



Giovanni's Table Lunch Menu

APPETISERS and SALADS

Focaccia della Casa

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

Frittura Mista per 2:

Fried prawns, calamari, fish fillets and green courgette with aioli

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

Insalata di fagioli misti e pesce marinato- Lunch

Mixed beans (Cannellini, butter and broad beans) and seafood salad with rocket and lamb's lettuce

Focaccine alla Giovanni:

Italian flat breads Giovanni's Table style for 2 with a choice of: Margherita, mushroom and prosciutto, rocket and parmesan shavings

Insalata di Rughetta e Bresaola:

Italian cured beef, rocket and parmesan shaving salad

Insalata alla Cesare:

Your choice of Romaine or Radicchio Caesar Salad

SOUPS

Zuppa del Giorno

Soup of the Day

Zuppa di Porcini al Pomodoro:

Porcini mushrooms and tomato soup, toasted ciabatta bread

PASTA

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

Lasagna tradizionale al sugo di carne:

Traditional rich meat lasagne

Taglierini ai Calamari, Capesante, pomodorini e pesto:

Taglierini pasta tossed with cherry tomatoes, calamari, bay scallops and pesto

ENTRÉES

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

A grilled 8 oz Striploin steak, truffled oil flavoured fries, 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 alla griglia, pomodoro ripieno al riso, zucchini gratinate:

Grilled Jumbo Prawns, stuffed tomatoes with rice and gratinated courgettes

Polpette alla Romana:

Milk-fed Veal meat balls in a rich Roman tomato herb sauce

Filetti di sogliola alla Mugnaia:

Sole fillets in a lemon butter sauce, grilled garlic courgette spaghetti and onion braised potatoes.

DOLCI DELLA CASA

Bomboloni alla Toscana

Tuscan doughnuts with chocolate sauce

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

Tiramisu alla Giovanni

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

Cannoli alla Giovanni

Choice of ricotta and marsala or chocolate rum and hazelnut filled cannoli