

Artigiano Valentine's Menu 2019

£34.00 – 2 courses / £39.00 – 3 courses

Antipasti

Crema di Broccoli e Crescione con Gorgonzola

cream of broccoli and watercress soup with gorgonzola cheese

Cestino di Parmigiano con Spuma di Caprino, Crema di Avocado e Uovo in Camicia

crisp parmesan basket filled with a goat's cheese mousse, avocado cream and poached egg

Carpaccio di Manzo con Carciofi, Scaglie di Parmigiano ed Olio al Basilico

beef carpaccio with artichokes, shaved parmesan cheese and basil oil drizzle

Insalata di Polipo Grigliato, Patate Novelle, Cicoria Belga e Condimento al Limone e Coriandolo

grilled octopus, new potatoes and chicory salad with a lemon and coriander dressing

Carpaccio di Barbabietola con Formaggio di Capra Scottato, Fagiolini e Lamponi

beetroot carpaccio with warm goat's cheese, fine beans and raspberry vinaigrette

Secondi Piatti

Ravioli Ripieni di Spinaci, Ricotta di Bufala, Limone e Salsa alle Zucchine

buffalo ricotta cheese, spinach and lemon zest ravioli with a courgette sauce

Risotto al Nero di Seppia con Vongole, Granchio, Pomodorini e Peperoncino

venus clam, crab meat and squid ink risotto with cherry tomatoes and green chilli

Maltagliati allo Zafferano con Gamberoni e Salicornia

saffron maltagliati with tiger prawns and samphire

Costolette D'Agnello al Forno Impanate alle Mandorle con

Purea di Patate alla Menta e Salsa al Barolo

almond breaded Welsh lamb cutlets with minted mashed potatoes and red wine jus

Saltimbocca di Rana Pescatrice con Broccoli Schiacciati all'Aglio

e Salsa al Burro e Salvia

monkfish wrapped in Parma ham with garlic scented crushed broccoli with a butter and fresh sage sauce

Bistecca di Manzo con Patate Dauphinoise e Salsa al Pepe Verde

grilled rib-eye with dauphinoise potato and green peppercorn sauce

Dolci

Tiramisu' al Caffè Ristretto con Biscotto Genovese

traditional tiramisu' with Genoese sponge biscuit

Carpaccio di Ananas al Maraschino con Sorbetto al Limone

maraschino infused pineapple carpaccio with lemon sorbet

Tarte Tatin con Gelato alla Vaniglia

warm apple tarte tatin with vanilla ice cream

Selezione di Gelati o Sorbetti

selection of ice cream or sorbet

Formaggi Misti con Uva e Miele

selection of cheese with mixed grapes and Alpine honey