

MENU ALLERGENI

ALLERGENS MENU

SPECIALI DI PRIMAVERA

SPRING SPECIALS

ANTIPASTI

STARTERS

PLATEAU TOSCANO
CON SALUMI, PECORINO E CROSTINO ALLA TOSCANA
SELECTION OF CHARCUTERIE, PECORINO CHEESE AND CHICKEN LIVER PÂTÉ
€ 26,00
- 7,9,12 -

INSALATINA DI BACCELLI, PERE E PECORINO CON SALSA AL MIELE 
SALAD OF PODS, PEARS AND PECORINO CHEESE WITH HONEY SAUCE
€ 24,00
- 7 -

ASPARAGI GRATINATI AL GRUYERE 
ASPARAGUS GRATIN WITH GRUYERE
€ 26,00
- 3,7 -

PRIMI

FIRST COURSES

VELLUTATA DI PISELLI E MENTA CON CROSTINI DI PANE ALL'OLIO EVO 
PEA AND MINT VELOUTÉ WITH EVO OIL BREAD CROUTONS
€ 25,00
- 1,9 -

RISOTTO CARNAROLI AI CARCIOFI MORELLINI E FONDUTA DI MARZOLINO 
CARNAROLI RISOTTO WITH BLACKBERRY ARTICHOKE AND MARZOLINO FONDUE
€ 27,00
- 7,8,9 -

LINGUINE SENATORE CAPPELLI CON CREMA DI ASPARAGI E SPIGOLA *SENATORE*
CAPPELLI LINGUINE WITH CREAM OF ASPARAGUS AND SEA BASS
€ 30,00
- 4,7 -

SECONDI

SECOND COURSES

TOURNEDOS DI MANZO AL PEPE VERDE
BEEF FILET WITH GREEN PEPPER SAUCE
€ 55,00
- 7,9 -

SCOTTADITO DI AGNELLO IRLANDESE, CON CARCIOFO ALLA GIUDIA
E SALSA ALLA MENTA
IRISH LAMB CHOPS SCOTTADITO, WITH JEWISH-STYLE FRIED ARTICHOKE AND MINT SAUCE
€ 45,00
- 1,8, -

PESCATO DEL GIORNO
FRESH FISH OF THE DAY
€ 55,00
- 4 -

ANTIPASTI
CLASSICI HARRY'S
TRADITIONAL HARRY'S STARTERS

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

- 1, 2, 3, 8, 10, 12 -

SALMONE SCOZZESE AFFUMICATO
SMOKED SCOTTISH SALMON
€ 30.00
- 1, 7, 9 -

CARPACCIO DI MANZO ALLA HARRY'S
BEEF CARPACCIO WITH LIGHT MUSTARD SAUCE
€ 30.00
- 1, 3, 8, 10, 12 -

PRIMI PIATTI
CLASSICI HARRY'S
TRADITIONAL HARRY'S FIRST COURSES

TAGLIERINI GRATINATI ALLA HARRY'S CON PARMIGIANO E PROSCIUTTO
BAKED THIN FETTUCCINE WITH PARMESAN CHEESE AND HAM
€ 35.00
- 1, 3, 7 -

TORTELLINI CON RAGÙ ANTICO ALLA HARRY'S
HOME-MADE TORTELLINI WITH RAGOUT AND CREAM
€ 28.00
- 1, 3, 7, 9, 12 -

"LA SERGIO", SPAGHETTINI ALLA HARRY'S 
SPAGHETTI WITH GARLIC IN SPICY TOMATO SAUCE
€ 26.00
- 1 -

RISOTTO ALLA FORBES
PRAWN AND CHAMPAGNE RISOTTO
€ 35.00
- 2, 6, 7, 9, 12 -

SPAGHETTINI DI GRANO DURO CON VONGOLE
SPAGHETTI WITH CLAMS
€ 35.00
- 1, 4 -

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 ANCHOVY SAUCE
€ 35.00
- 1, 2, 4, 7 -

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

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

- 2, 7, 12 -



CON IL POLLO

WITH BREAST OF CHICKEN

€ 38.00

- 7, 12 -



CON LE VERDURE

WITH VEGETABLES

€ 33.00

- 7 -



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 WITH FRESH CHOPPED TOMATOES

€ 40.00

- 1, 3, 4, 7, 8 -

VITELLO TONNATO

VEAL WITH TUNA-CAPER SAUCE

€ 40.00

- 3, 4, 8, 10 -

BISTECCA ALLA FIORENTINA SELEZIONE HARRY'S CON PATATE ARROSTO

FLORENTINE STEAK GRILLED SERVED WITH ROASTED POTATOES

€ 85.00 PER KG.

- 8 -

HAMBURGER DI MANZO ALLA HARRY'S

BEEF HAMBURGER HARRY'S STYLE

€ 35.00

- 1, 3, 7, 8, 10, 12 -

CLUB SANDWICH DI POLLO ALLA HARRY'S

CLUB SANDWICH HARRY'S STYLE

€ 30.00

- 1, 3, 7, 8, 10, 12 -

LE INSALATE

SALAD

INSALATA THE GARDEN

SELECTION OF SALAD AND RAW SEASONAL VEGETABLES

€ 24.00

- 9 -



INSALATA DI POLLO ALLA HARRY'S

CHICKEN SALAD HARRY'S STYLE

€ 30.00

- NO -

CONTORNO

SIDE DISHES

PURÈ DI PATATE

MASHED POTATOES

€ 12.00

- 7 -



PURÈ DI SPINACI

SPINACH PURÉE

€ 12.00

- 7 -



PATATINE FRITTE

FRENCH FRIES

€ 12.00

- NO -



MISTICANZA

GREEN SALAD

€ 10.00

- NO -



COMPOSTA DI VERDURE DI STAGIONE ALLA GRIGLIA

STEAMED SEASONAL VEGETABLES

€ 12.00

- NO -



COPERTO - *COVER CHARGE*

€ 6.00



PIATTO VEGETARIANO

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

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 MACADAMIA , 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*)