

TAGLIERE DI AFFETTATI

Prosciutto San Ilario £25 Bresaola della Valtellina £22 Mortadella di Bologna £22

CROSTACEI E CAVIALE

Osietra 50g / 100g £150 / £300
Beluga 50g / 100g £300 / £600

Insalata di Granchio o Astice, Mango e Lattuga £32 / £48
Cornish Crab or Lobster, Lettuce and Mango

Cocktail di Gamberi o Scampi alla "Mo' Coppoletta" £28 / £ 42
Prawns or Scampi Cocktail "Mo' Coppoletta" Style

ANTIPASTI

Insalata di Stagione "Harry' s Bar" £25
"Harry' s Bar" Seasonal Salad

Pomodori della Costiera alla "Crazy Anna" £22
Amalfi Coast Tomato Salad

Burrata o Mozzarella, Fichi, Noci e Salsa in Grani £28
Burrata or Mozzarella Served with Figs, Walnuts and Honey Mustard

Salmone Selvatico all Orientale £27
Seared Wikd Salmon, Soy Mayonnaise

Cappesante e Zolfino, Sedano e Salsa ai Lamponi £35
Sauteed Scallops and Zolfino Beans, Celery and Raspberry Dressing

Vitello Tonnato Classico Guarnito £26
Traditional Vitello Tonnato

Carpaccio di Manzo alla "Harry's Bar" o Tartare del Maitre D' Hotel £25/30
"Harry's Bar" Beef Carpaccio or Tartare prepared Table Side

PRIMI PIATTI

Raviolaccio "Nino Bergese" al Fondo Bruno £28
Ricotta, Spinach and Soft Poached Egg, Veal Jus

Tortelli di Zucca e Amaretto al Burro e Salvia £27
Pumpkin and Amaretto Ravioli, Butter and Sage

Trofiette al Pesto di "Seghezzo" £30
"Seghezzo's" Genoan Basil Pesto Trofiette

Risotto Mantecato ai Gamberi Siciliani e Spugnole £38
Red Sicilian Prawns and Morels Risotto

Spaghetto di Gragnano alle Vongole Veraci e Bottarga di Cabras £32
Clams and Sardinian Bottarga Spaghetti

Tagliolini Verdi Gratinati al Prosciutto £27
"Harry's Bar" Green Tagliolini Ham Gratin

Gnocchi al Timo, Ragú di Agnello e Porro Croccante £30
Thyme Gnocchi, Lamb Ragú and Crispy Leeks

Tagliatelle all' Uovo, Ragú Bolognese £29
Egg Tagliatelle, TRaditional Bolognese Ragout

HARRY'S BAR

SECONDI PIATTI DI MARE

Filetto di San Pietro, Bok Choy e Salsa allo Zafferano £48
Roasted John Dory Fillet, Bok Choy and Saffron Sauce

Trancio di Branzino alla Plancia, Radicchio e Crudaiola £45
Pan Fried Sea Bass, Radicchio and Crudaiola

Sogliola di Dover alla Brace / Mugnaia e Verdure Grigliate £55
Meuniere or Char- Grilled Dover Sole

SECONDI PIATTI DI TERRA

Cervo in Crosta di Mandorle Fichi e Purea di Castagne alla Grappa "Nonino" £50
Venison Fillet Almond Crusted, Figs, Chestnut Purée

Filetto di "Rubia Gallega", Purea e Salsa Rossini £55
Fillet of "Rubia Gallega ", Mashed Potatoes and Rossini Sauce

Costoletta di Vitello "Limousin " Porcini e Fondo Bruno £55
"Limousin" Veal Chop", Porcini and Veal Jus

DA DIVIDERE X2

Il Nostro Branzino in Crosta di Sale £110
Salt-Crusted Wild Sea Bass

Orecchie di Elefante Milanese, Patate Arrostitute e Pomodorini £110
Veal Milanese, Roasted Potatoes, Cherry Tomatoes

Costata di Manzo "Galiziano alla Brace £110
Char-Grilled Rib of "Galician" Beef

CONTORNI

Giardiniera all' Olio di Erbe £10
Purea di Patate o Arrostitute £10

Patate in Tripla Frittura £10
Zucchine Fritte £10

Porcini Trifolati alle Erbe £20

Members are reminded to order Souffle at this stage X2 £56 (45 min)

All our food is prepared in a kitchen where, nuts, gluten and other allergens are prepared.
Optional Service Charge 15% Prices include VAT