

# VALENTINES AT DIVIZIA

## **STARTERS:**

Capesante in salsa di caviale rosso *(Scallops in red Caviar sauce)*

Bresaola con rucola lime e scaglia di grana

*(Bresaola with lime rockets and parmesan flakes)*

Tricolore con avocado pomodori e mozzarella di bufala (V)

*(Tricolore with avocado tomatoes and bufala mozzarella)*

## **PASTA:**

Risotto con fragole e gamberi *(Risotto with strawberries and prawns)*

Tagliatelle al salmone e vodka *(Tagliatelle with salmon and vodka)*

Ravioli "cuore" ripieni di mozzarella di bufala in burro e salvia (V)

*(Ravioli "cuore" filled with bufala mozzarella in butter and sage sauce)*

## **MAIN COURSE:**

Filetto di branzino in salsa di ravanello e zenzero con vegetali e patatine

*(Sea bass fillet with radish and ginger sauce, served with grilled vegetables and fries)*

Bracioline di maiale in crema di Carciofi e salsa al pepe rosa con patate arrosto

*(Pork chops in artichoke cream and pink pepper sauce served with roast potatoes)*

Millefoglie di melanzana *(Aubergine parmigiana)*

## **DESSERTS:**

Tiramisu' alle fragole *(Strawberries tiramisu')*

Misto delizie *(Selection of mini pastries)*

Mousse al mirtillo con cuore di limoncello *(Blueberry mousse with limoncello heart)*

*A present for the Ladies*

**£35 per person**

**(£10 deposit is required)**

LIVE MUSIC

**BOOK YOUR TABLE 6 pm – 8:30pm or 8:30pm till close**

**DIVIZIA®**

[diviziarestaurant.com](http://diviziarestaurant.com)