

# EVENING SET MENU

2 COURSES £20

3 COURSES £24

Monday to Friday from 4pm

## Antipasti (starters)

**Bruschetta classica** vine tomato, basil, garlic, Pugliese toast, glaze (GFO) (VE) add Parma ham £2.5

**Cozze alla crema** steamed mussels, garlic, leeks, cream, focaccia (GFO) (DFO)

**Pancetta di maiale** sticky pork belly, roast fennel & red onion, nduja ketchup (GF)

## Pasta (main courses)

**Ragu** paccheri, Nonna's 4 hour ragu, parmesan (GFO) (DFO) add burrata £4.5

**Gamberoni al aglio** mafalde, king prawns, garlic, cherry tomatoes, parsley butter, pangrattato (GFO)

**Pomodoro è basilico** mafalde, slow cooked tomato sauce, basil, parmesan (V) (GFO) (VEO) add burrata £4.5

## Dolci (desserts)

**Affogato** vanilla ice cream, hot espresso, crushed amaretti biscuits (GFO)

**Budino di pane e burro** hot panettone bread & butter pudding, honeycomb ice cream, cinnamon sugar

**Torta di limone e mandorle** lemon & almond polenta cake, blood orange mascarpone (GF)