



Giovanni's Table Dinner Menu

APPETISERS and SALADS

Focaccia alla Giovanni

Italian flat potato and herb bread accompanied with marinated artichokes, freshly made pine nut pesto, marinated olives.

Carpaccio di Manzo, zabaione freddo al tartufo di Norcia, pomodorini ed insalatina di campo:

Beef Carpaccio, cold black truffle paste sabayon, grape tomatoes and lamb's lettuce

Antipasti per Due:

2 kinds of Italian Salami, prosciutto, marinated anchovies, grilled artichokes, roasted peppers, courgette, olives and Gambonzola, all served with toasted Ciabatta.

Insalata Caprese per Due:

Caprese Salad for 2

Carpaccio di salmone marinato all' olio di oliva, capperi e limone:

Dry-cured salmon carpaccio with lemon segments, capers, extra virgin olive oil and toasted ciabatta

Insalatina tiepida di petto d'Anatra marinato in Aceto balsamico, Asparagi ed insalatina mista:

Warm Magret Duck breast marinated in Balsamic vinegar, asparagus and mixed salad

Sformato di Fontina e Spinaci con funghi trifolati e pomodorini:

Double-baked Fontina and Spinach souffle, Italian style sautéed mushrooms and baby egg tomatoes

Insalata alla Cesare:

Your choice of Romaine or Radicchio Caesar Salad

SOUPS

Zuppa di Porcini al Pomodoro:

Porcini and Tomato Soup, toasted ciabatta bread

Cioppino con Pesce misto:

Mixed Seafood Cioppino, tomato, fennel, herbs and garlic crostini

PASTA

Gnocchi di Patate con crema al gorgonzola o sugo d' agnello:

Potato gnocchi with Gorgonzola cheese sauce or thyme-scented baby lamb and root vegetable sauce (available also for two)

Pappardelle alla crema di radicchio e pancetta:

Pappardelle pasta with radicchio cream and pancetta

Risotto Pomodoro, Basilico, mozzarella e verdure alla griglia:

Tomato, basil and mozzarella risotto topped with grilled vegetables and herb oil

Penne al Brandy, crema di gamberetti e salmone:

Penne pasta with baby prawns, smoked salmon and brandy sauce

Agnolotti ripieni d'Ossobuco nella loro salsa:

Osso Buco Agnolotti in their own jus

Ravioli di Polpa di granchio:

Maryland Crab Ravioli, prawns, chilli oil and grape tomato sauce

ENTRÉES

Tonno alle Olive e Patate:

A pepper-crusting tuna fillet with an olive and potato ragout

Filetto di Manzo alla griglia, patate fritte all'olio agliato, salsa al Barolo o Burro di Gorgonzola:

A grilled 8 oz Beef Fillet tenderloin, garlic oil flavoured fries, with a Barolo reduction or Gorgonzola butter

Filetto di pollo ripieno di ricotta e funghi, fonduta di Parmigiano, salvia e Chardonnay:

Chicken Breast filled with ricotta and mushrooms, wrapped in prosciutto, with a Chardonnay, sage and Parmesan fondue

Gamberoni gratinati, patate agliate, asparagi e zucchini:

Gratinated Jumbo Prawns, tossed garlic potatoes, baby courgettes and asparagus

Ossobuco Alla Piemontese:

Veal Osso Buco in its own jus with tomato and mushrooms, soft cheese polenta and sautéed green beans

Filetto di Spigola arrosto su letto di lenticchie nane e salsa ai carciofi trifolati:
Baked Sea Bass fillet, baby lentils, red wine reduction and artichoke cream

Scaloppine di Vitello al Granchio:
Veal Scaloppini topped with crab and basil hollandaise

DOLCI DELA CASA

Bomboloni alla Toscana
Tuscan doughnuts with chocolate sauce

Tiramisu alla Giovanni
Classic Italian dessert of Mascarpone Mousse set amongst layers of coffee-soaked biscuit

Panna Cotta al caffè espresso
Espresso Crème set on a crisp almond biscuit

Torta al cioccolato amaro senza zucchero, frutta mista di bosco marinata al Galliano, gelato e mousse al cioccolato
Flourless Chocolate Cake with chocolate mousse ice cream & Galliano berries

Zuppa Inglese
Layers of Italian custard with brandy-infused berries & traditional sponge

Cannoli alla Giovanni
Choice of ricotta and marsala or chocolate rum and hazelnut filled cannoli