



Party Menu D

Antipasti/Starter

Burrata con salmone affumicato e pesto al basilico
Creamy mozzarella with smoked salmon and basil pesto

Capesante in padella con finocchi e zafferano
Pan fried scallops served with saffron fennel

Parmigiana di melanzane con mozzarella
Baked aubergine in tomato sauce basil and parmesan cheese and mozzarella (V)

Carpaccio di manzo con rucola, parmigiano
Beef Carpaccio with rocket salad, parmesan cheese

Linguine con scampi pomodorini e rucola
Linguine with langoustine, cherry tomato and rocket

Secondi/Main Course

Spaghetti pomodoro fresco e basilico
Spaghetti with fresh tomato sauce and basil (V)

Filetto di branzino selvatico con pure di patate e guazzetto di vongole
Pan fried wild sea bass served with mush potatoes and sauté clam

Tagliata di tonno in crosta di pepe rosa servito con taccole
Seared tuna in pink pepper crust served with mange tout

Stinco d agnello con borlotti e riso croccante
Braised shank of lamb with borlotti beans and crispy rice

Costoletta di vitello in burro e salvia con patate arrosto
Veal cut let in butter and sage with sauté potatoes

Dessert

"Tiramisu"
Pannacotta alla Grappa con uva e riduzione al vino rosso
Grappa Pannacotta with grapes and red wine reduction

Selezione di gelati e sorbetti
Selection of mix ice cream and sorbet

Panettone con crema pasticceria
Classic "Panettone" with Creme Patissiere

3 courses £ 45.00

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

www.viacondotti.co.uk

23 Conduit Street, London, W1S 2XS
Tel: +44 (0) 20 7493 7050