

Taberna Etrusca Christmas Set Menu 2 2021

3 courses – £47.50

Primi Piatti

Timballo di Granchio con Pesche Grigliate ed Avocado

Cornish crab timbale with grilled peach and avocado

Tartara di filetto di Manzo con Burrata di Andria, Pistacchi di Bronte ed Olio d'Oliva Extra Vergine

black Angus beef tartare topped with burrata and pistachios with an extra virgin olive oil drizzle

Calamaretti Saltati con Scalogno, Olive Nere, Peperoncino Fresco e Pomodorini

sautéed baby squid with shallots, chilli, black olives and cherry tomatoes

Bruschetta di Pane Toscano con Funghi Selvatici, Salsa Taleggio ed Olio di Tartufo d'Alba

toasted sour dough Tuscan bread with sautéed mixed wild mushrooms, taleggio cheese fondue and truffle oil

Maccheroni Freschi con Ragù di Vitello, Funghi Misti e Scaglie di Pecorino

homemade macaroni with a creamy veal ragù, mixed wild mushrooms and Roman Pecorino cheese shavings

Secondi Piatti

Risotto allo Zafferano con Capesante e Salicornia

saffron risotto with king scallops and samphire

Filetto di Branzino con Ragù di Gamberi, pomodorini ed Erbe Fresche e Spinaci Saltate

oven baked fillet of sea bass with a king prawn ragù, cherry tomatoes, fresh herbs and sautéed spinach

Trancio di Tonno con Salmoriglio, Broccoli Saltate ed Olio al Basilico

grilled tuna steak with a lemon and olive oil dressing, sautéed spinach and a basil oil drizzle

Tacchino Tradizionale Arrosto

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

Osso Buco con Riso in Bianco Mantecato con Burro e Parmigiano e Piselli Saltati

braised veal osso buco served with a butter and parmesan risotto and sautéed garden peas

Bistecca di Manzo alla Griglia con Salsa al Pepe Rosa, Patate Fritte e Broccoli

grilled 28 day matured Surrey farm rib eye steak with a pink peppercorn reduction, French fries and broccoli

Dolci

Panettone "Bread and Butter" Pudding

panettone bread and butter pudding with double cream

Tiramisù al Caffé Ristretto con Biscotto Genovese

traditional tiramisù with Genoese sponge biscuit

Tarta di Gianduja

gianduja chocolate cream on a crumble base with mixed nuts and candied orange

Tartufo di 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

Selezione di Formaggi

assortment of soft and hard Italian cheese, served with biscuits and honey