

Lena

£35 Menu

ANTIPASTI

Crostini di Polenta con Funghi Misti e Gorgonzola (V)

Polenta crostini, wild mushrooms, Gorgonzola sauce (V)

Carpaccio di Cervo con Insalata Riccia, Pere, Salsa di Miele e Senape

Vennison carpaccio, frisee salad, pears, honey & wholegrain mustard dressing

Terrina di Salmone Fresco e Affumicato con Rucola e salsa Pizzaiola

Terrine of fresh and smoked salmon, wild rocket and Pizzaiola dressing

SECONDI

Spigola in Padella con Gnocchi e Funghi Selvatici

Crispy skinned sea bass fillet, Gnocchi and wild mushrooms

Tacchino Ripieno, Patate Arrosto Pastinaca, Cavoletti di Bruxelles con Salsa di Mirtilli

Stuffed turkey, roast potatoes & parsnips, brussel sprouts and cranberry sauce

Risotto con Zucca Arrostita e Mandorle con Parmigiano

Butternut Squash risotto, roasted almonds, Parmesan (V)

DOLCI

Panettone al Cioccolato

Chocolate panettone bread-and-butter pudding

Pesca Cotta in Valpolicella Vino e Servitto con Mascarpone alla Vaniglia

Valpolicella poached peach, vanilla mascarpone

Tiramisu

Tiramisu

Lena

£45 Menu

ANTIPASTI

Terrine de Fegato D'oca e Garrotto con Salsa di Mirtilli Rossi e Neri

Ham hock and Foie Gras terrine, gooseberry relish

Zuppa di Carcioffi di Gerusalemme, Scaglie di Parmiggiano e Olio Tartufo

Jerusalem artichoke soup, shaved parmesan, truffle oil (V)

Capesante in Padella Servite con Purea di Cannellini e Salsa Verde

Pan fried Scallops, cannellini bean puree, salsa verde

SECONDI

Risotto con Funghi Porcini e Scaglie di Tartufo e Taleggio

Wild mushroom Risotto, truffle oil, Taleggio (V)

Tacchino Ripieno, Patate Arrosto Pastinaca, Cavoletti di Bruxelles con Salsa di Mirtilli

Stuffed turkey, roast potatoes & parsnips, brussel sprouts and cranberry sauce

Rana Pescatrice in Padella con Vegetali Invernali e Patate Gratinata

Pan fried Monkfish wrapped in Parma ham, winter baby vegetables, gratinated potato

Cervo Arrosto, Cavolo Nero, Zucca Arrosto, Patate Gratinata, Salsa di Frutti di Bosco

Rump of venison, black cabbage, thyme roasted pumpkin, gratinated potato, red currant

DOLCI

Panettone al Cioccolato

Chocolate panettone bread-and-butter pudding

Pannacotta alla Vaniglia con Composta di Rabarbaro

Vanilla pannacotta, rhubarb compote

Tortino al Cioccolato servitor con Mascarpone al Cointreau e Cioccolato Caldo

Chocolate fondant, Cointreau mascarpone, warm chocolate sauce

Lena

Canapé Menu

For Minimum of 20 guests

Please select 2 cold and 2 hot canapés.

Guests will receive 2 canapés per selection – 8 in total

£15 per person for 8 canapés

COLD

Bruschetta con Pomodoro e Basilico

Bruschetta, tomato and basil (V)

Insalata Lena

White chicory, watercress, walnuts, Truffle Pecorino, radicchio and pears (V)

Rotollo di Bresaola con Rucola e Zola

Beef and rocket rolled, blue cheese dressing

Insalata Buffalo Bocconcini con Pomodorini e Pesto

Salad of Buffalo Bocconcini, cherry tomatoes, pesto (V)

Carpaccio di Tonno

Tuna Carpaccio

HOT

Calamari con Salsa all'Arriabiata

Grilled Squid, monkfish and arrabiata dressing

Cozze Gratinatate con Parmigiano

Parmesan Gratinated Mussels

Polpette di Manzo con Salsa Pomodoro

Italian Meatballs, pomodoro dipping sauce

Salsicce e Polenta Stuzzichini

Italian Sausage, polenta skewers

Crocchette di Papate Piccanti

Spicy Potato croquettes (V)

Lena

Bowl Food Menu

For Minimum of 20 guests

Please select 2 cold and 2 hot canapés.

Guests will receive 1 bowl per selection – 4 in total

£25 per person for 4 bowls

Any additional bowls priced at £5 per bowl

COLD

Insalata Lena

White chicory, watercress, walnuts, Truffle Pecorino, radicchio and pears (V)

Insalata di Polipo al Vapore con Patate

Steamed octopus, new potatoes and peppers

Insalata Buffalo Bocconcini con Pomodorini

Salad of Buffalo Bocconcini and cherry tomatoes (V)

HOT

Calamari con Pesce e salsa all'Arrabiata

Grilled Squid, monkfish and arrabiata dressing

Risotto con Funghi e Rucola

Wild Mushroom risotto, rocket (V)

Polpette di Manzo con Spaghetti

Italian Meatballs and Spaghetti

Salsicce Italiane con Patate

Italian Sausages, potato cubetti

DESSERT

Tiramisu Classico

Classic Tiramisu

Panettone al Cioccolato

Chocolate panettone bread-and-butter pudding

Gelato

Selection of Ice Cream