

Il Convivio – A la Carte

ANTIPASTI

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

PASTA

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

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

DOLCI

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