

# Taberna Etrusca Valentine's Menu 2019

£29.50 – 2 courses

£34.50 – 3 courses

## Antipasti

---

### **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 Funghi e Tartufo Nero con Rucola e Parmigiano**

homemade heart shaped ravioli filled with wild mushrooms

and black truffle, tossed with rocket and parmesan

### **Fritto di Gamberi con Insalata di Arancia e Finocchio**

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

## Secondi Piatti

---

### **Risotto con Crema di Zucchine**

risotto with a courgette cream

### **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

### **Paillard di Pollo con Funghi Porcini Trifolati**

breast of Shropshire corn fed chicken paillard with sautéed cep mushrooms and a light creamy sauce

### **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

### **Crostata di Limoni Brulée con Crema di Mascarpone**

Amalfi lemon tart brulée served with a mascarpone cream

### **Pannacotta di Fragola**

strawberry pannacotta

**And To Complete Your Evening Enjoy a Complimentary Neopolitan Limoncello**