

ANTIPASTI

Pappa al pomodoro with beef fillet and avocado <i>Pappa al pomodoro con manzo e avocado</i>	£17.00
Veal with artichokes and black truffle vinaigrette <i>Vitello con carciofi e vinaigrette di tartufo nero</i>	£18.00
Lobster, aubergine and tomato <i>Medaglioni di astice con purea di melanzana e pomodori</i>	£24.00
Foie gras terrine with lentils and balsamic ice cream <i>Terrina di fegato grasso di anatra con lenticchie e gelato all'aceto balsamico</i>	£25.00
Fish "Crudo" * HB <i>Crudo di pesce</i>	£30.00
Langoustine carpaccio <i>Carpaccio di scampi</i>	£17.00
Served with farmed Oscietra Caviar/ wild Beluga Caviar <i>Servito con caviale Oscietra/ caviale Beluga</i>	£50.00/£70.00

ZUPPE e PRIMI

Jerusalem artichoke cream, lobster and liquorice * <i>Crema di topinambur con astice e gelatine di liquirizia</i>	£18.50
Tomato consomme with vegetable cappelletti <i>Consomme di pomodoro con cappelletti di vegetali</i>	£15.50
Carbonara fagottelli * * HB <i>Fagottelli alla carbonara</i>	£17.50
Rabbit ravioli and pistachio <i>Ravioli di coniglio con pistacchio</i>	£18.50
Monkfish spaghetti with red peppers and courgettes <i>Spaghetti con rana pescatrice, peperoni rossi e zucchini</i>	£17.50
Capon tortellini with pumpkin and black truffle <i>Tortellini di capone con zucca e tartufo nero</i>	£30.00
Potato agnolotti with lobster <i>Agnolotti di patate e astice</i>	£21.50
Risotto with orange, scottish crab and fennel <i>Risotto all'arancia con granchio scozzese e finocchio</i>	£21.00

*HB. a Heinz Beck Signature Dish

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

All prices are inclusive of VAT. Discretionary service of 12.5% will be added to the bill

SECONDI

Warm halibut with roasted pepper, avocado and crab <i>Ippoglossio tiepido con peperoni alla brace e granchio</i>	£24.00
“Cod nero”, broccoli puree and red pepper jus <i>Merluzzo nero su purea di broccoli e succo di peperoni</i>	£30.00
Venison on apple puree and seasonal vegetables <i>Cervo su purea di mele e vegetali di stagione</i>	£26.00
Barbary duck with Tahiti vanilla <i>Anatra con vaniglia di Tabiti</i>	£29.00
Roasted pigeon royal, pearl onions and mustard seed sauce * HB <i>Piccione con cipolline e salsa ai semi di senape</i>	£32.00
Lamb, artichoke and mint <i>Agnello con carciofi e menta</i>	£30.00
Fillet of beef cooked in red wine with spinach, wild mushrooms and balsamic vinegar <i>Filetto di manzo affogato al vino rosso con spinaci, funghi selvatici e salsa all'aceto balsamico</i>	£36.00

APSLEYS TASTING MENU

Lobster medallions with avocado and tomato

2008 Cuvee Anna, Tiefenbrunner, Alto Adige, Italy

~

Herbal infusion with tuna tartare and green tea sorbet

2007 Riesling Gelblack Qba, Schloss Johannisberger, Germany

~

Red tortellini with aubergine and smoked ricotta

2008 Verdejo, Jose Pariente, Rueda, Spain

~

Scallops, peas and artichoke vinaigrette

2006 Sawignon, Midolini, Friuli-Venezia Giulia, Italy

~

Wild red sea bream, cannellini beans and tomato coulis

2008 Pinot Nero, Abbazia di Novacella, Alto Adige, Italy

~

Venison on apple puree and red cabbage

2007 Insoglio di Cinghiale, Campo di Sasso/Antinori, Tuscany, Italy

~

Cremoso

2006 Recioto della Valpolicella, Allegrini, Veneto, Italy

Five courses £59.00, with accompanying wines £89.00 per person

Seven courses £79.00, with accompanying wines £119.00 per person

**HB. a Heinz Beck Signature Dish*

Please note that all diners must take the tasting menu

A vegetarian version of the tasting menu is also available on request