



# HARRY'S BAR

*The Garden*

## GLI SPECIALI DI MAGGIO

MAY SPECIALS

### L'INSALATA DI MAGGIO

*MAY SALAD WITH RED AND YELLOW TOMATOES, STRAWBERRYS,  
ROAR ZUCCHINI, CELERY, CARROTS AND 'OIL BREAD' CRUMBLE*

€ 22.00

*L'OMBRINA DEL TIRRENO MARINATO, SPINACI CROCCANTI CON SALSA AL FRUTTO DELLA PASSIONE  
LOCAL CROACKER FISH MARINATED WITH CRUNCHY FRESH SPINACH AND PASSION FRUIT SAUCE*

€ 25.00

### IL RISOTTO CARNAROLI AGLI ASPARAGI CON SCAMPO CONFIT E PEPE ROSA

*ASPARAGUS TIPS RISOTTO WITH PRAWN AND CONFIT TOMATOES*

€ 37.00

### LA CREMA DI ZUCCHINE FIORENTINE CON SEPPIA SCOTTATA

*CREAMY FLORENTINE ZUCCHINE SOUP WITH CUTTLEFISH*

€ 22.00

### LA SELLA DI MAIALINO AL LATTE COTTO A BASSA TEMPERATURA

*CON SALSA AL CHIANTI E LE PATATE FONDENTI*

*LOW TEMPERATURE ROASTED PORK WITH CHIANTI SAUCE, WITH DARK POTATOES*

€ 36.00

### IL CUORE DI BACCALA', BOUILLABAISSE AL PEPERONE E CIPOLLOTTO

*CODFISH, RED PEPPER BOUILLABAISSE AND SPRING ONION*

€ 40.00



# HARRY'S BAR

*The Garden*

## MENU RISTORANTE

### GLI ANTIPASTI CLASSICI DI HARRY'S *TRADITIONAL HARRY'S STARTERS*

IL COCKTAIL DI GAMBERI IN SALSA MARIE ROSE  
*PRAWNS COCKTAIL SERVED WITH MARIE ROSE SAUCE*  
€ 32.00

IL SALMONE SCOZZESE AFFUMICATO  
*SMOCKED SCOTTISH SALMON*  
€ 29.00

IL CARPACCIO CLASSICO DI MANZO NAZIONALE IGP ALLA HARRY'S  
*BEEF CARPACCIO WITH LIGHT MUSTARD SAUCE HARRY'S STYLE*  
€ 30.00

---

I PRIMI PIATTI CLASSICI DI HARRY'S  
*TRADITIONAL HARRY'S FIRST COURSES*

I TAGLIERINI GRATINATI ALLA HARRY'S CON PARMIGIANO E PROSCIUTTO  
*BAKED THIN FETTUCCHINE WITH PARMESAN CHEESE AND HAM*  
€ 34.00

I TORTELLINI CON RAGÙ DI MANZO ALLA HARRY'S  
*HOME-MADE TORTELLINI WITH BEEF RAGOUT AND CREAM*  
€ 28.00

LO SPAGHETTO DI GRANO DURO ALLA HARRY'S  
*SPAGHETTI WITH GARLIC, BASIL IN SPICY TOMATO SAUCE*  
€ 26.00

---

I SECONDI PIATTI CLASSICI HARRY'S  
*TRADITIONAL HARRY'S MAIN COURSES*

IL CLASSICO CURRY AROMATICO DELL'HARRY'S  
CON RISO PILAF E MANGO CHUTNEY ...  
*THE CURRY SERVED WITH PILAF RICE AND MANGO CHUTNEY...*

...CON LE CODE DI GAMBERI  
*...WITH PRAWNS*  
€ 42.00

...CON IL POLLO  
*...WITH BREAST OF CHICKEN*  
€ 40.00

...CON LE VERDURE  
*...WITH SEASONAL VEGETABLES*  
€ 33.00

LE MILANESINE DI VITELLA CON CONCASSÉ DI POMODORO  
*VEAL MILANESE WITH FRESH CHOPPED TOMATOES*  
€ 40.00

LA TARTARE DI MANZO ALLA HARRY'S  
*STEAK TARTARE HARRY'S STYLE*  
€ 42.00

LA VERA BISTECCA NAZIONALE IGP ALLA FIORENTINA  
*FLORENTINE T-BONE STEAK*  
€ 85,00 PER KG

IL FILETTO DI PESCATO DEL GIORNO AL GUSTO  
*FRESH FISH OF THE DAY*  
€ 50.00

IL BACCALÀ ALLA LIVORNESE CON PATATE  
*CODFISH IN TOMATO SAUCE SERVES WITH POTATOES*  
€ 42.00

L'OSSOBUCO ALLA FIORENTINA  
*OSSOBUCO FLORENTINE STYLE*  
€ 42.00

BOCCONCINI DI BACCALÀ CON CARCIOFI  
*BITES OF COD WITH ARTICHOKE*  
€ 42.00

---

---

IL CONTORNO  
*SIDE DISH*

IL PURÈ DI PATATE  
*MASHED POTATOES*  
€ 12.00

IL PURÈ DI SPINACI  
*SPINACH PURÉE*  
€ 12.00

LE PATATINE FRITTE  
*FRENCH FRIES*  
€ 12.00

LA MISTICANZA  
*GREEN SALAD*  
€ 10.00

LA COMPOSTA DI VERDURE DI STAGIONE AL VAPORE  
*STEAMED SEASONAL VEGETABLES*  
€ 12.00

---

---

---

I CLASSICI DESSERTS HARRY'S  
*CLASSIC HARRY'S DESSERTS*

LE CRÊPES CON CREMA FLAMBATE AL GRAND MARNIER  
*CUSTARD-FILLED CRÊPES FLAMBÉ WITH GRAND MARNIER*  
€ 15.00

LA TORTA DI MELE CON SALSA ALLA VANIGLIA  
*APPLE TART SERVED WITH VANILLA SAUCE AND CREAM*  
€ 12.00

IL GELATO BUONTALENTI  
*BUONTALENTI ICE-CREAM*  
€ 12.00

I SORBETTI HARRY'S BAR FIRENZE  
*HOME-MADE FRUIT SORBETS*  
€ 12.00

---

## I DESSERT DI MAGGIO

### *MAY DESSERTS*

LA CHEESE CAKE CON IL CAPRINO, SU BISCOTTO DI PRATO E COULIS DI FRUTTI ROSSI  
*GOAT CHEESE CAKE , TYPICAL BISCUIT AND WILD BERRIES COULIS*  
€ 12,00

BIGNE CRAQUELIN CON LA MOUSSE AL CIOCCOLATO  
*BIGNE CRAQUELIN WITH CHOCOLATE MOUSSE*  
€ 12,00

LA COMPOSTA DI FRUTTA DI STAGIONE  
*SEASONAL FRESH FRUIT SALAD*  
€ 12.00

LA MINI SELEZIONE DI FORMAGGI TOSCANI CON MIELE E MOSTARDE  
*SELECTION OF TUSCANY CHEESE SERVED WITH JAM AND HONEY*  
€ 15.00

IN QUESTO LOCALE VENGONO SERVITI PRODOTTI CONGELATI O SURGELATI ALL'ORIGINE COME DA NORMA DI LEGGE.

*FROZEN PRODUCTS CAN BE SERVED IN THIS RESTAURANT AS REQUIRED BY LAW.*

ALCUNI DEI NOSTRI PRODOTTI POSSONO CONTENERE TRACCE DI ALLERGENI.  
PER L'ELENCO COMPLETO DEGLI ALLERGENI PRESENTI IN CIASCUN PIATTO  
SI PREGA DI FARE ESPLICITA RICHIESTA AL PERSONALE IN SERVIZIO.

*SOME OF OUR PRODUCTS MAY HAVE TRACES OF ALLERGENS.  
FOR THE COMPLETE LIST OF ALLERGENS PLEASE DO EXPRESS REQUEST TO STAFF IN SERVICE.*

HARRY'S BAR - THE GARDEN  
SINA VILLA MEDICI  
MANAGED BY HARRY'S BAR FIRENZE