



HARRY'S BAR

The Garden

PIATTI "GREEN" VEGETARIAN COURSES

INSALATA "THE GARDEN"

SELECTION OF SALAD AND RAW SEASONAL VEGETABLES

€ 26,00

SEGATO DI CARCIOFI, SPUMA AL PARMIGIANO 24 MESI

VACCHE ROSSE AL SIFONE E SALSA AL PREZZEMOLO

ARTICHOKES SALAD, PARMESAN FOAM AND PARSLEY SAUCE

€ 18,00

RIBOLLITA MODERNA

VEGETABLES BREAD SOUP MODERN STYLE

€ 28,00

RISOTTO CON CREMA DI BROCCOLI E POLVERE DI PEPPERONE CRUSCO

RISOTTO WITH BROCCOLI CREAM AND RED PEPPER POWDER

€ 24,00

"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 E MANGO CHUTNEY

VEGETABLES WITH CURRY SAUCE, PILAF RICE AND MANGO CHUTNEY

€ 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
THIN FETTUCCHINE AU GRATIN WITH PARMESAN AND HAM

€ 35.00

"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
CLASSIC AROMATIC CURRY SERVED WITH PILAF RICE AND MANGO CHUTNEY

...CON LE CODE DI GAMBERI

...WITH PRAWNS

€ 43.00

...CON IL POLLO

...WITH CHICKEN BREAST

€ 38.00

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

€ 46.00

TUSCANY TASTE

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

€ 32,00

TORTELLINO STRASCICATO ALLA FIORENTINA
TORTELLINO FLORENTINE STYLE

€ 28,00

BISTECCA ALLA FIORENTINA SELEZIONE HARRYS CON PATATE ARROSTO
FLORENTINE STEAK SERVED WITH ROASTED POTATOES

€ 85.00 PER KG.

ANTIPASTI / ENTREES

INSALATA "THE GARDEN"
SELECTION OF SALAD AND RAW SEASONAL VEGETABLES

€ 25,00

TERRINA DI FOIS GRAS AL PEPE ROSA, ASPIC DI MANDARINO,
PAN BRIOCHE E CROCCANTE ALLE MANDORLE
TERRINE DE FOIS GRAS, TANGERINE GELEE, PAN BRIOCHE AND CRUNCHY ALMOND

€ 25,00

SCAMPI GIGANTI AL VAPORE, SELEZIONE DI CAVOLI, MAIONESE AL NERO DI SEPPIA,
CACO MELA E SALSA AL MELOGRANO

*STEAMED KING SHRIMPS, SELECTION OF CABBAGE, SQUID INK MAYONNAISE,
PERSIMMON AND POMMEGRANATE SAUCE*

€ 33,00

SEGATO DI CARCIOFI , SPUMA AL PARMIGIANO 24 MESI
VACCHE ROSSE AL SIFONE ESALSA AL PREZZEMOLO
ARTICHOKES SALAD , PARMESAN FOAM AND PARSLEY SAUCE

€ 18,00

VELLUTATA DI FAGIOLI ZOLFINI, CON FRUTTI DI MARE
WHITE BEANS SOUP , WITH STEAMED SEA FOOD

€ 25,00

PRIMI PIATTI FIRST COURSES

PLIN RIPIENI DI STRACOTTO ALLA FIORENTINA,
FONDUTA DI RICOTTA DI PECORA CON SALSA AL CAVOLO VERZA
*STUFFED PASTA "PLIN" WITH TYPICAL BEEF,
RICOTTA CHEESE FONDUE AND SAVOY CABBAGE*
€ 30,00

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

RIBOLLITA MODERNA
BREAD SOUP MODERN STYLE
€ 28,00

RISOTTO ALLA CREMA DI BROCCOLI, POLVERE DI PEPERONE CRUSCO
E BOTTARGA DI MANZO
*RISOTTO WITH BROCCOLI CREAM, RED PEPPER POWDER
AND BEEF BOTTARGA*
€ 24,00



SECONDI PIATTI SECOND COURSES

BACCALÀ IN DOPPIA COTTURA , SALSA ALLE RAPE ROSSE E CARCIOFO ALLA GRIGLIA
COD-FISH DOUBLE COOKING SYSTEM, RED TUNIPS SAUCE AND GRILLED ARTICHOKEs
€ 38,00

CALAMARO ARRICCIATO, NERO DI SEPPIA, CAVOLFIOR E FONDUTA DI ROBIOLA DI CAPRA
CURLED SQUID, CUTTLEFISH INK, CABBAGE AND ROBIOLA CHEESE FONDUE
€ 30,00

FILETTO DI MANZO ALLA ROSSINI THE GARDEN STYLE
BEEF FILLET ROSSINI THE GARDEN STYLE
€ 40,00

PICCIONE GLASSATO AL MIELE, ARROSTITO SERVITO
CON ZUCCA HAKKAIDO STUFATA E SALSA AL SAMBUCO
*HONEY FROSTED PIGEON ROASTED AND SERVED
WITH HOKKAIDO PUMPKIN AND ELDER SAUCE*
€ 48,00

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 VINO DA UVE STRAMATURE FELSINA

€ 6,00

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

€ 13,00

SUGGERITO IN ABBINAMENTO CON MOSCATO PASSITO DIANELLA

€ 6,00

IL GELATO BUONTALENTI
BUONTALENTI ICE-CREAM

€ 13,00

SUGGERITO IN ABBINAMENTO CON VIN SANTO FATTORIA PARRI

€ 6,00

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

€ 13,00

DESSERTS

RED VELVET DOLCE STIL NOVO
RED VELVET CAKE

€ 13,00

SUGGERITO IN ABBINAMENTO CON ASTI SPUMANTE BANFI

€ 5,00

MONT BLANC THE GARDEN
MONT BLANC THE GARDEN STYLE

€ 13,00

SUGGERITO IN ABBINAMENTO CON PORTO RUBY OFFLEY

€ 7,00

5 VELI AL MANDARINO
TANGERINE 5 LAYERS

€ 13,00

SUGGERITO IN ABBINAMENTO CON MUFFATO DELLA SALA ANTINORI

€ 7,00

SELEZIONE DI PRALINE ARTIGIANALI DI CIOCCOLATO
SELECTION OF CHOCOLATE PRALINES

€ 13,00

SUGGERITO IN ABBINAMENTO CON BAROLO CHINATO RATAFIA

€ 6,00