

Timo

Rossini and canapés

Tartar di salmone e erba cipollina con salsa al sedano, mele verde al lime

Salmon tartar with chives, green apple with lime and celery sauce

Fegato d'oca e pan brioche con marmellata di cipolle rosse di Tropea

Pan fried fresh foie grass with vinsanto, marmalade of red onions in balsamic reduction

Tomino alla griglia con composizione di verdure marinate

Grilled tomino cheese with mixed marinated vegetables

Ravioli ripieni con aragosta e punte d'asparagi su bisque e aneto fresco

Ravioli filled with fresh lobster and asparagus on lobster bisque and dill

Millefoglie di spigola con pomodori confit, zucchine, carciofi e patate croccanti

Fillet of wild seabass millefeuilles with tomato confit, courgettes, artichoke and crispy potatoes

Filetto di manzo, con funghi porcini, crostone al tartufo e radicchio tardivo brasato

Medallions of fillet beef with porcini mushrooms, truffle crostino and braised late growing radicchio

Sorbetto al mandarino

Mandarin sorbet

Composizione a Fantasia dello chef

The Chef's Dessert Trio

Tartlet chocolate fondant

Passion fruit semifreddo

Warm tortino of hazelnuts and carrots

Coffee or tea with Chiacchiere

£68.00 per person inc. Vat; plus a gratuity of 12.50%