

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

Polipo Croccante con Patate Schiacciate, Salsa alla N'Duja e Fagiolini Saltati £14.00

poached and crispy sauteed octopus with crushed potato, Calabrese N'Duja spicy sausage sauce and sauteed fine beans

Carpaccio di Manzo Scozzese con Insalatina di Dicon, Scaglie di Tartufo Autunnale, e Condimento all'Uovo e Balsamico £13.50

Scottish beef carpaccio with a muli salad, autumn truffle shavings and a balsamic and egg dressing

Prosciutto di Parma con Burrata £13.00

18 month cured Parma ham with burrata

Salmone Affumicato con Radici, Melograno e Riduzione al Balsamico £14.00

in-house smoked Stornoway salmon garnished with mixed radish, pomegranate and drizzled with Modenese balsamico reduction

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 Ripieni di Taleggio e Noci, Saltati al Burro e Salvia, Crema di Fave, Confit di Radici Novelle e Tartufo di Stagione £15.00/£18.50

tortelli filled with taleggio cheese and walnuts, sauteed in sage and butter, garnished with a cream of broad beans, confit of baby vegetables and freshly shaved seasonal truffle

Maccheroncini al Ragù di Cinghiale e Pomodoro Fresco con Scaglie di Pecorino Romano £13.50/£17.00

home-made macaroni in a wild boar ragù, fresh tomato sauce and topped with Roman pecorino

Risotto alla Zucca Delica con Parmigiano Fuso, Nocciole e Crescione £16.00/£19.50

risotto with delicia pumpkin, parmesan cheese fondue, watercress and sprinkled with hazelnut crumble

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 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 in Crosta di Sesamo Nero con Caviale di Melanzane e Salsa di Miele e Senape** £21.50
seared blue fin tuna coated in black sesame seeds, garnished with an aubergine caviar, drizzled with a honey and mustard sauce
- Branzino con Zucchine Marinate alle Erbe, Olio al Basilico e Confit di Pomodorini Ciliegia** £24.00
lightly pan fried sea bass with fine herb marinated courgettes, basil infused olive oil and cherry tomato confit
- Pescatrice alla Livornese con Salsa di Pomodori Freschi e Crostoni all'Aglio** £25.50
monkfish Livornese style with a fresh tomato sauce and garlic sour dough bruschetta

CARNI

- Lombatina di Agnello Gallese Arrosto in Crosta di Pistacchio con Carciofi Saltati, Vellutata di Sedano Rapa e Pesto di Pomodori Secchi** £22.50
roasted best end of Welsh lamb coated with herbs and pistachio, served with sautéed fresh artichoke, a celeriac veloute and a dried tomato pesto
- Costoletta di Vitello con Ricotta alle Erbe, 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 Novelle Saltate** £24.00
36 day matured grilled Castle Mey rib eye of beef with the Chef's house jus and sauteed new potatoes
- Filetto di Maiale Arrosto con Purea di Patata Dolce, Confit di Barbabietole e Salsa al Mirtillo Rosso e Arancia** £19.75
Glocestershire pork tenderloin served with sweet potato puree, beetroot confit and a red berry and orange jus

INSALATE

- Insalata di Pomodori Ciliegia e Basilico** £4.75
baby cherry 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 thin cut fries	£4.75
Patate al Forno o Purea roasted or mashed Maris Piper potatoes	£4.75

DOLCI

Torta di Sfoglia con Crema Pasticciera Cotta e Salsa ai Frutti di bosco puff pastry torte with baked creme patissiere and drizzled with mixed berries coulis	£8.50
Verdicchio Passito "Lina" '15 S. Antonucci Marches 100 ml glass	£11.00
Eaton Mess con Fragole Marinate al Campari Eaton mess with Campari marinated strawberries	£8.50
Vin Santo "Santo Spirito" '11 Frescobaldi Tuscany 100 ml glass	£7.00
Tiramisu' Scomposto a Convivio revisited version of the classic tiramisu' with a twist	£8.50
Recioto Della Valpolicella '14 Masi Veneto 100 ml glass	£12.00
Semifreddo alla Vaniglia con Biscotti Wafer, Composta di Pere alla Cannella e Croccantino di Nocciole vanilla parfait with wafer biscuit, pear and cinnamon compote and a hazelnut praline	£8.50
Dindarello '17 Maculan Veneto 100 ml glass	£11.00
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	£8.50
La Fleur D'Or '15 Sauternes France 100 ml glass	£12.00
Sorbetti e Gelati selection of fresh fruit sorbet and ice cream	£7.50
Selezione di Formaggi Biologici chef's selection of organic cheese	£11.00
Caffè e Piccola Pasticceria coffee and petit fours	£3.80