

SERATA ITALIANA MENU

16th April 2016

Brushchetta - *Ciabatta toast, various toppings*

Insalata tricolore - *Mozzarella, tomato & basil salad*

Antipasto misto - *mixed Hors d'oeuvre*

Calamari - *Battered squid rings*

Prosciutto di Parma + melone - *Parma ham + melon*

Melanzane alla Parmigiana - *Baked aubergines*

Brasato al Barolo - *Barolo braised beef*

Saliccie con polenta - *Sausages with polenta*

Pollo + finocchio - *Chicken + fennel*

Gnocchi di patate + 4 formaggi - *potato gnocchi with four cheeses*

Escalopine Milanese - *Breaded pork escalope*

Cannelloni - *Spinach + ricotta cannelloni*

Arrosto di Pancetta - *Slow roast pork belly with herbs*

Patate con rosmarino - *Rosemary sauteed potatoes*

Arrosto misto di legumi - *mixed roast vegetables*

Fagiolini con limone - *Green beans, lemon + olive oil*

Insalata mista - *Mixed salad*

Focaccia & Ciabatta - *Italian bread*

Tiramisù - *Coffee and brandy dessert*

Gelato al caffè - *Home made coffee ice cream*

Torta al amaretto - *Amaretto cake*