

Taberna Etrusca Valentine's Menu 2018

£34.00 – 2 courses

£39.50 – 3 courses

Antipasti

Crema di Aragosta con Granchio e Panna Acida

cream of lobster soup with Cornish crab and sour cream drizzle

Capesante Grigliate con Pancetta e Crema di Borlotti

grilled pancetta wrapped scallops with a broccoli cream and diced sweet peppers

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 Ripieni di Zucca con Fonduta di Taleggio e Concassé di Pomodori

homemade heart shaped pumpkin filled ravioli filled
with a Taleggio cheese fondue and concassé of Pachino tomatoes

Fritto di Gamberi con Insalata di Arancia e Finocchio

coriander and chilli battered king prawns with an orange and fennel salad

Tartara di Tonno con Pomodorini Mediterranei

tuna tartare on a bed of finely chopped Pachino tomatoes, capers, red onions and pickled cucumber

Secondi Piatti

Risotto allo Zafferano con Gamberi

saffron risotto with tiger prawns

Turbante di Branzino al Forno con Gamberi e Crema di Zucchine

oven baked fillet of sea bass rose with sautéed king prawns and courgette cream

Pesce Spada alla Milanese con Caviale di Melanzane

pan fried garlic and chilli breadcrumb sword fish steak with aubergine caviar

Spaghetti Chitarra all'Astice, Pomodorini Pachino e Cipollotti

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

Petto di Pollo con Funghi porcini Trifolati

breast of Shropshire corn fed chicken paillard with sautéed cep mushrooms

Filetto di Manzo al Pepe Verde con Grigliata di Patate e Radichio Trevisiano

grilled 28-day matured Hereford fillet of beef with a green peppercorn sauce
and grilled potatoes with Trevisiano radicchio

Dolci

Cuore Caldo di Cioccolato con Lamponi Freschi

heart shaped chocolate soufflé with a liquid chocolate centre and raspberries

Tiramisù di Fragola

strawberry tiramisù with Genoese sponge biscuit

Torta di Limone e Mascarpone con Granella di Nocciole

Amalfi lemon tart brulée served with a mascarpone cream

Cannoli di Ricotta alla Siciliana

Sicilian cannoli style with candied fruits and Strega liqueur

Pannacotta di Cioccolato Bianco con Salsa al Frutto della Passione

white chocolate pannacotta with a passion fruit coulis

Coppa di Pistacchio e Crema con il suo Crocante

custard gelato swirled with chocolate and pistachio and topped with praline pistachios