

VINO AL CALICE

Bollicine Sparkling		GLASS 125ML	BOTTLE 750ML
Ferrari - Maximum Brut Trento DOC	N.v.	15	75
Henriot - Brut Souverain Champagne	N.v.	18	84
Franciacorta - Prestige - Ca' del Bosco Lombardia	N.v.	18.75	94
Ruinart - R Champagne	N.v.	20	100
Billecart-Salmon - Rosé Champagne	N.v.	29	145

Bianco White		GLASS 125ML	BOTTLE 750ML
Chardonnay - Raval Veneto	2019	10	38
Nosiola - Pojer Sandri Trentino	2018	12.5	49
Lugana - Montunal - Montunale Lombardia	2018	14	59
Vermentino - Tuvaos - G. Cherchi Sardegna	2018	15	64
Roero Arneis - B. Giacosa Piemonte	2018	18.5	79
Conte Della Vipera - C. Della Sala Umbria	2018	20	96

Rosato Rosé		GLASS 125ML	BOTTLE 750ML
Chêne Bleu - Domaine La Verrière Provenza	2018	16	68

Rosso Red		GLASS 125ML	BOTTLE 750ML
Merlot - Vigna del LauroFriuli	2015	9.5	35
Chianti Classico - Vallone di Cecione Toscana	2015	14.5	54
Carignano del Sulcis - Rocca Rubia Sardegna	2016	15	64
Nebbiolo Delle Langhe - Voerzio Piemonte	2017	20	85
Il Bruciato - Guado Al Tasso - Antinori Toscana	2017	23	105
Pinot nero - Riserva Monticol - Terlaner Alto Adige	2016	25	114
Clos de la Vieille École - Pomerol Bordeaux	2014	26	115

A discretionary 15% service charge will be added to your bill. All prices include VAT.

HARRY'S BAR
A PRIVATE CLUB

ANTIPASTI

Tagliere di Prosciutto, Bresaola e Mortadella | £28
Mixed Charcuterie Board

Insalata di Asparagi Bianchi e Verdi, Carciofi. Lattuga e Primizie | £25
Green and White Asparagus, Artichokes, Gem Lettuce and Seasonal Vegetable Salad

Cocktail di Gamberi e Avocado, Salsa Mille Isole | £28
Prawn and Avocado Cocktail, Thousand Island Sauce

Carpaccio Di Manzo Harry's Bar | £22
Harry's Bar Beef Carpaccio

Vitello Tonnato alla Piemontese | £22
Piedmontese Veal Tonnato

PRIMI PIATTI

Spaghetti al Pomodoro e Basilico / Vongole e Bottarga | £25/32
Tomato and Basil Spaghetti / or Vongole e Bottarga

Tagliatelle o Tagliolini Verdi alla Bolognese | £28
Tagliatelle or Green Tagliolini alla Bolognese

Tagliolini Verdi Gratinati Harry's Bar | £28
Harry's Bar Green Tagliolini Gratin

Ravioli di Melanzane Affumicate, Crudaiola, e Burrata | £28
Smoked Aubergine Ravioli, Crudaiola, and Burrata

SECONDI PIATTI

Sogliola di Dover alla Brace o alla Mugnaia | £52
Char-Grilled Dover Sole, or Meunière

Filetto di Manzo Galiziano alla Rossini, Purea di Pastinaca | £55
Roast Fillet of Galician Beef, Rossini Sauce and Parsnip Purée

Cotoletta di Vitello alla Milanese £48
Veal Cutlet Milanese

A discretionary 15% service charge will be added to your bill. All prices include VAT.

LA NOSTRA PIZZERIA

La Margherita DOP | £18
San Marzano, Fiordilatte, Basil, Oregano, EVO

La Marinara | £16
San Marzano, Oregano, Garlic, EVO

La Sant' Erasmo | £20
(VENETIAN ISLAND WHERE THE VEGETABLES ARE GROWN)
Courgette Flowers, Broad Beans, Peas, Asparagus, Squacquerone

La Portofino | £20
Pesto Genovese "SEGHEZZO", Green Beans and Stracchino Cheese

La Cetarese | £25
(VILLAGE NEAR AMALFI FAMOUS FOR ANCHOVIES AND TOMATOES)
Sun Dried Tomatoes, Stracciatella (Burrata's Filling), Anchovies, Olives

L'Aristocratica | £65
Sun Dried Tomatoes, Fresh Spider Crab, Oscietra Caviar, EVO

La Trifulau | £45
(ITALIAN NAME FOR TRUFFLE HUNTER)
Raschera Cheese Fondue, Girolles and Summer Truffles. EVO

I NOSTRI DOLCI

Insalata di Pesca, Champagne e Erbette | £18
Fresh Peach Salad, Champagne and herbs

Gelato al Cioccolato Harry's Bar, Mango, Maraschino | £22
Bitter Chocolate Ice Cream, Fresh Mango, Maraschino

Tiramisú in coppa | £20
Tirmisú en coupe

Panna Cotta al Limone di Amalfi Caramellato | £20
Caramelised Amalfi Lemon Panna Cotta

Selezione di Gelati e Sorbetti | £19
Selection of Ice Creams and Sorbets

PLEASE NOTE: DUE TO COVID-19 REGULATIONS, SERVICE MIGHT BE SLOWER THAN OUR USUAL TIMINGS

Our menu contains allergens. If you suffer from a food allergy or intolerance, please let a member of the restaurant team know upon placing your order.