



**HARRY'S BAR**

*The Garden*

## MENU ALLERGENI DESSERT

### ALLERGENS DESSERT MENU

#### LE CRÊPES CON CREMA FLAMBATE AL GRAND MARNIER

*CUSTARD-FILLED CRÊPES FLAMBÉ WITH GRAND MARNIER*

€ 15,00

**- 1, 3, 7, 8, 12 -**

SUGGERITO IN ABBINAMENTO CON — *PAIRED WITH*

**VINO DA UVE STRAMATURE FELSINA**

€ 6,00

**- 12 -**

#### LA TORTA DI MELE CON SALSIA ALLA VANIGLIA

*APPLE TART SERVED WITH VANILLA SAUCE*

€ 13,00

**- 1, 3, 7 -**

SUGGERITO IN ABBINAMENTO CON — *PAIRED WITH*

**MOSCATO PASSITO DIANELLA**

€ 6,00

**- 12 -**

#### IL GELATO BUONTALENTI

*BUONTALENTI ICE-CREAM*

€ 13,00

**- 1, 3, 7 -**

SUGGERITO IN ABBINAMENTO CON — *PAIRED WITH*

**TCHIDA AUSLEESE MUSCAT**

€ 6,00

**- 12 -**

#### I SORBETTI HARRY'S BAR FIRENZE

*FRUIT SORBET*

€ 13,00

**- 12 -**

#### SGROPPINO ONE SHOT AL LIMONE O BERGAMOTTO

*SGROPPINO ONE SHOT (LEMON OR BERGAMOT)*

€ 10,00

**- 12 -**

#### TORTA SACHER HARRY'S BAR STYLE

*SACHER-TORTE*

€ 13,00

**- 3, 7 -**

SUGGERITO IN ABBINAMENTO CON — *PAIRED WITH*

**BAROLO CHINATO**

€ 7,00

**- 12 -**

#### SFERA DI BABÀ AL GRAND MARNIER GLASSATA AL CIOCCOLATO BIANCO, MANDORLE E CARMELLO

*GRAND MARNIER SPONGE CAKE GLAZED WITH WHITE CHOCOLATE,  
ALMONDS AND CARAMEL*

€ 13,00

**- 1, 3, 7, 8, 12 -**

SUGGERITO IN ABBINAMENTO CON — *PAIRED WITH*

**PORTO RUBY OFFLEY**

€ 7,00

**- 12 -**

#### PINK LADY '53

*MASCARPONE MOUSSE WITH RASPBERRIES AND WALNUT BISQUIT*

€ 13,00

**- 3, 7, 8 -**

SUGGERITO IN ABBINAMENTO CON — *PAIRED WITH*

**MUFFATO DELLA SALA ANTINORI**

€ 7,00

**- 12 -**

\*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. I 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.

## 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* )