



HARRY'S BAR

The Garden

PIATTI "GREEN"
VEGETARIAN COURSES

INSALATA "THE GARDEN"

SELECTION OF SALAD AND RAW SEASONAL VEGETABLES

€ 24.00

CECINA, SPUMA DI PECORINO DI PIENZA, CIPOLLA DI TROPEA IN AGRODOLCE,
FUNGHI COLTIVATI E SALSA AL PREZZEMOLO

*CICKPEAS PIE, PECORINO CHEESE MOUSSE, OF TROPEA ONIONS,
MUSHROOMS AND PARSLEY SAUCE*

€ 25.00

PAPPA AL POMODORO MODERNA

TUSCAN BREAD SOUP WITH TOMATOES AND BASIL

€ 25.00

GAZPACHO E VERDURE CROCCANTI CON ARIA AL MANGO

GAZPACHO WITH CRISPY VEGETABLES AND MANGO AIR

€ 23.00

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

SPAGHETTI WITH GARLIC IN SPICY TOMATO SAUCE

€ 26.00

LASAGNETTE DI VERDURE,

VEGETABLES LASAGNETTE

€ 26.00

VERDURE AL CURRY SERVITE CON RISO PILAF E MANGO CHUTNEY

VEGETABLES WITH CURRY SAUCE AND PILAF RICE

€ 32.00

I CLASSICI HARRY'S

TRADITIONAL HARRY'S DISHES

COCKTAIL DI GAMBERI

SHRIMPS COCKTAIL

€ 34,00

CARPACCIO CLASSICO DI MANZO NAZIONALE IGPALLAHARRY'S

BEEF CARPACCIO WITH LIGHT MUSTARD SAUCE

€ 30.00

TAGLIERINI GRATINATI ALLA HARRY'S CON PARMIGIANO E PROSCIUTTO

BAKED THIN FETTUCCHINE WITH PARMESAN CHEESE AND HAM

€ 35.00

TORTELLINI ALLA HARRY'S

TORTELLINI WITH BEEF RAGU' HARRYS STYLE

€ 28,00

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

SPAGHETTI WITH GARLIC IN SPICY TOMATO SAUCE

€ 26.00

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

€ 43.00

...CON IL POLLO

...WITH CHICKEN BREAST

€ 38.00

TARTARE DI MANZO ALLA HARRY'S

STEAK TARTARE HARRY'S STYLE

€ 46.00

ANTIPASTI

ENTRÉES

PLATEAU TOSCANO
CON SALUMI, PECORINO E CROSTINO TOSCANO
SELECTION OF CHARCUTERIE AND TUSCAN CHEESE
€ 32.00

SUPREME DI ANATRA AFFUMICATA, CARPACCIO DI SEDANO RAPA,
SALSA ALLA MELA COTOGNA E PANE CROCCANTE
DUCK SUPREME, CELERIAC CARPACCIO AND APPLE SAUCE
€ 26.00

FINOCCHIO FONDENTE ALLA GRIGLIA, FONDUTA DI TOMA PIEMONTESE
E MORONE MANTECATO
GRILLED FENNEL, TOMA CHEESE FONDUE AND MANTECATED MORONE FISH
€ 26.00

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

SPAGHETTO QUADRATO MONOGRANO FELICETTI, CACIO E PEPE ALL' AGLIO GAMBERI
ROSSI E COLATURA DI ALICI
*SPAGHETTI WITH CHEESE PEPPER, GARLIC FLAVOUR,
RAW SICILIAN RED PRAWNS AND ANCHOVIES OIL*
€ 33.00

PAPPARDELLE ALL' UOVO DI CAMPOFILONE,
RAGU' DI SCAMERITA ALLA BOLOGNESE, ESTRATTO DI CIME DI RAPA
E ALICI DEL CANTABRICO
PAPPARDELLE WITH PORK RAGOUT, TURNIP GREENS AND CANTABRICO ANCHOVIES
€ 32.00

RISOTTO ACQUERELLO, ERBE DI CAMPO, BLU DI MALGA,
CAVIALE SALMERINO ALPINO E FOGLIA D'ORO
RISOTTO WITH ITALIAN BLUE CHEESE, CHAR CAVIAR AND GOLD LEAF
€ 28.00

SECONDI PIATTI MAIN COURSES

BISTECCA ALLA FIORENTINA SELEZIONE HARRY'S CON PATATE ARROSTO
FLORENTINE STEAK GRILLED AND SERVED WITH ROASTED POTATOES
€ 85.00 PER KG.

FILETTO ALLA WELLINGTON, MILLEFOGLIE DI PATATE
E CHAMPIGNON GLASSATI AL MIELE
*BEEF FILLET WELLINGTON STYLE WITH POTATOES MILLEFOGLIE
AND GLAZED MUSHROOMS*
€ 42.00

SCORFANO SCOTTATO, BIETOLINA COLORATA ALL' AGRO, SALSA ALLA
BOUILLABESSER
RED -FISH STUFFED, SOUR BEET AND BOUILLABESSE SAUCE
€ 36.00

'BACCALA' AL VAPORE, ASPARAGI ALLA PIASTRE E SALSA ALLA POLENTA CONCIA
STEAMED COD FISH, GRILLED ASPARAGUS, AND TANNING POLENTA
€ 40.00

PESCATO DEL GIORNO A PIACERE
CATCH OF THE DAY
€ 60.00

CONTORNI SIDE DISHES

PURE' DI SPINACI
SPINACH PURE
€ 12,00

PATATE ARROSTO
ROASTED POTATOES
€ 12,00

FAGIOLI ZOLFINI ALL' OLIO
ZOLFINI WHITE BEANS
€ 12,00

I CLASSICI DESSERT DI 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
TCHIDA AUSLEESE MUSCAT
€ 6,00

I SORBETTI HARRY'S BAR FIRENZE
FRUIT SORBET
€ 13,00

SGROPPINO ONE SHOT AL LIMONE O BERGAMOTTO
SGROPPINO ONE SHOT LEMON OR BERGAMOT
€ 10,00

DESSERT

MOUSSE ALLA MELA COTOGNA E CRUMBLE DI FROLLA AL CACAO
APPLE MOUSSE, AND CHOCOLATE CRUMBLE
€ 13,00

SUGGERITO IN ABBINAMENTO CON
'ASTI SPUMANTE "'
€ 5,00

GANACHE DI RICOTTA E PERA GLASSATA ROCHER
RICOTTA CHEESE AND PEAR WITH ROCHER GANACHE
€ 13,00

SUGGERITO IN ABBINAMENTO CON
PORTO RUBY OFFLEY
€ 7,00

PALET AL MIELE E POLLINE
HONEY PALETTE
€ 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 RATAFI'A
€ 6,00