

# Il Convivio – Valentine’s Menu

£42.50 2 courses- £48.50 3 courses

## ANTIPASTI/STARTERS

---

### **Guazzetto di Astice**

Northfolk lobster soup

### **Melanzane alla Parmigiana-V**

aubergine Parmigiana Il Convivio version

### **Carpaccio di Manzo Scozzese con Rucola e Scaglie di Grana Padano**

Scottish beef carpaccio with rocket leaves and aged Grana Padano cheese shavings

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

homemade macaroni with a wild boar ragú, fresh tomato and topped with Roman pecorino

### **Gamberi Aglio e Olio con Insalatina di Orzo**

tiger prawns sautéed with a touch of garlic and extra virgin olive oil, garnished with a spelt salad

### **Cuore di Salmone Affumicato con Granchio, Fagiolini, Senape ed Olio al Limone**

a heart shape timbale of in house smoked Stornoway salmon and crab meat, fine beans, mustard and lemon infused extra virgin olive oil

## SECONDI/MAIN

---

### **Cuori di Ravioli Rossi Ripieni di Funghi Misti con Emulsione al Tartufo-V**

heart shaped beetroot red ravioli filled with mixed wild mushrooms and a truffle emulsion

### **Branzino con Purea di Cipollotti e Confit di Pomodorini Ciliegia**

lightly pan fried sea bass, served with a spring onion purée and a confit of cherry tomatoes on the vine.

### **Guazzetto ai Frutti di Mare con Bisque di Astice e Crostone**

seafood guazzetto cooked in a lobster bisque and served with toasted black olive bread

### **Lombatina di Agnello Gallese Arrosto in Crosta di Pistacchio con Carciofi Saltati, Vellutata di Sedano Rapa e Pesto di Pomodori Secchi**

roasted best end of Welsh lamb coated with fine herbs and pistachio, served with sautéed fresh artichokes, a celeriac veloute and a dried tomato pesto

### **Piccatina di Vitello al Limone con Spinaci Saltati**

pan fried veal escalope in a lemon sauce garnished with sautéed spinach

### **Bistecca di Manzo Scozzese con Salsa al Pepe Verde e Patate Dauphinoise**

36 day matured grilled British rib eye in a green peppercorn sauce, served with Dauphinoise potato

---

A discretionary service charge of 12.5% will be added to your bill.

## **DOLCI/DESSERTS**

---

### **Pannacotta al Baileys con Salsa al Cioccolato Fondente**

Baileys pannacotta drizzled with a dark chocolate sauce

### **Cuore di Mousse alla Fragola con Panna Montata**

strawberry mousse heart served with chantilly cream

### **Macedonia di Frutta Fresca con Sorbetto all'Uva Spina e Fiore di Sambuco**

fresh fruit salad with a gooseberry and elderflower sorbet

### **Torta al Cioccolato con Gelato alla Vaniglia**

chocolate torte served with vanilla ice cream

### **Sorbetti e Gelati**

selection of fresh fruit sorbet and ice cream

### **Selezione di Formaggi Biologici**

chef's selection of organic cheese