

Il Convivio – A la Carte

ANTIPASTI

Crema di Piselli Gialli con Salsicetta Toscana e Crostini al Rosmarino	£ 8.75
cream of yellow garden pea soup with Tuscan sausage and rosemary 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	
Capesante Scottate con Zucchine Marinate alla Menta, Mandorle Tostate ed Emulsione al Mango	£14.00
sauteed scallops with fresh mint marinated courgettes, toasted almonds and drizzled with a mango emulsion	
Carpaccio di Filetto di Manzo con Insalatina Riccia, Mele Rosse, Pinoli Tostati e Scaglie di Grana	£13.50
fillet of Surrey Farm beef carpaccio with frizee leaves, red apples, toasted pine kernels and grana Padano shavings	
Prosciutto San Daniele con Burrata	£13.00
18 month cured San Daniele ham with burrata	
Crudo di Tonno al Sesamo Nero con Tartare di Finocchi, Capperi di Pantelleria e Bottarga Sarda	£13.00
blue fin tuna and fennel tartare with capers from Pantelleria and Sardinian bottarga	

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 ai Frutti di Mare con Pomodorini Pachino	£17.00/£20.50
home made pappardelle with seafood in a fish jus and raw Sicilian pachino tomato sauce (see server for daily fish selection)	
Tortelli con Fonduta di Toma Piemontese, Crema di Carciofi e Tartufo di Stagione	£15.00/£18.50
tortelli filled with a Piedmontese toma cheese fondue in a cream of artichoke sauce and freshly shaved seasonal truffle	
Maccheroncini al Cacao con Ragu di Cinghiale, Pistacchi e Pecorino	£13.50/£17.00
home-made cocoa macaroni with wild boar ragu, pistachio nuts and pecorino cheese	
Risotto ai Porcini con Scaglie di Parmigiano Reggiano e Tartufo	£16.00/£19.50
risotto with Porcini Mushroom, Parmesan shavings and black truffle	
Spaghetti Neri all'Astice e Cipollotti	£25.00/£28.50
black spaghetti with Norfolk lobster and spring onion	

All of our pasta is handmade in our kitchen.

PESCI

- Frittura Mista di Pesce con Maionese al Lime** £19.50
semolina coated and lightly fried selection of Mediterranean fish served with a lime mayonnaise
- Merluzzo Arrosto con Patate Schiacciate all'Origano Fresco e Pesto di Olive Nere Siciliane** £21.50
Atlantic cod fillet with crushed potatoes and garnished with a Sicilian black olive pesto
- Branzino Scottato con Caponatina in Agrodolce e Finocchietto Selvatico** £24.00
pan fried fillet of sea bass with wild dill and a sweet and sour courgette, mix peppers, raisins, and pine kernels caponata
- Pescatrice in Guazzetto di Cozze e Pomodorini Datterino di Sicilia con Olive di Gaeta e Fior di Capperi** £25.50
monkfish cooked in a broth of mussels, Sicilian baby plum tomato, olives from Gaeta and caperberries

CARNI

- Lombatina di Agnello Gallese Arrosto in Crosta di Pistacchi con Purea di Sedano Rapa, Fave Fresche e Pomodorini Canditi** £22.50
roast best end of Welsh lamb coated with herbs and pistachio, served with celeriac puree, fresh garden broad beans and caramelised baby plum tomato
- Costoletta di Vitello al Burro e Salvia con Funghi Selvatici, Fonduta di Parmigiano e Tartufo Nero** £27.50
seared and roasted veal chop with butter and sage, parmesan cheese fondue, mixed mushrooms and black truffle shavings
- Bistecca di Manzo Scozzese con Salsa dello Chef e Patate Fritte** £24.00
36-day matured grilled Castle Mey rib eye of beef with the Chef's house jus and medium hand-cut chips
- Pancetta di Maiale al Forno con Lenticchie di Castelluccio e Purea di Carote** £19.50
roasted pork belly with braised Castelluccio lentils and a carrot puree

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 potato	£4.75

DOLCI

Tortino di Yogurt e Mirilli con Crumble alla Cannella yogurt, mascarpone and blackberry delice with a cinnamon crumble	£8.25
Moscadello di Montalcino Florus-Tuscany 100ml glass	£ 9.00
Mousse al Fondente con Cuore di Lampone e Frutta Fresca chocolate mousse with a raspberry coulis and garnished with fresh fruit	£8.25
Aleatico Tiko Mocavero-Apulia 100 ml glass	£ 9.25
Crème Brulée alla Vaniglia con Frutta Secca ed Uvetta al Porto Madagascan vanilla crème bruleé with pine kernels, almonds and raisins in a port wine jus	£8.25
Baccadoro Fondo Antico-Sicily 100 ml glass	£ 8.50
Semifreddo all'Arancia con Salsa all'Amaretto e Croccante alle Mandorle orange parfait drizzled with amaretto sauce and served with a salty crunchy almond caramel	£8.50
Vinsanto Fattoria di Basciano-Tuscany 100 ml glass	£ 9.00
Torta di Banane e Cioccolato con Caramello Salato dark chocolate and banana torte with a salted caramel	£8.75
Recioto della Valpolicella Nicolis-Veneto 100ml glass	£ 11.00
Sorbetti e Gelati selectio 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