

Il Convivio – A la Carte

ANTIPASTI

Zuppetta di Calamari Saltati con Pomodorini, Rucola e Peperoncino	£ 9.50
Norfolk lobster and seafood soup with sautéed squid, cherry tomatoes, rocket and chilli	
Insalata di Pere e Barbabietola con Caprino Caldo e Misticanza-V	£10.00
beetroot and pear salad with warm goats cheese and mixed leaves	
Polipo Croccante con Patate Schiacciate, Salsa alla N'Duja e Fagiolini Saltati	£14.50
poached and crispy sautéed octopus with crushed potato, Calabrese N'Duja spicy sausage sauce and sautéed fine beans	
Carpaccio di Manzo Scozzese con Insalatina di Dicon, Scaglie di Tartufo Autunnale, e Condimento all'Uovo e Balsamico	£15.50
Scottish beef carpaccio with a multi salad, autumn truffle shavings and a balsamic and egg dressing	
Prosciutto di Parma con Fichi Caramellati e Pane Carasau	£15.00
18 month cured Parma ham with caramelised figs and crispy Sardinian carasau bread	
Tartare di Salmone Affumicato con Cetriolo Maionese ed Erbe Miste	£14.50
a tartare of in house smoked Stornoway salmon with gherkin, homemade mayonnaise and fine herbs	
Melanzane alla Parmigiana-V	£11.50
aubergine Parmigiana Il Convivio version	

PASTA

	starter/main
Spaghetti alla Chitarra con Salsa di Pomodoro Piccante, Mozzarella di Bufala e Basilico-V	£ 10.50/£15.00
spaghetti with a spicy plum tomato sauce, buffalo mozzarella and fresh basil	
Pappardelle allo Zafferano con Frutti di Mare e Pomodorini	£18.00/£22.50
saffron pappardelle with seafood and cherry tomato	
Ravioli Verdi Ripieni di Funghi Misti con Emulsione al Tartufo-V	£16.00/£20.50
green ravioli filled with mixed wild mushrooms and a truffle emulsion with fresh black seasonal truffle shavings	
Maccheroncini al Ragù di Cinghiale e Pomodoro Fresco con Scaglie di Pecorino Romano	£14.00/£18.50
homemade macaroni in a wild boar ragù, fresh tomato sauce and topped with Roman pecorino	
Risotto al Taleggio Lombardo e Carciofi-V	£16.00/£20.50
risotto with taleggio cheese from Lombardy and artichokes	
Spaghetti Neri all'Astice e Cipollotti	£26.00/£30.50
black spaghetti with Norfolk lobster and spring onion	

All of our pasta is handmade in our kitchen.

PESCI

- Gamberoni alla Diavola su Crostone Agliato** £21.50
tiger prawns lightly sautéed in garlic, chilli and white wine
served with a garlic toasted brown bread
- Tagliata di Tonno in Crosta di Sesamo Nero con Caviale di Melanzane e Salsa di Miele e Senape** £24.50
seared blue fin tuna coated in black sesame seeds, garnished with an aubergine caviar, drizzled with honey and mustard
- Branzino con Zucchine Marinate alle Erbe, Olio al Basilico e Confit di Pomodorini Ciliegia** £26.00
lightly pan fried sea bass with fine herb marinated courgettes, basil infused olive oil and cherry tomato confit
- Merluzzo al Vino Bianco, Romanesco e Pomodorini Confit** £25.50
fillet of Atlantic cod cooked in white wine, garnished with romanesco and cherry tomato confit

CARNI

- Lombatina di Agnello Gallese Arrosto in Crosta di Pistacchio con Carciofi Saltati, Vellutata di Sedano Rapa e Pesto di Pomodori Secchi** £25.50
roasted best end of Welsh lamb coated with herbs and pistachio, served with sautéed fresh artichokes, a celeriac veloute and a dried tomato pesto
- Costoletta di Vitello alla Milanese con Rucola e Parmigiano** £29.50
veal chop Milanese served with a salad of rocket and Parmesan shavings
- Bistecca di Manzo Scozzese con Salsa al Pepe Verde e Patate Dauphinoise** £27.00
36 day matured grilled British rib eye in a green peppercorn sauce, served with Dauphinoise potato
- Petto d'Anatra Arrosto con Verza Savoy e Salsa all'Arancia** £21.50
roasted Gressingham duck supreme in an orange sauce and served with sautéed Savoy cabbage

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** £5.00
sautéed spinach

Verdure Miste mixed vegetables	£5.50
Zucchine Fritte deep fried courgettes	£5.00
Patate Fritte hand cut Maris Piper fries	£4.75
Patate al Forno o Purea sautéed or mashed potatoes	£4.75

DOLCI

Crostatina di Sfoglia con Crema Pasticciera all'Arancia e Pompelmo puff pastry tarte with an orange and grapefruit creme patissiere	£8.90
Verdicchio Passito "Lina" '15 S. Antonucci Marches 100 ml glass	£11.00
Pannacotta alla Vanniglia con Coulis ai Frutti di Bosco Madagascan vanilla pannacotta drizzled with a mixed berry coulis	£8.90
La Fleur D'Or '15 Sauternes France 100 ml glass	£12.00
Classic Tiramisu' classic tiramisu'	£8.90
Vin Santo "Santo Spirito" '11 Frescobaldi Tuscany 100 ml glass	£7.00
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	£8.90
Dindarello '17 Maculan Veneto 100 ml glass	£11.00
Torta al Cioccolato con Gelato alla Vaniglia chocolate torte served with vanilla ice cream	£8.90
Recioto Della Valpolicella '14 Masi Veneto 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	£12.00
Caffè e Piccola Pasticceria coffee and petit fours	£3.80