

ANTIPASTI

Skate with capers vinaigrette and cherry tomatoes <i>Razza con vinegrette di capperi e pomodorini</i>	£17.00
Veal terrine <i>Terrina di vitello</i>	£18.00
Lobster, artichoke, strawberry and asparagus <i>Astice, carciofi, fragole e asparagi</i>	£30.00
Foie gras terrine with smoked apple and amaretti <i>Terrina di fegato grasso di anatra con mela affumicata e amaretti</i>	£25.00
Fish “Crudo” <i>Crudo di pesce</i>	£30.00
Langoustine, fennel and grapefruit <i>Scampi, finocchio e pompelmo</i>	£24.00
Served with Sturia Prestige Caviar <i>Servito con caviale Sturia Prestige</i>	£50.00

ZUPPE e PRIMI

Pea soup with lobster <i>Crema di piselli con astice</i>	£18.50
Tomato consomme with vegetable cappelletti <i>Consomme di pomodoro con cappelletti di vegetali</i>	£15.50
Carbonara fagottelli* <i>Fagottelli alla carbonara</i>	£18.50
Langoustine and crab spaghetti <i>Spaghetti con scampi e granchio</i>	£17.50
Tagliolini with lobster and almonds <i>Tagliolini di astice e mandorle</i>	£22.00
Risotto with rocket and tuna tartare <i>Risotto con rucola e tuna tartara</i>	£21.00
Prestige Sevruga Caviar	£450.00

** Dishes marked with an asterisk are also available as a vegetarian option*

Heinz Beck introduces his team:

Executive Chef Massimiliano Blasone

Restaurant Manager Pasquale Cosmai

SECONDI

Turbot in salt crust <i>Rombo in pasta di sale</i>	£36.00
Dover sole, bread crust and ratatouille <i>Sogliola, crosta di pane e ratatouille</i>	£29.00
Suckling Pig <i>Maialino Da Latte</i>	£32.00
Pigeon and mustard seed sauce <i>Piccione e salsa ai semi di senape</i>	£34.00
Veal and pickled artichokes <i>Vitello con carciofi in agrodolce</i>	£35.00
Fillet of beef cooked in red wine <i>Filetto di manzo affogato al vino rosso</i>	£38.00

Pea Soup

Crema di piselli

Chef's pasta

Pasta sorpresa dello Chef

Mackerel salad

Insalata di sgombro



Fennel and orange Risotto with salmon carpaccio

Risotto di Finocchio e Arance con carpaccio di salmone

Turkey with pumpkin and chestnuts

Tacchino con Zucca e castagne

Halibut with peppers and fried capers

Ippoglosso con peperoni e capperi fritti



Surprise

Sorpresa

Coffee mousse with chocolate cannolo

Mousse al caffè e cannolo di cioccolato

Artisan ice cream or sorbets

Selezione di gelati e sorbetti artigianali



A selection of cheese (£10 supplement)

Three-courses £45.00 per person