

Taberna Etrusca Christmas Vegetarian Set Menu 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

Crostone 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

Arancini di Riso con Pomodoro Piccante

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

Bruschetta con Burrata di Andria, Pomodorini Arrosto e Salsa di Basilico

sourdough bruschetta with burrata, confit tomatoes and basil dressing

Secondi Piatti

Risotto con Crema di Piselli e Pecorino

risotto with a garden pea cream and Roman Pecorino

Penne con Funghi Misti, Rucola e Pomodorini

penne with mixed wild mushrooms, rocket, cherry tomatoes and Roman pecorino cheese

Paccheri Cacio e Pepe con Pistacchi

homemade paccheri with Roman pecorino cheese, black pepper and sprinkled with pistachios

Melanzane alla Parmigiana

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

Dolci

Tiramisù al Caffé Ristretto con Biscotto Genovese

traditional tiramisù with Genoese sponge biscuit

Panettone "Bread and Butter" Pudding

panettone bread and butter pudding with double cream

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