

Taberna Etrusca Valentine's Menu 2017

£34.00 – 2 courses

£39.50 – 3 courses

Antipasti

Crema di Aragosta con Granchio e Crema Acida

cream of lobster soup with Cornish crab and sour cream drizzle

Ostriche Classico

half a dozen wild rock oysters with red wine vinegar shallots and lemon

Carpaccio di Manzo Scottato con Rucola, Parmigiano e Condimento al Balsamico

Surrey Farm beef carpaccio with rocket, shaved parmesan and an aged balsamic dressing

Cuori di Ravioli Ripieno di Funghi e Tartufo Nero con Rucola e Parmigiano

homemade heart shaped ravioli filled with wild mushrooms and black truffle, tossed with rocket and parmesan

Arancini di Riso allo Zafferano Ripieni di Scamorza con Pomodoro Piccante

deep-fried saffron rice arancini filled with smoked scamorza cheese, served with a spicy plum tomato sauce

Scotatto di Tonno in Semi di Papavero con Rucola, Carciofi, Arancia e Salsa Limone

finely sliced seared tuna rolled in poppy seeds with rocket, fresh artichoke, orange segments and a lemon dressing

Secondi Piatti

Risotto allo Zafferano con Gamberi

saffron risotto with tiger prawns

Filetto di Branzino al Forno con Gamberi Saltati e Zucchine

oven baked fillet of sea bass with sautéed king prawns and courgettes

Suprema di Salmone Arrosto con Fagiolini Provenzale

oven baked cured Stornaway salmon supreme with Provencale style fine beans

Spaghetti Chitarra all'Astice, Pomodorini Pachino e Cipollotti

homemade chitarra spaghetti with Norfolk lobster, Pacchino cherry tomatoes and spring onion

Paillard di Pollo alla Griglia con Insalata di Carciofi, Mandorle, Fungho Castagno e Limone

grilled breast of Shropshire corn fed chicken paillard with a rocket, artichoke, salted almonds and chestnut mushroom salad with a lemon dressing

Filetto di Manzo al Pepe Verde con Patate Dauphinoise

grilled 28-day matured Hereford fillet of beef with a green peppercorn sauce and potato dauphinoise

Dolci

Fondente al Cioccolato con Gelato al Pistacchio

warm chocolate fondant with pistachio ice cream

Tiramisù di Fragola

strawberry tiramisù with Genoese sponge biscuit

Crostata di Limoni Brulée con Crema di Mascarpone

Amalfi lemon tart brulée served with a mascarpone cream

Torta di Formaggio alla Vaniglia con Caramello e Cioccolato

chocolate and caramel glazed vanilla cheesecake on a crunchy biscuit base

Pannacotta di Cioccolato Bianco con Coulis al Frutto della Passione

white chocolate pannacotta with passionfruit coulis

Flute al Limoncello

lemon ice cream with swirls of lemon liqueur