

Set Menu

Lunch: 12.00 - 15.00 Pre Theatre: 18.00 - 19.00
2 courses £21.50 3 courses £25

Antipasti

Frittura di Calamari, zucchine e zucca al mosto con granita di sedano
Fried Squid, courgettes and pumpkin with grape jus and celery granita

Polpette di Sgombro con cavolo cappuccio sauté e limone caramellato
Mackerel polpette with sautéed cabbage and caramelised lemon

Arancine allo zafferano con ragu di zucchine, carote e mozzarella
Arancine with burrata and saffron served with courgette and carrot ragu

Prosciutto di Parma con mozzarella e bruschetta al pomodoro
Parma Ham with mozzarella and tomato bruschetta

Secondi

Linguine alla Carmelo
Linguine "Carmelo style" with Clams, Prawns, Squid, Mussels and fresh tomatoes

Raviolo aperto con ricotta, zucca e salamina da sugo
Open ravioli with ricotta, pumpkin, sausage and tomato sauce

Gnocchi con broccolo romanesco, Cacio e pepe
Gnocchi with romanesque broccoli, Cacio cheese and black pepper

Involtini di Pescatrice e melanzane con lenticchie, zucca e salsa all'arancio
Roasted Monkfish wrapped in aubergine with lentil, pumpkin and orange sauce

Dessert

Crème Brûlée dolce e salata allo zenzero
Sweet and salty ginger crème brûlée

Mousse al cioccolato
Chocolate mousse

Tortino di noci e pere
Walnut and pear tart

Gelati e sorbetti naturali
Selection of homemade ice-cream and sorbets

