



CHRISTMAS 2018 SET MENU 1

Antipasti | Entrée

Choose 1 from the following

Tagliere 'tartufato' con mortadella e salame al tartufo, toma al tartufo e burrata di Andria
Truffle board: truffle mortadella, truffle salami, truffle toma cheese and Andria burrata

Crema di lenticchie con Code di Gambero e olio al limone
Lentil velouté, prawn tails, lemon infused olive oil

Vegetarian and Vegan options

Fagotti di pasta sfoglia con fonduta di patate e funghi al tartufo
Puff pastry roll with potato fondant, mushrooms and truffle

Insalata Rosso: Barbabietola, germogli misti, insalata, arancio e semi di sesamo
Rosso's Red Salad: Beetroot, mixed sprouts, mixed salad, orange and sesame seed dressing

LA PASTA FRESCA | FRESH PASTA

Choose 2 from the following

Pappardelle con ragout di agnello e timo fresco
Pappardelle, lamb ragout and fresh thyme

Spaghetti alla chitarra con crema di broccoli e crumble di salsiccia
Chitarra spaghetti, broccoli, fresh chilli, sausage crumble

Agnolotti di Fassona al sugo di arrosto
Fassona beef agnolotti, roast meat sauce

Triangoli al carbone vegetale, ripieni di polpa di granchio, pomodorino confit
Black ravioli of crab, tomato confit

Vegetarian option

Ravioli di funghi, patate e Parmigiano in crema di zucca e amaretti
Mushroom ravioli, potato, parmesan and pumpkin velouté, amaretti biscuit crumble

Vegan options

Crema di lenticchie con dadolata di sedano rapa e crostini all'alloro
Lentil velouté, celeriac and bay leaf crostini

Tagliatelle di cavolo viola con crema di porro, carote e cavolo
Red cabbage tagliatelle, leeks, carrot and cabbage veloute'

DOLCI | DESSERT

Panettone artigianale con crema al mascarpone e crema di nocciola dello chef
Artisan panettone, mascarpone and hazelnut cream cream

£45 PER PERSON FOR 4 COURSES - ADD WINE PAIRING £ 30

*Please note that this menu is a sample menu and can be changed depending on special requests
A discretionary 12.5% service charge will be added to your bill*



CHRISTMAS 2018 SET MENU 2

Antipasti | Entrée

Choose 1 from the following

Tagliere 'tartufato' con mortadella e salame al tartufo, toma al tartufo e burrata di Andria
Truffle board: truffle mortadella, truffle salami, truffle toma cheese and Andria burrata

Crema di lenticchie con Code di Gambero e olio al limone
Lentil velouté, prawn tails, lemon infused olive oil

Vegetarian and Vegan options

Fagotti di pasta sfoglia con fonduta di patate e funghi al tartufo
Puff pastry roll with potato fondant, mushrooms and truffle

Insalata Rosso: Barbabietola, germogli misti, insalata, arancio e semi di sesamo
Rosso's Red Salad: Beetroot, mixed sprouts, mixed salad, orange and sesame seed dressing

LA PASTA FRESCA | FRESH PASTA

Choose 2 from the following

Pappardelle con ragout di agnello e timo fresco
Pappardelle, lamb ragout and fresh thyme

Spaghetti alla chitarra con crema di broccoli e crumble di salsiccia
Chitarra spaghetti, broccoli, fresh chilli, sausage crumble

Agnolotti di Fassona al sugo di arrosto
Fassona beef agnolotti, roast meat sauce

Triangoli al carbone vegetale, ripieni di polpa di granchio, pomodorino confit
Black ravioli of crab, tomato confit

Vegetarian option

Ravioli di funghi, patate e Parmigiano in crema di zucca e amaretti
Mushroom ravioli, potato, parmesan and pumpkin velouté, amaretti biscuit crumble

Vegan options

Crema di lenticchie con dadolata di sedano rapa e crostini all'alloro
Lentil velouté, celeriac and bay leaf crostini

Tagliatelle di cavolo viola con crema di porro, carote e cavolo
Red cabbage tagliatelle, leeks, carrot and cabbage veloute'

CARNI E PESCI | MEAT AND FISH

Choose 1 from the following

Tacchino arrosto glassato, millefoglie di polenta e funghi di bosco
Roast turkey, polenta millefeuille, forest mushrooms

Arrosto di Vitello al limone con sformatino di patate, zucca e parmigiano
Roast veal served, potato, pumpkin and parmesan soufflé

Filetti di Orata al forno con capperi, limone e broccoletti saltati
Roast sea bass, chargrilled broccoli, capers and lemon

Vegan option

Strudel di verdure stagionali e semi di sesamo
Seasonal vegetable strudel, sesame seed crust

DESSERT

Panettone artigianale con crema al mascarpone e crema di nocciola dello chef
Artisan panettone, mascarpone and hazelnut cream

£65 PER PERSON FOR 5 COURSES - ADD WINE PAIRING £ 40



Please note that this menu is a sample menu and can be changed depending on special requests. A discretionary 12.5% service charge will be added to your bill