

Timo

Aperitivo San Valentino

Prosecco with blood orange and aperol

Polpo marinato con polenta bianca

Warm grilled octopus with white polenta

Cestello di parmigiano con ciliegine di bufala e pomodorini

Parmesan basket with baby buffalo mozzarella and semi-dried baby plum tomatoes

Risotto alla zafferano e melograno

Saffron risotto with pomegranate

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

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

Scaloppine di vitello al torcolato con bocconcini di prosciutto e salvia con broccoli e patatine

Veal escallops in torcolato wine with rolled Parma ham sage broccoli and crispy potatoes

Pesce misto al vapore con salsa alla citronella e verdure aromatiche

Mixed steamed fish steamed (cod haddock and pollock) in lemon grass dressing and aromatic vegetables

Sorbetto al mandarino

Mandarin sorbet

Composizione a fantasia dello chef

The Chef's Dessert Trio

White chocolate fondant and amaretto jelly

Passion fruit semifreddo

Tiramisu

Coffee or tea with Chiacchiere

£49.00 per person inc. VAT, plus gratuity @ 12.50%