

# 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

### Gamberi alla plancia

Roasted spicy king prawns, chard, steamed broccoli, citrus zest

.....

### Puré di patate al tartufo nero

Black truffle mashed potatoes

### 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