

The Oval Restaurant at The Wellesley Sample Menu

Antipasti

Quinoa salad with beetroot hummus, baby vegetables, halloumi cheese £14

Insalata di quinoa con hummus di rapa rossa, vegetali e halloumi

Burrata, heirloom cherries tomato salad and pesto £16
Burrata con insalata di pomodorini e pesto

Soy-glazed octopus with pearl onions, saffron potatoes and corn sauce £18

Polpo glassato con cipolline, patate allo zafferano e salsa di mais

Seared scallops, tomato, mozzarella and basil £22
Capesante alla caprese

Cornish crab salad, black rice, aioli and seaweeds £24
Insalata di granchio, riso nero, aioli e insalata di alghe

Venison carpaccio, puffed quinoa, wild herbs, black truffle and parmesan £28
Carpaccio di capriolo, quinoa, erbe selvatiche, tartufo nero e parmigiano

Zuppe, paste e risotti

Spring vegetables minestrone £12
Minestrone di verdure di stagione

Carnaroli risotto, pumpkin and roasted cuttlefish £16
Risotto carnaroli, zucca, seppia arrostita

*Homemade duck ravioli with beetroots, watercress,
demi-glace £18*

*Ravioli con ripieno d'anatra, barbabietole e purea di
crescione*

Spaghetti, Scottish lobster, tomato sauce, chili £34
*Spaghetti all'astice Scozzese, peperoncino e salsa al
pomodoro Pachino*

*Homemade fusilli, swordfish ragout, green pepper and
almond crumb £18*

Fusilli, ragout di pesce spada, peperoni verde e mandorle

Lasagna, white veal ragout, parmesan béchamel £18
*Lasagna, ragout bianco di vitello, besciamella al
parmigiano*

Secondi

*Barley with mushrooms, seeds, roots and vegetables
sauce £20*

Orzo perlato, funghi, semi e ristretto di vegetali

*Cod, broccoli puree', sun-dried tomatoes and crispy
potatoes £28*

*Merluzzo, crema di broccoli, pomodori secchi e patate
croccanti*

*Dover sole, crispy asparagus, wild mushrooms, lemon
verbena sauce £44*

*Sogliola con asparagi impanati, funghi, salsa di lemon
verbena*

Wild sea bass in salt crust and steamed vegetables £42
Branzino in crosta di sale e verdure al vapore

Suckling pig, artichokes and quince jelly £28
Maialino con carciofi e mele cotogne

*Roasted loin of lamb, red cabbage, cassava, shallots and
sour cherries jus £32*

*Lombo di agnello, cavolo rosso, manioca, scalogno e
salsa di ciliege*

*Scottish beef fillet, roasted potatoes, baby lettuce heart
and salsa verde £42*

*Filetto di manzo Scozzese con patate arrosto, cuore di
lattuga e salsa verde*