

Valentine's Menu 2010

ZUPPA D'ARAGOSTA ECON CROSTINI

Lobster soup with parmesan crouton

BRESAOLA CON RUCOLA E CONDIMENTO AL TARTUFO E FORMAGGIO DI CAPRA

Thin sliced bresaola (cured beef) with rocket, goat cheese & truffle dressing

GAMBERI DI FIUME IN SALSIA ROSA

Classic crayfish cocktail

TARTELLETTE DI CAPRINO E FUNGHI CON MARMELLATA DI CIPOLLE

Goat cheese and mushroom tartlets with red onion chutney



TAGLIOLINI AL GRANCHIO

Tagliolini with crab, garlic, chili & cherry tomatoes

CONTROFILETTO DI MANZO AL MARSALA CON TOPINABUR ARROSTI E TORTINO DI PATATE

Beef sirloin in masala sauce with roasted Jerusalem artichokes & dauphinoise potatoes

CAPPESANTE CON FREGOLA SARDA COZZE E VONGOLE

Scallops with fregola sarda, mussels & clams

PETTO DI POLLO AI FUNGHI CON VEGETALI

Breast of free range chicken in mushroom sauce, served with honey-roasted root vegetables

TAGLIATELLE AI FUNGHI, ZAFFERANO E CREMA

Fresh egg tagliatelle with mushroom, saffron & cream



PANNA COTTA ALL ARANCIA E PEPERONCINO

Orange and chili panna cotta

FORMAGGI MISTI

Mixed cheeses platter

FONDENTE AL CIOCCOLATO CON CREMA AL BAILEYS

Chocolate fondant with Baileys

TORTA DI FORMAGGIO AL CIOCCOLATO E LAMPONI

Marble cheesecake with raspberries

£24.50 per person

For reservations visit: www.ferrarisrestaurants.co.uk/reservations.html



