

Taberna Etrusca Christmas Set Menu 1 2021

3 courses – £42.50

Primi Piatti

Zuppa di Zucca Piccante con Zenzero, Peperoncino e Yogurt Naturale

pumpkin soup with spices, ginger and chili, with a natural yoghurt drizzle

Carpaccio di Manzo con Concasse di Pomodori, Rucola e Parmigiano

finely sliced Surrey farm beef carpaccio with a fresh concasse of tomatoes, rocket and shaved parmesan

Arancini di Riso con Pomodoro Piccante

deep fried saffron rice balls with a buffalo mozzarella filling on a spicy Datterino tomato salsa

Timballo di Salmone Crudo con Crema di Avocado e Caviale

timbale of marinated Stornoway salmon with and avocado cream and salmon roe

Melanzane alla Parmigiana

classic oven baked aubergine layered with parmesan, tomatoes, buffalo mozzarella and fresh basil

Secondi Piatti

Maccheroncini alla Salsa di Piselli Profumato di Menta con Pancetta Croccante,

Pecorino e Pepe Nero

homemade maccheroncini with a garden pea cream, fresh mint, crispy pancetta, Roman pecorino and black pepper

Saltimbocca di Merluzzo al Vino Bianco con Patate Lionesi

oven roasted fillet of Atlantic cod wrapped with pancetta with white wine and Lyonnaise potatoes

Salmone Arrosto con Caponata alla Siciliana e Pane Aromatizzato

roasted fillet of Stornoway salmon with a mixed vegetable caponata aromatic breadcrumbs

Tacchino Tradizionale Arrosto

roasted Norfolk Christmas turkey, wild mushrooms, chestnut and pancetta stuffing with all the trimmings

Stinco D'Agnello Brassato con Gremolata Puréa di Patate Dolci, Pancetta e Porri

Croccanti

slow cooked Welsh lamb shank with sweet potato mash, gremolata, pancetta, crispy leeks and a rich Barolo wine jus

Petto di Pollo Ripieno di Scamorza Affumicata e Spinaci, Salsa con Funghi con Pura di Patate e Salsa al Rosmarino

breast of Shropshire chicken filled with smoked scamorza and leaf spinach, pan fried with a mixed wild mushroom sauce, served with mashed potato and leaf spinach

Dolci

Tiramisù al Caffé Ristretto con Biscotto Genovese

traditional tiramisù with Genoese sponge biscuit

Torta di Mele con Una Crosta Fine

butter puff pastry Apple Tart with double cream

Profiterolles alla Panna con Salsa al Cioccolato Bianco

soft choux pastries filled with Chantilly cream, covered with a chocolate cream

Tartufo Limone e Limoncello

refreshing lemon ice cream filled with the typical Limoncello liquor made with lemons from the Amalfi coast

Cheesecake ai Frutti di Bosco

crumble and lemon cheesecake mix, topped with red and black berries