



## SHARE THE LOVE MENU

### Stuzzichino | Amuse Bouche

Capasanta Arrostita, Wafer Crocante di Guanciale, Velutata di Zafferano, Arancia e Porro  
Seared scallop, pork cheek bacon wafer served on warm saffron volute, crunchy leeks, orange segments

### Primo | Starter

Risotto Acquerello con Punte e Pura d'Asparagi, Agnello, Scorza di Limone Confit,  
Aquerello risotto with asparagus textures, lamb chump, preserved lemon and Parmesan cheese

Tortellaccia Fatta in Casa di Branzino e Zafferano con Caviale di Melanzane e Vellutata di Fior di  
Latte, Topinambur Croccante  
Homemade dumpling with a sea-bass and saffron farce served on aubergine caviar, Fior di Latte veloute, sunchokes crisps

### Secondo | Main course

Filetto di Vitello da Latte alla Piastra e Crocchette di Guancia di Vitello Brasato, Puré di Patate  
Tartufate, Verdure Selezionate e Scalogno, Crema di Carote e Salvia, Bagna Cauda  
Pan seared milk-fed veal fillet and pulled veal cheeks croquets, truffle scented cream potatoes, carrot and sage puree,  
Chef selected vegetables and shallots, bagna cauda sauce

Filetto di Parago alla Piastra, Gambero Carabinieri in Tempura e Calamaro alla Griglia, Fondant di  
Patata, Verdure e Legumi, Nuvola di Limetta, Gel d'Agumi  
Pan seared Red Sea Bream fillet, prawn tempura and grilled squid accompanied with potato fondant and selected  
greens, citrus gel and lime foam

### Dolce | Dessert

Fragole alla Lampada con Liquore d'Arancia [per due]  
Fresh strawberries cooked at table side au flambé with orange liquor [serves two]

€40 per person

PARANGA

For bookings you may contact +356 2137 7600 or send an email to [malta.fnb@ihg.com](mailto:malta.fnb@ihg.com) or message us  
directly on Paranga's facebook page