



THE PETERSHAM

*Floral Court*

## Vegetarian Seasonal Tasting Menu 85

Wine Pairing 100

### Appetiser

Crostino - Egg Yolk, Black truffle of Norcia, Brioche  
*Franciacorta DOCG, Monte Rossa, Lombardy*

### Starter

Romanesco Artichoke alla Giudia, 30 Years Aged Balsamic  
*Verdicchio 'Misco', Tavignano, Marche*

### Middle

Risotto del Contadino - Pecorino di Grotta, Parmigiano Reggiano, Williams Pear  
*Fiano di Avelino DOCG, Benito Ferrara*

### Main

Winter Garden - Pumpkin, Radicchio, Purple Broccoli, Cauliflower, Cashew Nuts  
*Doppiozeta, Noto Rosso DOC, Mazzei*

### Dessert

Baba al Rum, Mandarins, Mascarpone  
*Ben Rye DOC, Donnafugata, Sicily*