

# Mennula

## Feasting menu

This menu is an example of what is available for our private room  
Other menus can be tailor made to suit your requirements and budgets

### Antipasti

Carpaccio of smoked duck with blood orange salad – *Carpaccio di anitra con insalata di aranci*  
Sicilian aubergines salad with buffalo mozzarella – *Caponata di melanzane con mozzarella di bufala*  
Seared salt crust tuna with sweet and sour red onions - *Carpaccio di tonno con crosta di sale e cipolle agro dolce*

### Pasta e Riso

Maccheroni, braised lamb, mint and pecorino - *Maccheroni con agnello brasato, menta e pecorino*  
Potato gnocchi, almond, tomato and basil pesto - *Gnocchi di patate con pesto alla Trapanese*  
Risotto with broccoli, mint, clams, squid and scallops - *Risotto carnaroli con broccoletti, menta e frutti di mare*

### Secondi di Pesce, Carne e Selvaggina

Grilled sword fish, celery, green olives, capers and cherry tomatoes served with mash potatoes  
*Pescespada alla ghiotta servito con puree di patate*  
Rabbit wrapped in pancetta with aubergine sauce, spaghetti of carrots, pine nuts, sultanas and black cabbage  
*Arrosto di coniglio avvolto con pancetta con salsa melanzane, cavolo nero, carote, pinoli e uva secca*  
Rump of Scottish lamb roasted with almond & mint pesto, cherry tomatoes, braised fennel  
*Noce d'agnello arrostito con pesto di 'mennule' e menta con pomodorini di pachino e finocchio brasato*

### Dolci e Formaggi

Ice cream Caramelized almond semi freddo  
*Gelati- Semi freddo di mandorle croccante*  
Sicilian Cassata layered sponge with marzipan, pistacchio, chocolate, ricotta & candied fruits  
*Cassata Siciliana*  
Tiramisù served served lingue di gatto and espresso crème anglaise  
*Tiramisu con lingua di gatto e salsa inglese al caffè*  
Gorgonzola dolce cremificato, cow; pasteurised, creamy and nutty from Lombardia with toasted walnuts

A selection of dishes from each course will be placed in the middle of the table to be shared amongst guest

4 course feasting menu £45.00 per person

Director / owner Joe Martorana

Chef / Patron **Santino Busciglio**

Restaurant Manager **Angelo Todaro**

For those with food allergies, please ask to see the manager. Prices include VAT. A discretionary service charge of 12.5% will be added to your final bill.