



## LHP - SET LUNCH MENU

(Available Tuesday - Friday)

### SET MENU - 2 COURSES £24 / 3 COURSES £27

Includes all dishes marked with a \*

#### SMALL PLATES

- \* Baked Aubergine, Tomato & Scamorza Smoked Cheese (d) (v) (gf) £9
- \* Shaved Fennel Salad, Olive Tapenade & Hazelnuts (v) (gf) (n) £8.50
- \* Grilled Cime Di Rapa, Anchovy Mayo, Pecorino (d) (gf) £9
- Burrata, Semi Bitter Leaves, Blood Orange & Mustard Dressing (d) (v) (gf) £12

#### MAINS

- \* Cappelletti, Carrot and Pumpkin Seed, Vegetable Brodo, Pickled Carrot & Chilli (vg) £18.50
- \* Agnolotti, Roasted Cherry Tomato & Garlic, Mascarpone, Fior di Latte, Butter, Parmesan (d) (v) £19
- \* Maccheroni, Chickpeas, 'Nduja, Pangrattato, Rosemary, Parmesan (d) £18.50
- Bucatini "Amatriciana", Tomato Sauce, Guanciale, Chilli, Tropea Onion, Pecorino (d) £20
- Cappellacci, Leek, Rochetta, Hazelnut, Rosemary & Balsamic (d) (v\*) (n) £19.50

#### DESSERTS

- Dark Chocolate Budino, Amaretti, Creme Fraiche (d) (v) (n) £8.50
- \* Vegan Chocolate Mousse, Cherry Compote, Almond Praline (gf) (vg) (n) £8
- \* Tiramisu (d) (v) £8
- \* Affogato - House Made Ice Cream, Fresh Espresso £6
- Stracciatella (d) (v) (gf)
- Gianduja (d) (v) (gf) (n)

Add Frangelico (n) 35ml £5

Extra Scoop £3.50