

# Il Convivio – A la Carte

## ANTIPASTI

---

<b>Guazzetto ai Frutti di Mare Piccante con Fregola Sarda, Pachino, Olio al Basilico e Crostini all'Aglio</b>	<b>£ 9.50</b>
spicy fish soup with Sardinian fregola and Sicilian Pachino tomato drizzled with a basil infused extra virgin olive oil and garnished with garlic croutons	
<b>Insalata di Avocado e Barbabietola con Caprino Caldo e Misticanza</b>	<b>£ 9.75</b>
beetroot and avocado salad with warm goat's cheese and mixed leaves	
<b>Sevice di Tonno Marinato al Melograno con Insalatina di Cipollotto e Salsa al Mango</b>	<b>£14.00</b>
pomegranate marinated tuna sevice with spring onion salad and mango sauce	
<b>Carpaccio di Manzo Scozzese con Tartufo Estivo, Rucola, Scaglie di Grana e Maionese al Rafano</b>	<b>13.50</b>
Scottish beef carpaccio with summer truffle, rocket, Grana Padano shavings and a horseradish mayonnaise	
<b>Prosciutto di Parma con Burrata</b>	<b>£13.00</b>
18 month cured Parma ham with burrata	
<b>Salmone Marinato al Mojito con Radici, Cocomero e Mousse al Mojito</b>	<b>£14.00</b>
Mojito marinated Stornoway salmon garnished with a julienne of seasonal root vegetables, watermelon and a Mojito mousse	

## PASTA

---

	<b>starter/main</b>
<b>Spaghetti alla Chitarra con Salsa di Pomodoro Piccante, Mozzarella di Bufala e Basilico</b>	<b>£ 10.50/£14.00</b>
spaghetti with a spicy plum tomato sauce, buffalo mozzarella and fresh basil	
<b>Pappardelle allo Zafferano con Cozze e Pomodorini</b>	<b>£17.00/£20.50</b>
pappardelle with saffron, mussels and lightly sautéed fresh cherry tomato	
<b>Tortelli Verdi di Borragine Ripieni di Caprino e Noci con Crema di Barbabietola e Tartufo di Stagione</b>	<b>£15.00/£18.50</b>
green borage tortelli filled with goat cheese and walnuts, served in a cream of beetroot sauce and fresh seasonal truffle shavings	
<b>Maccheroncini al Ragù di Cinghiale con Scaglie di Pecorino Romano</b>	<b>£13.50/£17.00</b>
home-made macaroni in a wild boar ragù topped with Roman pecorino cheese	
<b>Risotto Carnaroli alla Crema di Asparagi e Mandorle Tostate con Fonduta di Parmigiano ed Olio al Basilico</b>	<b>£16.00/£19.50</b>
risotto Carnaroli in a cream of asparagus and toasted almonds, drizzled with a parmesan cheese fondue and basil infused extra virgin olive oil	
<b>Spaghetti Neri all'Astice e Cipollotti</b>	<b>£25.00/£28.50</b>
black spaghetti with Norfolk lobster and spring onion	

---

A discretionary service charge of 12.5% will be added to your bill.

All of our pasta is handmade in our kitchen.

## PESCI

---

- Frittura di Calamari e Gamberi con Maionese al Caviale di Lompo** £19.75  
semolina coated and lightly fried tiger prawns and squid, served with a lumpfish caviar mayonnaise
- Tagliata di Tonno al Pepe e Sesamo Nero con Insalatina di Foglie Novelle, Mele e Condimento ai Lamponi e Timo** £21.50  
seared blue fin tuna coated in black peppercorn and sesame seeds, garnished with a baby leaf and apple salad, drizzled with a raspberry and thyme dressing
- Branzino Scottato con Pesto di Olive, Insalatina di Finocchio, Arancia e Capperi** £24.00  
pan fried fillet of sea bass with an olive tapenade and served with a raw fennel, orange and caper salad
- Pescatrice alla Catanese con Concassé di Pomodorini, Fave Fresche e Petali di Fiore di Zucca Essicati** £25.50  
monkfish Catanese style with a cherry tomato concassé, fresh garden broad bean and dried corgette flower petals

## CARNI

---

- Lombatina di Agnello Gallese Arrosto in Crosta di Pistacchio con Insalatina di Taccole, Pesto di Pomodoro e Cipolla Rossa di Tropea in Agrodolce** £22.50  
roasted best end of Welsh lamb coated with herbs and pistachio, served with mangetout, tomato pesto and sweet and sour braised red onion from Tropea
- Costoletta di Vitello su Ricotta alle Erbe con Verdurine di Stagione Confit e Cipolla Rossa Croccante** £27.50  
seared and roasted veal chop on a bed of ricotta cheese with herbs, served with a confit of seasonal baby vegetables and crispy red onion
- Bistecca di Manzo Scozzese con Salsa dello Chef e Patatine Fritte** £24.00  
36 day matured grilled Castle Mey rib eye of beef with the Chef's house jus and medium hand cut chips
- Petto d'Anatra Laccato al Miele di Acacia con Crocchetta di Cavolo Rosso e Composta di Rabarbaro e Timo** £19.75  
acacia honey glazed Gressingham duck supreme, served with a red cabbage croquette and garnished with a rhubarb and thyme compote

## INSALATE

---

- Insalata di Pomodori Datterino e Basilico** £4.75  
baby plum tomato and basil salad
- Insalata di Rucola con Scaglie di Parmigiano** £5.50  
rocket and shaved parmesan salad
- Insalata Mista con Erbe Fresche all'Aceto Balsamico** £4.75  
mixed wild leaf salad with a balsamic dressing and fine herbs

**The above salads are available as a starter for £7.50 and main for £9.50.**

## VERDURE

---

<b>Spinaci Saltati</b> sautéed spinach	<b>£4.75</b>
<b>Verdure Miste</b> mixed vegetables	<b>£4.75</b>
<b>Zucchine Fritte</b> deep-fried courgettes	<b>£4.75</b>
<b>Patate Fritte</b> homemade thick-cut chips	<b>£4.75</b>
<b>Patate al Forno o Purea</b> roasted or mashed Maris Piper potatoes	<b>£4.75</b>

## DOLCI

---

<b>Torta di Pesche e Limone con Cremoso al Moscato</b> lemon sponge with fresh peach and a Moscato d'Asti creamy delight	<b>£8.25</b>
<b>Passito di Noto 2017 Planeta-Sicily 100 ml</b>	<b>glass £ 10.00</b>
<b>Meringa con Composta di Papaya, Crema al Pompelmo Rosa e Sorbetto al Limone</b> a meringue served with a paw-paw compote, fresh pink grape fruit cream and lemon sorbet	<b>£8.25</b>
<b>Vin Santo 2011 Fattoria dei Barbi-Tuscany 100 ml</b>	<b>glass £ 10.50</b>
<b>Tiramisu' Scomposto</b> a Convivio revisited version of the classic tiramisu' with a twist	<b>£8.25</b>
<b>Aleatico di Puglia 2012 Candido-Apulia 100 ml</b>	<b>glass £ 8.00</b>
<b>Duetto di Semifreddo al Melone e Peperoncino e al Cioccolato</b> a mouth watering duo of parfait one of chilli & melon and one of chocolate	<b>£8.50</b>
<b>I Capitelli 2015 Anselmi-Veneto 100ml</b>	<b>glass £ 12.00</b>
<b>Mousse al Cocco con Glassa Croccante al Cioccolato Fondente e Coulis al Frutto della Passione</b> coconut mousse with a crunchy dark chocolate glaze, drizzled with a passion fruit coulis	<b>£8.25</b>
<b>Recioto della Valpolicella 2015 Bertani 100ml</b>	<b>glass £ 12.00</b>
<b>Sorbetti e Gelati</b> selection of fresh fruit sorbet and ice cream	<b>£7.00</b>
<b>Selezione di Formaggi Biologici</b> chef's selection of organic cheese	<b>£10.50</b>
<b>Caffè e Piccola Pasticceria</b> coffee and petit fours	<b>£3.60</b>