



HARRY'S BAR

The Garden

MENU ALLERGENI *ALLERGENS MENU*

PIATTI "GREEN" VEGETARIAN COURSES

INSALATA "THE GARDEN"

SELECTION OF SALAD AND RAW SEASONAL VEGETABLES

€ 24,00

- 9 -

ZUPPA DI CIPOLLE ALLA FRANCESE GRATINATA AL GRUYÈRE

FRENCH ONION SOUP AU GRATIN

€ 24,00

- 1,7 -

VELLUTATA DI LENTICCHIE DI CASTELLUCCIO CON FONDUTA DI CASTELMAGNO DOP E ARIA AL ROSMARINO

LENTIL CREAMY SOUP WITH CASTELMAGNO DOP FONDUE AND ROSEMARY FOAM

€ 24,00

- 6.7.8.9 -

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

SPAGHETTI WITH GARLIC IN SPICY TOMATO SAUCE

€ 26,00

- 1 -

LASAGNETTE AI FUNGHI PORCINI E ZUCCA GIALLA

PORCINI MUSHROOM AND PUMPKIN LASAGNA

€ 24,00

- 1,3,7 -

VERDURE AL CURRY SERVITE CON RISO PILAF E MANGO CHUTNEY

VEGETABLES WITH CURRY SAUCE AND PILAF RICE

€ 32,00

- 7,12 -

COPERTO - COVER CHARGE € 6,00

*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 SI PREGA DI FARE ESPLICITA RICHIESTA AL PERSONALE
NOSTRI OPERATORI SONO FORMATI SUL RISCHIO ALLERGENI. ESSENDO LA CUCINA UNICA ED AVENDO VARIE LINEE PRODUTTIVE, NON POSSIAMO ESCLUDERE LA PRESENZA DEGLI ALLERGENI IN TRACCE IN TUTTE LE PREPARAZIONI ALIMENTARI.
SOME OF OUR PRODUCTS MAY HAVE TRACES OF ALLERGEN. FOR THE COMPLETE LIST OF ALLERGENS PLEASE DO EXPRESS REQUEST TO STAFF IN SERVICE
OUR STAFF IS TRAINED ON ALLERGEN RISK, SINCE THE CUISINE IS SINGLE AND HAS VARIOUS PRODUCTION LINES, WE CANNOT EXCLUDE THE PRESENCE OF TRACE ALLERGENS IN ALL FOOD PREPARATIONS.

CLASSICI HARRY'S

TRADITIONAL HARRY'S DISHES

COCKTAIL DI GAMBERI *

SHRIMPS COCKTAIL

€ 34,00

— 1, 2, 3, 8, 10, 12 —

CARPACCIO CLASSICO DI MANZO ALLA HARRY'S

BEEF CARPACCIO WITH LIGHT MUSTARD SAUCE

€ 30,00

— 1, 3, 8, 10, 12 —

TAGLIERINI GRATINATI ALLA HARRY'S CON PARMIGIANO E PROSCIUTTO

BAKED THIN FETTUCCHINE WITH PARMESAN CHEESE AND HAM

€ 35,00

— 1, 3, 7 —

TORTELLINI ALLA HARRY'S

TORTELLINI WITH BEEF RAGU' HARRY'S STYLE

€ 28,00

— 1, 3, 7, 9, 12 —

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

SPAGHETTI WITH GARLIC IN SPICY TOMATO SAUCE

€ 26,00

— 1 —

SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI

SPAGHETTI WITH CLAMS

€ 37,00

— 1, 14 —

POLLO AL CURRY AROMATICO DELL'HARRY'S, RISO PILAF E MANGO CHUTNEY

THE CLASSIC AROMATIC CURRY SERVED WITH PILAF RICE AND MANGO CHUTNEY

— 7, 12 —

€ 38,00

CODE DI GAMBERTI AL CURRY AROMATICO DELL'HARRY'S, RISO PILAF E MANGO CHUTNEY

THE CLASSIC AROMATIC CURRY SERVED WITH PILAF RICE AND MANGO CHUTNEY € 43,00

— 2, 7, 12 —

€ 43,00

TARTARE DI MANZO ALLA HARRY'S

STEAK TARTARE HARRY'S STYLE

€ 50,00

— 1, 3, 7, 10, 12 —

MILANESINE DI VITELLA CON CONCASSÉ DI POMODORO

VEAL MILANESE STYLE SERVED WITH CHOPPED TOMATOES

€ 40,00

— 1, 3, 4, 7, 8 —

CONTORNI

SIDE DISHES

PURE' DI SPINACI*

SPINACH PURÉE

€ 12,00

— 7 —

PURE' DI SPINACI*

SPINACH PURÉE

€ 12,00

— 7 —

PATATE ARROSTO

ROASTED POTATOES

€ 12,00

— 8 —

VERDURE ALLA GRIGLIA

GRILLED VEGETABLES

€ 12,00

— NO —

ANTIPASTI ENTRÉES

PLATEAU TOSCANO
CON SALUMI, PECORINO E CROSTINO ALLA TOSCANA
SELECTION OF CHARCUTERIE AND PECORINO CHEESE
€ 32,00
- 7, 9, 12 -

IL SUPER UOVO DI PAOLO PARISI POCHÉ CON TARTUFO NERO
PAOLO PARISI POACHED EGG WITH BLACK TRUFFLE
€ 28,00
- 1, 3, 7 -

SEGATO DI CARCIOFI, SPUMA TIEPIDA DI PECORINO E SALSIA AL PREZZEMOLO
RAW ARTICHOKES WITH PECORINO FOAM AND PARSLEY SAUCE
€ 26,00
- 7, 12 -

PRIMI PIATTI FIRST COURSES

SPAGHETTO QUADRATO MONOGRANO FELICETTI, CACIO E PEPE ALL' AGLIO,
GAMBERI ROSSI* E COLATURA DI ALICI
SPAGHETTI WITH CHEESE CREAM AND PEPPER, RAW SICILIAN PRAWNS AND ANCHOVIES OIL
€ 33,00
- 1, 2, 4, 7 -

PAPPARDELLE ALL'UOVO DI CAMPOFILONE CON CREMA DI FINOCCHIO AL LEMONGRASS, CUORE DI BACCALÀ E
POLVERE DI OLIVE TAGGIASCHE
PAPPARDELLE WITH FENNEL CREAM, CODFISH AND TAGGIASCHE OLIVE POWDER
€ 33,00
- 1, 3, 4, 7 -

RISOTTO CARNAROLI ALLA MILANESE, SALSIA ALL'OSSOBUCO E FONDUTA DI PARMIGIANO 24 MESI VACCHE
ROSSE
SAFFRON RISOTTO, OSSOBUCO SAUCE AND PARMESAN FONDUE
€ 28,00
- 7, 9, -

SECONDI PIATTI SECOND COURSES

BISTECCA ALLA FIORENTINA SELEZIONE HARRY'S CON PATATE ARROSTO
FLORENTINE STEAK GRILLED SERVED WITH ROASTED POTATOES
€ 85,00 PER KG.
- 8 -

FILETTO DI MANZO ALLA ROSSINI
BEEF FILLET ROSSINI STYLE
€ 60,00
- 1, 3 -

QUAGLIA IN DOPPIA COTTURA, CARCIOFO DORATO E FONDO DI ARROSTO
TWICE COOKED QUAIL, ARTICHOKE AND BRAWN SAUCE
€ 42,00
- 1, 3, 7, 8, 9, 12 -

PESCATO DEL GIORNO AL SALE O ALL' ISOLANA
FISH OF THE DAY IN SALT CRUST OR ISOLANA STYLE
€ 60,00
- 4 -

ALLERGENI / ALLERGENS

– 1 –

CEREALI CONTENENTI GLUTINE: GRANO SEGALE , ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT
(*CERIALS CONTAINING GLUTEN : WHEAT, RYE, BARLEY, OATS, SPELT, KAMUT*)

– 2 –

CROSTACEI (*CRUSTACEANS*)

– 3 –

UOVA DI TUTTI I VOLATILI DA CORTILE (*EGGS FROM ALL POULTRY*)

– 4 –

PESCE (*FISH*)

– 5 –

ARACHIDI (*PEANUTS*)

– 6 –

SOIA (*SOYBEANS*)

– 7 –

LATTE, LATTOSIO (*MILK, LACTOSE*)

– 8 –

FRUTTA A GUSCIO : MANDORLE , NOCCIOLE , NOCI , NOCI DI ACAGIU , NOCI DI PECAN , NOCI DEL
BRASILE, PISTACCHI , NOCI DI MACADMIA , NOCI DEL QUEENSLAND
(*NUTS : ALMOND'S , HAZELNUTS , WALNUTS , CASHEWS , PECAN NUTS , BRAZIL NUTS , PISTACHIO
NUTS , MACADAMIA OR QUEENSLAND NUTS .*)

– 9 –

SEDANO (*CELERY*)

– 10 –

SENAPE (*MUSTARD*)

– 11 –

SEMI DI SESAMO (*SESAME SEEDS*)

– 12 –

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI (*SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES*)

– 13 –

LUPINI (*LUPIN*)

– 14 –

MOLLUSCHI (*MOLLUSCS*)