

Taberna Etrusca Valentine's Menu 2020

£29.50 – 2 courses

£34.50 – 3 courses

Antipasti - all three starters for two to share

Gamberi Fritti in Pastella di Birra e Coriandolo su Porri Croccanti

tiger prawns in a beer and coriander batter on a bed of crispy leeks

Carpaccio di Manzo a Forma di Cuore con Fonduta ed Olio al Tartufo

heart shaped Hereford beef carpaccio with a cheese fondue and a truffle oil drizzle

Tartare di Tonno con Peperoncino, Zenzero, Semi di Sesamo e Crostini di Focaccia

tuna tartare with a light chilli, ginger and sesame seed dressing and focaccia croutons

Secondi Piatti – please choose one each

Risotto con Crema di Zucchine

risotto with a courgette cream

Ravioli a Forma di Cuore Ripieni di Branzino, Mascarpone, Carciofi, Pomodori Secchi ed Erba Cipollina con Salsetta di Pomodorini Fresca

homemade heart shaped ravioli filled with sea bass, mascarpone, artichokes, sun-dried tomato and chives with a fresh cherry tomato and basil sauce

Capesante in Padella al Profumo di Rhum, Gratinata con Erbe Miste con Salsa Zafferano e Parmigiano Croccante

pan fried fine herb gratinated king scallops with a scent of rum and a saffron sauce with crispy parmesan

Medaglioni di Filetto di Manzo con Salsa di Mirtilli e Purea di Carciofi di Gerusalemme

pan fried medallions of Hereford fillet of beef with a blueberry sauce and Jerusalem artichoke purée

Dolci – all three desserts for two to share

Torta di Cioccolato Fondente

chocolate brownie with white chocolate drops and double cream

Pannacotta con Salsa di Lampone

vanilla pannacotta with a fresh raspberry coulis

Tiramisu al Caffè Ristretto con Biscotto Genovese

traditional tiramisù with a Genoese sponge biscuit

And To Complete Your Evening Enjoy a Complimentary Neopolitan Limoncello