

# Il Convivio Valentine's Menu 2019

£39.50 – 2 courses / £45.00 – 3 courses

## Antipasti

---

### **Zuppa di Zucca e Funghi Pioppini Saltati al Timo**

cream of pumpkin soup with thyme sautéed buna shimeji mushrooms

### **Salmone Affumicato con Radici, Melograno e Riduzione al Balsamico**

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

### **Maccheroncini al Ragù di Cinghiale e Pomodoro Fresco con Scaglie di Pecorino Romano**

homemade macaroni in a wild boar ragù, fresh plum tomato sauce and topped with Roman pecorino cheese

### **Insalata di Avocado e Barbabietola con Caprino Caldo e Misticanza**

beetroot and avocado salad with warm goats cheese and mixed leaves

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

Scottish beef carpaccio with a mooli salad, winter black truffle shavings and a balsamic and egg dressing

### **Bruschetta al Nero di Seppia con Astice e Panna Acida Aromatizzata All'Erba Cipollina**

squid ink bruschetta topped with lobster and sour cream with chives

## Secondi Piatti

---

### **Pappardelle allo Zafferano e Frutti di Mare, Pomodorini Ciliegini e Cipollotti**

homemade saffron pappardelle with mixed sea food, cherry tomatoes and spring onions

### **Tortelli Ripieni di Taleggio e Noci, Saltati al Burro e Salvia, Crema di Fave, Confit di Radici Novelle e Tartufo di Stagione**

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

### **Pescatrice alla Livornese con Salsa di Pomodori Freschi e Crostoni all'Aglio**

monkfish Livornese style with a fresh tomato sauce and garlic bruschetta

### **Tagliata di Tonno in Crosta di Sesamo Nero con Caviale di Melanzane e Salsa di Miele e Senape**

seared blue fin tuna coated in black sesame seeds, garnished with aubergine caviar, drizzled with a honey and mustard sauce

### **Costoletta di Vitello al Burro e Salvia con Funghi Selvatici, Fonduta di Parmigiano e Tartufo Nero**

seared and roasted veal chop with butter and sage, parmesan cheese fondue, mixed wild mushrooms and black truffle shavings

## **Bistecca di Manzo Scozzese con Salsa dello Chef e Patatine**

### **Novelle Saltate**

36 day matured grilled Castle Mey rib eye of beef with the Chef's house jus and sautéed new potatoes

## **Filetto di Maiale Arrosto con Purea di Patata Dolce, Confit di Barbabietole e Salsa al Mirtillo Rosso ed Arancia**

Glocestershire pork tenderloin served with sweet potato purée, beetroot confit and a red berry and orange jus

## **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 wild berry coulis

### **Semifreddo alla Vaniglia con Biscotti Wafer, Composta di Pere alla Cannella e Croccantino di Nocciole**

vanilla parfait with wafer biscuit, Conference pear and cinnamon compote and a hazelnut praline

### **Panna Cotta al Baileys con Spuma al Cioccolato**

Baileys panna cotta with a chocolate froth

### **Sorbetto al Lampone**

raspberry sorbet

### **Selezione di Formaggi Biologici**

chef's selection of organic cheese