



# HARRY'S BAR

*The Garden*

## PIATTI "GREEN" VEGETARIAN COURSES

INSALATA "22"

*SELECTION OF WILD SALAD, FRUIT FLOWER,  
TOASTED BREAD AND SEASONAL VEGETABLES*

€ 30,00

MELANZANE ALLA PARMIGIANA MODERNA

*EGGPLANT PARMIGIANA MODERN STYLE*

€ 24,00

RISOTTO AL LIMONE , STRACCIATELLA DI BURRATA E POLVERE DI ARANCIA BRUCIATA

*LEMON RISOTTO WITH BURRATA CHEESE WITH ORANGE FLAVOUR*

€ 24,00

CREMA DI PATATE AL WASABI

*POTATOES SOUP WASABI FLAVOUR*

€ 22,00

"LA SERGIO", GLI SPAGHETTINI DI GRANO DURO ALLA HARRY'S

*SPAGHETTI WITH GARLIC IN SPICY TOMATO SAUCE*

€ 26.00

VERDURE AL CURRY SERVITE CON RISO PILAF

*SEASONAL VEGETABLES WITH CURRY AND PILAF RICE*

€ 32,00



# HARRY'S BAR

*The Garden*

## I CLASSICI HARRY'S TRADITIONAL HARRY'S STARTERS

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

€ 30.00

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

€ 34.00

"LA SERGIO", GLI SPAGHETTINI DI GRANO DURO ALLA HARRY'S  
*SPAGHETTI WITH GARLIC IN SPICY TOMATO SAUCE*

€ 26.00

IL CURRY AROMATICO DELL'HARRY'S, RISO PILAF E MANGO CHUTNEY  
*THE CLASSIC AROMATIC CURRY SERVED  
WITH PILAF RICE AND MANGO CHUTNEY...*

...CON LE CODE DI GAMBERI

...WITH PRAWNS

€ 42.00

...CON IL POLLO

...WITH BREAST OF CHICKEN

€ 38.00

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

€ 45.00

## TUSCANY TASTE

GRAN TAGLIERE DI SALUMI, FORMAGGI TOSCANI E SOTTOLI  
*SELECTION OF PORK AND TUSCANY CHEESE WITH VEGETABLES IN OIL*

€ 32,00

TORTELLINO STRASCICATO ALLA FIORENTINA  
*TORTELLINO STUFFET FLORENTINE STYLE*

€ 28,00

BISTECCA ALLA FIORENTINA SELEZIONE HARRYS CON PATATE ARROSTO  
*BISTECCA FIORENTINA WITH ROASTED POTATOES*

€ 85.00 PER KG.

## ANTIPASTI / ENTREEES

SFERA DI FEGATINO PRALINATA ALLE NOCCIOLE E COULIS DI AMARENA  
*CICKEN LIVER BONBON WITH NUTS, AND CHERRYS COULIS*

€ 22,00

TARTARE DI PESCATO, TOSTADA, GUACAMOLE CON FRUTTA E VERDURA  
*HOOK FISH TARTARE, TOSTADA, GUACAMOLE WITH FRUIT AND VEGETABLES*

€ 24,00

INSALATA "22"

*SELECTION OF WILD SALAD, FRUIT FLOWER,  
TOASTED BREAD AND SEASONAL VEGETABLESÙ*

€ 30,00

MELANZANE ALLA PARMIGIANA MODERNA  
*EGGPLANT PARMIGIANA MODERN STYLE*

€ 24,00

---

---

## PRIMI PIATTI FIRST COURSES

RISOTTO AL LIMONE , STRACCIATELLA DI BURRATA  
E POLVERE DI ARANCIA BRUCIATA  
*LEMON RISOTTO WITH BURRATA CHEESE WITH ORANGE FLAVOUR*  
€ 24,00

SPAGHETTI "MONOGRANO FELICETTI",  
CACIO E PEPE ALL'AGLIO, GAMBERO ROSSO E  
COLATURA DI ALICI  
*SPAGHETTI WITH GARLIN, PEPPER AND CHEESE,  
RED PRAWNS AND ANCHOVIES OIL*  
€ 32,00

CREMA DI PATATE AL WASABI, CAPASANTA MARINATA E SCOTTATA  
*POTATOES SOUP WASABI FLAVOUR AND MARINATED SCALLOP*  
€ 28,00

RAVIOLI APERTI RIPIENI DI MORTADELLA,  
FONDUTA DI PARMIGIANO VACCHE ROSSE E SUGO DI ARROSTO  
*RAVIOLI WITH MORTADELLA, PARMISAN FONDUE AND BEEF JUICE*  
€ 30.00

---

---

---

---

## SECONDI PIATTI SECOND COURSES

GRAN CRUDO DI PESCE

OSTRICA, GAMBERI ROSSI, SCAMPO, SASHIMI DI SALMONE E TARTARE DI PESCATO

*RAW FISH SELECTION*

*OYSTER, RED PRAWNS, SHRIP, SALMON SASHIMI AND TARTARE*

€ 45,00

CUORE DI BACCALA' CROCCANTE, IN SALSA AL PREZZEMOLO E FUNGHI CARDONCELLI AL SALTO

*CODFISH FILLET PARSLEY SAUCE CARDONCELLI MUSHROOMS*

€ 38,00

SELLA DI MAIALINO A BASSA TEMPERATURE, VERDURE CONFIT E SALSA AL SIDRO DI MELE

*LOW TEMPERATURE COOKED PORK WITH CONFIT VEGETABLES AND SIDRO SAUCE*

€ 32,00

CONTROFILETTO DI VACCA GALIZIANA MARINATO

ALLA ROSA CANINA E CAVOLO PACK CHOY

*GALIZIA SIRLOIN STEAK ROSEHIP FLAVOUR AND PACK CHOI CABBAGE*

€ 40,00

---

---

# 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

SUGGERITO IN ABBINAMENTO CON SAUTERNES

€ 8,00

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

€ 12.00

SUGGERITO INN ABBINAMENTO CON MOSCATO PASSITO DIANELLA

€ 6,00

IL GELATO BUONTALENTI  
*BUONTALENTI ICE-CREAM*

€ 12.00

SUGGERITO IN ABBINAMENTO CON MUFFATO DELLA SALA

€ 6,00

I SORBETTI HARRY'S BAR FIRENZE  
*HOME-MADE FRUIT SORBET*

€ 12,00

## DESSERTS

SEMIFREDDO ALLA FRAGOLA E GUAVA, PANE SPUGNA ALLA CANNELLA  
*STRAWBERRY AND GUAVA PARFAIT, CINNAMON SPONGEBREAD*

€ 15,00

SUGGERITO IN ABBINAMENTO CON ASTI SPUMANTE

€ 5,00

CREMOSO DI LIMONCELLO E SPUMA DI LATTE  
*CREAMY OF LIMONCELLO AND MILK FOAM*

€ 15,00

SUGGERITO IN ABBINAMENTO CON SOLALTO VENDEMMIA TARDIVA

€ 6,00

PAN DI SPAGNA ALLA GRAVIOLA, GANACHE AL CIOCCOLATO BIANCO, BASILICO VERDURE CANDITE  
*SONGIEBOB BREAD, WHITE CHOCOLATE GANACHE, BASIL AND CANDIT VEGETABLES*

€ 15.00

SUGGERITO IN ABBINAMENTO CON THCIDA AUSLESE MUSCAT

€ 6,00