



# *Menu*

*“I can resist everything except temptation”  
Oscar Wilde*

*“Buon appetito” from our Chef  
Riccardo Giacomini*

*All our prices are inclusive of vat.  
A discretionary service of 12.5% will be added to your bill.*

## Starters

Zuppa di Cavolfiori Servita con Lasagnetta alla Granceola ed Aceto di Lamponi

***Cauliflower soup served with spider crab lasagna and raspberry vinegar***

£ 7.50

Tortino di Zucchine con Scampi e Pomodori Ciliegia, Servito con Salsa Rosa Calda e Caviale

***Courgette timbale with langoustine and cherry tomatoes, served with a warm cocktail sauce and caviar***

£ 9.00      £ 13.00

Tagliatelle al Ragù d'Anatra con Salsa al Foie Gras

***Hand made Tagliatelle with duck a ragu' and foie gras sauce***

£ 8.50      £ 13.00

Risotto Carnaroli Mantecato al Castelmagno Servito con Mostarda di Pere e Fave Fresche

***Carnaroli risotto mantecato with Castelmagno cheese, served with preserved pears and fresh broad beans***

£ 9.50      £ 13.50

Degustazione di Salami Tipici, Il Langhe al Barolo, Piacentino, Di Asino, Accompagnati con Rucola, Ricotta Infornata e Saba

***Mixed Italian Salami, Langhe al Barolo, Piacentino and Donkey salami served with rocket salad, oven baked ricotta and Saba***

£ 9.00      £ 13.00

Ravioli al Basilico con Salsa di Peperoni Rossi e Gialli

***Home made ravioli stuffed with ricotta cheese and basil, served with a sauce of sweet red and yellow peppers***

£ 8.00      £ 12.00

## ***Main Courses***

Filetti di Triglia Avvolti con Carpaccio di Patate Serviti con Caponatina di Verdure Primaverili al Basilico

***Pan fried fillets of Red Mullet wrapped in a carpaccio of potato served with a Spring vegetable caponata***

£ 17.50

Filetto di Sogliola e Gamberi al Vapore Serviti con Asparagi e Salsa di Maggiorana

***Steamed lemon sole fillets and king prawns served with asparagus and Marjoram sauce***

£ 18.00

Astice Gratinato al *Tartufo Nero Tentazioni*, Servito con Cannellone allo zafferano

***Gratinated Lobster with Tentazioni's black truffle, served with saffron Cannellone***

£ 21.00

Filetto di Struzzo Marinato con Salsa di Soia e Servito con Insalata di Patate Fredda

***Roasted fillet of Ostrich marinated with soja sauce, served with a cold potatoes salad***

£ 18.00

Filetto di Manzo Grigliato Servito con *Tartufetta Tentazioni* ed Accompagnato con Confit di Pomodori al Tonno di Sicilia

***Grilled fillet of beef dressed with Tartufetta Tentazioni, served with a Sicilian tuna stuffed tomato confit***

£ 19.00

Suprema di Faraona all'Aceto Balsamico Invecchiato e Gorgonzola, Servito con Tortino di Funghi Misti di Bosco e Spinaci

***Roasted guinea-fowl with aged balsamic vinegar and Gorgonzola, served with a mixed wild mushroom timbale***

£ 17.50

Please ask the waiter for daily vegetable selections

£ 4.00

## *Degustazione*

*£ 38.00 per person*

*£ 60.00 with a glass of wine for each course*

Tortino di Zucchine con Scampi e Pomodori Ciliegia, Servito con Salsa Rosa Calda e Caviale

*Courgette timbale with langoustine and cherry tomatoes, served with a warm cocktail sauce and caviar*

*Prosecco D.O.C. di Valdobbiadene*

Ravioli al Basilico con Salsa di Peperoni Rossi e Gialli

*Home made ravioli stuffed with ricotta cheese and basil, served with a sauce of red and yellow peppers*

*Nosiola Pojer & Sandri 2004*

Filetto di Sogliola e Gamberi al Vapore Serviti con Asparagi e Salsa di Maggiorana

*Steamed lemon sole fillets and king prawns served with asparagus and Marjoram sauce*

*Lucrezia Faleria 2003*

Suprema di Faraona all'Aceto Balsamico Invecchiato e Gorgonzola, Servito Con Tortino di Funghi Misti di Bosco e Spinaci

*Roasted guinea-fowl with aged balsamic vinegar and Gorgonzola, served with mixed wild mushroom timbale*

*Merlot Desmonta' Arcole 2001*

Concerto di Profumi al Limone di Sicilia

*Fresh lemon stuffed with lemon sorbet, served with lemon cream puff pastry*

*Recioto Il Mondello 1999*

***Traditional Menu***

***Campania***

***£ 29.00***

Fritto di Alici con Salsa di Pomodoro Freddo Piccante

***Fried anchovies served with a spicy, cold tomato sauce***

Scialatielli Tipici con Zucchine e Gamberi

***Hand made Neapolitan style Scialatielli served with courgettes and prawns***

Cernia Cotta al Forno con Greco di Tufo, Servita con Pomodorini

***Oven baked wreck fish with Greco di Tufo wine and cherry tomatoes***

Classica Pastiera Napoletana

***Traditional Neapolitan Spring cake***

## ***Vegetarian Menu***

### ***Starters***

Insalata di Spinaci e Carciofi Marinati con Crostini

***Salad of spinach and marinated artichokes served with croutons***

£ 7.00

Acquacotta alla Toscana con Uovo d'Anatra e Pecorino di Pienza

***Tuscan vegetable soup with poached duck egg and Pecorino from Pienza***

£ 8.50

Trofie con pesto Ligure e Pinoli

***Trofie pasta with Ligurian style pesto***

£ 8.00

### ***Main Courses***

Scamorza di Bufala Affumicata con Marmellata di Cipolle Rosse

***Smoked buffalo scamorza served with a red onion jam marmalade***

£ 12.00

Insalata di Farro e Legumi con Fungo Gratinato

***Salad of spelt with gratinated mushroom***

£ 12.00

Risotto con Lattuga e Taleggio

***Risotto with lettuce and Taleggio cheese***

£ 13.00

## *Desserts Menu*

Tortino di Colomba Pasquale “*Tentazioni*” Servito con Gelato  
all’Uovo Pasquale e Salsa alle Mandorle

***Tentazioni’s Colomba pudding served with chocolate Easter egg  
ice cream and an almond sauce***

£ 7.50

Concerto di Profumi al Limone di Sicilia

***Fresh lemon stuffed with lemon sorbet, served with lemon cream puff pastry***

£ 7.50

Tiramisu’ al Marsala “*Tentazioni*”

***“Tentazioni” Marsala tiramisu***

£ 7.50

Provolone Dorato alla Milanese

***Breaded Provolone cheese Milanese style***

£ 7.50

Selezione di Gelati e Sorbetti

***Selection of ice cream and sorbets***

£ 6.00

Selezione di Formaggi Italiani

***Italian cheese selection***

£ 9.00