

# The Wellesley

Chickpea and leek soup, parmesan, rosemary croutons  
*Zuppa di porri e ceci, parmigiano e crostini al rosmarino*

Burrata, beetroot salad, poached quail eggs, buttermilk  
*Insalata di barbabietole con burrata e uova di quaglia*

Soya glazed octopus, turmeric potatoes and corn sauce  
*Polpo glassato alla soia, patate alla curcuma e salsa di mais*

Cured beef carpaccio, cress salad, truffle, cashew nuts and ricotta  
*Carpaccio di manzo, insalata di crescione, tartufo, cashew nuts e ricotta*



Roasted coliflower, saffron, peanuts, raisins and chilli dressing  
*Cavolfiore arrosto, zafferano, pinoli, uvetta e olio al peperoncino*

Home-made Tagliatelle, white veal ragout, burrata, saffron  
*Tagliatelle con ragu di vitello, burrata, zafferano*

Pan-fried salmon, winter vegetables, samphire and red pepper sauce  
*Salmone scottato, verdure, salicornia e salsa al peperoncino*

Roasted Guinea fowl with leek mash potato and cacciatora sauce  
*Faraona arrosto con puree di patate al porro e salsa cacciatora*



Chocolate cremoux, blood orange sorbet  
*Cremoso al cioccolato e sorbetto all'arancia sanguinella*

Earl grey crème brulee, cinnamon doughnut  
*Crème brulee al bergamotto, ciambella alla cannella*

Artisan ice creams and sorbets  
*Gelati e sorbetti artigianali*

Selection of Cheese (£5.00 supplement)  
*Selezione di formaggi*

*Should you have any questions regarding the allergens, the content or preparation of our food please ask a member of our team.*