

BARDO

£150 SET MENU

PINSA

(to share)

'A Roman culinary flatbread'

Tartufo nero

Fior di latte, black truffle purée, truffle oil (V) (Black truffle shavings £15)

Salame piccante

Fior di latte, tomato 'passata,' spicy Calabrian salame

Selezione di focaccia

Focaccia Barese and rosemary focaccia (V)

ANTIPASTI

(to share)

Polenta morbida

Creamy polenta, fricassee of truffle mushrooms

Crudo di ricciola

Yellowtail, Datterino tomatoes, soya, preserved lemon, coriander

Bresaola 'Punta d'Anca' della Valtellina

Thinly sliced cured beef, EVO oil, lemon, aged Parmesan

Burrata

Burrata, pickled Castelfranco radicchio, winter tomatoes, blood orange salad

PRIMI

Risotto alla zucca

Delica pumpkin risotto, Fontina fonduta, pumpkin seed pesto

SECONDI

(Choice of)

Paccheri all'astice

Lobster pacchetti, acqua pazza, Datterino tomatoes, chilli, Amalfi lemon

Or

Costata di manzo

Dry-aged 'Vacca Vecchia Padana' bone-in rib-eye, green pepper sauce

Or

Coda di rospo

Roasted glazed monkfish, Jerusalem artichoke purée, balsamic Castelfranco radicchio

Patate croccanti

Crispy Parmesan herb potatoes (V)

Insalata di pomodori

Merinda tomatoes and blood orange salad with basil

DOLCI

(Choice of)

Panettone

Classic Italian panettone, orange cream anglaise, rum and raisin ice cream

Or

Crostatina di Natale

Vegan tart, chestnut cream, yuzu sorbet