

Artigiano Valentine's menu

2 courses £34.00 and 3 courses £39.00

Primi Piatti

Timballo di Salmone Affumicato e Polpa di Granchio, Fagiolini, Mascarpone e Senape in Grani con Cetrioli Marinati al Limone e Coriandolo

timbale of Stornoway smoked salmon and Cornish crab, fine beans, mascarpone and grain mustard with lemon and coriander marinated cucumber salad

Crema di Zucca con Mousse di Ricotta ed Amaretti

cream of pumpkin soup with ricotta mousse and crushed amaretti

Gnocchi di Patate al Rosso Pomodoro con Calamaretti Scottati, Pomodorini e Funghi Salvatici

homemade potato gnocchi with baby squid, cherry tomatoes and mixed wild mushrooms

Tartare di Manzo Marinato all' Erba Cipollina e Limone Servito con Uovo Sodo e Julienne di Verdurine Croccanti

Scottish beef tartare marinated with chives and lemon with boiled egg and julienne of vegetables

Cestino di Parmigiano con Duetto di Mousse di Avocado e Capra

crisp parmesan basket filled with goat's cheese, avocado and asparagus, topped with poached egg and herb mayonnaise

Secondi Piatti

Risotto alle Castagne e Noci Mantecato al Tartufo Bianco e Parmigiano

chestnut and walnut risotto with white truffle and aged parmesan

Filetto di Merluzzo Cotto al Forno con Lenticchie Stufate, Pomodori Secchi e Prosciutto di Parma Croccante

baked Atlantic cod fillet with lentils, sun-dried tomatoes and crispy Parma ham

Spiedino di Gamberoni e Salmone alla Griglia con Zucchine e Salsa Olandese

grilled prawns and Stornoway salmon served with courgettes and Hollandaise

Costolette d' Agnello alla Milanese con Purea di Sedano Rapa al Cipollotto e Salsa al Rosso della Valtellina e Peperoncino Piccante

deep fried breaded Welsh lamb chops with a celery and spring onion mash, a Valtellina red wine and spicy chilli sauce

Costata di Manzo alla Griglia con Pomodorini in Agrodolce al Balsamico ed Arancio, Servito con Indivia Brasata

grilled rib-eye of Surrey farm beef with braised endive and cherry tomatoes, balsamic and orange reduction

Dolci

Fondente al Cioccolato con Gelato alla Vaniglia

warm chocolate fondant with vanilla ice cream

Semifreddo con Amaretti, Pistacchi Tostati con Salsa al Cioccolato Amaro

amaretti and toasted pistachio parfait with bitter chocolate sauce

Selezione di Gelati o Sorbetti

selection of homemade ice cream or sorbet

Panna Cotta al Lampone e Cioccolato Bianco con Salsa Mango e Frutto della Passione

raspberry and white chocolate panna cotta with mango and passion fruit coulis

Selezione di Formaggi

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