

Great Smith Menu

Selection of sharing Starters

Burrata Pugliese con rucola e pomodorini

Apulia`s Burrata cheese with rocket salad and cherry tomatoes

Capesante e Gamberi alla piastra con fagiolini e suprema di arancia

Seared sea scallops and prawns with green beans and orange supreme

Carne salata fatta in casa con insalata di bieta rossa, parmigiano reggiano

e condimento all' aceto di vino rosso con miele

Home cured beef carpaccio with red-chard salad, parmesan cheese and red wine vinegar with honey dressing

Selezione di affettati misti con olive miste "Pugliesi"

Selection of Italian cured meat with mix olives from Apulia

Insalata di patate novelle e pecorino affumicato con scalogno e balsamico

New potato and smoked pecorino cheese salad with shallots and balsamic vinegar

Main course

Scialatielli Sorrentini con zucchine alla griglia e polpa di granchio

Homemade Scialatielli pasta from Sorrento with grilled courgettes and crab meat

Or

Filetto di Manzo Del "Galloway" con patate novella e spinaci

Grilled fillet of "Galloway" Beef with new potatoes and spinach

Or

Filetto di Branzino selvatico arrosto con guazzetto di vongole veraci e spinaci

Roast fillet of wild Sea bass, with palourde clams broth and spinach

Dessert

Cheesecake al mascarpone e vaniglia con sorbetto lampone

Mascarpone and vanilla cheesecake with raspberry sorbet

Or

Panna cotta con frutti di bosco e amaretti

Panna cotta with wild berries, amaretti

Or

Semifreddo alle mandorle con salsa al cioccolato

Almond nougat parfait with chocolate sauce

Three courses £ 42.00

A discretionary 12.5% service charge will be added to your bill

Price is inclusive of VAT