

# London Restaurant Festival

## Il Convivio set menu

October 1<sup>st</sup> to 31<sup>st</sup>

**2 courses with a glass of Prosecco £29.50**

**3 courses with a glass of Prosecco £36.00**

### PRIMI PIATTI

---

**Guazzetto ai Frutti di Mare Piccante con Fregola Sarda, Pachino, Olio al Basilico e Crostini all'Aglio**

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**

beetroot and avocado salad with warm goat's cheese and mixed leaves

**Prosciutto San Daniele con Burrata**

18 month cured San Daniele ham with burrata

### SECONDI PIATTI

---

**Spaghetti alla Chitarra con Salsa di Pomodoro Piccante, Mozzarella di Bufala e Basilico**

spaghetti with a spicy plum tomato sauce, buffalo mozzarella and fresh basil

**Frittura Mista di Pesce con Maionese al Lime**

semolina coated and lighty fried selection of Mediterranean fish served with a lime mayonnaise

**Petto d'Anatra Laccato al Miele di Acacia con Crema di Patate allo Zafferano, Crescione e Mandorle**

acacia honey glazed and roasted Gressingham duck supreme with a saffron creamed Mary Piper potato, watercress and almonds

### DOLCI

---

**Crostata al Cioccolato Fondente e Arancia con Frutta Fresca e Gelato alla Vaniglia**

dark chocolate and orange tart with fresh fruits and vanilla ice cream

**Gelati e Sorbetti di Frutta Fresca**

selection of homemade ice cream and fruit sorbet