



DANTE ALIGHIERI SOCIETY OF LOUGHBOROUGH

40TH YEAR ANNIVERSARY

AT THE RADMOOR RESTAURANT

16TH FEBRUARY 2024

6.30PM ARRIVAL FOR 7PM START

MENU

A GLASS OF PROSECCO ON ARRIVAL

AMUSE BOUCHE

RISO GALLO ARANCINI OF PORCINI AND
TRUFFLE

TO START

TORTELLI, WITH SPINACH, RICOTTA AND
BLACK PEPPER, LANGOUSTINES,
AMATRICIANA SAUCE

OR

TORTELLI, WITH SPINACH, RICOTTA AND
BLACK PEPPER, ROASTED PEPPER AND
TOMATO SAUCE (V)

MAIN COURSE

SIRLOIN OF DRY AGED BEEF CHAR, PICKLED
BABY BEETROOT, BEETROOT PUREE, POTATO
BEIGNET, CONFIT AMARENE CHERRY JUS

OR

COURGETTE AND MONKFISH RISOTTO

OR

RISOTTO OF COURGETTE (V)

TO FINISH

AMALFI LEMON DELIGHT
CLASSIC DESSERT FROM THE AMALFI AREA.

A LIGHT LEMON CREAMEAUX, LEMON
SPONGE, LEMON GELATO, ALL MADE WITH
SORRENTO LEMONS

DANTE ALIGHIERI SOCIETY OF LOUGHBOROUGH

40 ANNIVERSARIO

AL RADMOOR RESTAURANT
16 FEBBRAIO 2024
INIZIO SERATA 18:30

UN BICCHIERE DI PROSECCO ALL' ARRIVO

ANTIPASTO

ARANCINI DI FUNCHI PORCINI E TARTUFO
(CON IL RISO GALLO)

PRIMO

TORTELLI RIPIENI DI SPINACI, RICOTTA E
PEPE NERO, SCAMPI, IN UN DELIZIOSO SUGO
ALL' AMATRICIANA

OPPURE

TORTELLI RIPIENI DI SPINACI, RICOTTA E
PEPE NERO, PEPERONI AFFUMICATI, IN UN
DELIZIOSO SUGO AL POMODORO (V)

SECONDO

CONTROFILETTO DI MANZO STAGIONATO,
BARBABIETOLA SOTTACETO, PUREA DI
BARBABIETOLA, BIGNÈ DI PATATE, SALSA DI
CILIEGIE AMARENE

OPPURE

RISOTTO DI ZUCCHINE E RANA PESCATRICE

OPPURE

RISOTTO DI ZUCCHINE (V)

DOLCE

DELIZIA AL LIMONE DI AMALFI
CLASSICO DOLCE DELLA ZONA DI AMALFI.

UN CREMOSO LEGGERO DOLCE AL LIMONE,
UN PAN DI SPAGNA AL LIMONE, UN GELATO
AL LIMONE, TUTTI A BASE DI LIMONI DI
SORRENTO