

L'Amorosa

CHEF PATRON
ANDY NEEDHAM
LUNCH SAMPLE MENU

TWO COURSES £16.50 / THREE COURSE £19.50 / FOUR COURSES £22.50

STARTERS

Mozzarella di bufala con caponata di melanzane

Buffalo mozzarella with caponata of aubergine

Sardine in saor

Sweet and sour sardines with orange, fennel and mint

Capocollo con mela e mostarda di Cremona

Cured pork neck with apple and mostarda di Cremona

PASTA*

Cannelloni ripieni di burrata con ragù di agnello

Cannelloni filled with burrata cheese and salt marsh lamb ragout

Gnocchi di patate con taleggio, radicchio e speck

Homemade potato gnocchi with taleggio cheese, radicchio and speck

Fregola con seppie, cozze, pomodoro e peperoncino

Fregola pasta with cuttlefish, mussels, tomato and chilli

***ALL PASTA AVAILABLE AS STARTER**

MAINS

Pollo alla valdostana

Breaded corn fed chicken with fontina, ham and fresh tomato sauce

Nasello con Ceci di Spello e salsa verde

Roast hake with chickpeas and salsa verde

Pancetta di maiale con borlotti e broccoli

Roast pork belly with white beans and broccoli

DESSERTS

Crostata al cioccolato e mandorle con crema al mascarpone

Chocolate and almond tart with mascarpone cream

Torta di arance, pinoli e mandorle con gelato al miele caramellato

Warm orange, pine nut and almond cake with honeycomb ice cream

Pompelmo rosa con sorbetto all'arancia rossa e zucchero al basilico

Fresh pink grapefruit with blood orange sorbet and basil sugar

Tiramisù

Classic Italian coffee flavoured dessert