

DELIZIE HARRY'S

HARRY'S DELIGHTS

OSTRICHE GILARDEAU

GILARDEAU OYSTERS

€ 50,00 (6 PZ.)

CAPESANTE GRATINATE

SCALLOPS AU GRATIN

€ 24,00

FIOR DI CARPEGNA

CARPEGNA RAW HAM

€ 32,00

ANTIPASTI

STARTERS

COCKTAIL DI GAMBERI IN SALSA MARIE ROSE*

*PRAWNS COCKTAIL SERVED WITH MARIE ROSE SAUCE**

€ 32,00

SALMONE AFFUMICATO SU INSALATINA CROCCANTE DI SEDANO

SMOKED SALMON WITH FRESH CELERY

€ 30,00

CARPACCIO DI MANZO ALLA HARRY'S

BEEF CARPACCIO WITH LIGHT MUSTARD SAUCE

€ 30,00

ASPARAGI GRATINATI

ASPARAGUS TIPS WITH PARMISAN CHEESE GRATIN

€ 24,00


PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

VELLUTATA DI PISELLI 

GREEN PEAS SOUP

€ 24.00

CREMA DI POMODORO TIEPIDA , STRACCIATELLA DI BURRATA 

E OLIO AL BASILICO

€ 26.00

TAGLIERINI GRATINATI ALLA HARRY'S CON PARMIGIANO E PROSCIUTTO

BAKED THIN FETTUCCINE WITH PARMESAN CHEESE AND HAM

€ 35.00

TAGLIATELLE VERDI AL RAGÙ O POMODORO E BASILICO

GREEN FETTUCCINE WITH MEAT RAGOUT OR WITH TOMATO SAUCE

€ 26.00

TORTELLINI ALLA HARRY'S

HOME-MADE TORTELLINI WITH RAGOUT AND CREAM

€ 28.00

SPAGHETTI SERGIO 

SPAGHETTI WITH GARLIC IN SPICY TOMATO SAUCE

€ 26.00

SPAGHETTINI DI GRANO DURO CON VONGOLE

SPAGHETTI WITH CLAMS

€ 35.00

RISOTTO ALLE PUNTE DI ASPARAGI E ZEST DI LIMONE 

ASPARAGUS TIPS RISOTTO WITH LEMON PEEL

€ 32.00

SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

CODE DI GAMBERI AL CURRY HARRY'S STYLE, RISO PILAF E MANGO CHUTNEY *
*PRAWNS IN AROMATIC CURRY SERVED WITH PILAF RICE AND MANGO CHUTNEY**
€ 45.00

MAZZANCOLLE FLAMBÉ AL COGNAC
KING PRAWNS FLAMBÉ WITH COGNAC
€ 80.00

SOGLIOLA ALLA GRGLIA ALLA MUGNAIA O CHAMPAGNE
SOLE GRILL , MEUNIÈRE OR CHAMPAGNE SAUCE
€ 60.00

POLLO AL CURRY HARRY'S STYLE, RISO PILAF E MANGO CHUTNEY
CHICKEN IN AROMATIC CURRY SERVED WITH PILAF RICE AND MANGO CHUTNEY
€ 40.00

CLUB SANDWICH DI POLLO ALLA HARRY'S
CLUB SANDWICH HARRY'S STYLE
€ 35.00

MILANESINE DI VITELLA CON CONCASSÉ DI POMODORO
VEAL MILANESE WITH FRESH CHOPPED TOMATOES
€ 40.00

AGNELLO SCOTTADITO CON SPINACINO SALTATO
LAMB CHOP WITH SAUTED SPINACH
€ 45.00

FILETTO MIGNON TAKE IT OFF
VEAL FILLET SERVED WITH FLORENTINE SAUCE
€ 55.00

VITELLO TONNATO
VEAL WITH TUNA-CAPER SAUCE
€ 40.00

TARTARE DI MANZO ALLA HARRY'S
STEAK TARTARE HARRY'S STYLE
€ 50.00

LA FIORENTINA SELEZIONE HARRY'S
FLORENTINE STEAK
€ 85.00 PER KG.

HAMBURGER DI MANZO HARRY'S STYLE
BEEF HAMBURGER HARRY'S STYLE
€ 35.00

FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE IN SALSA
BEEF FILLET GREEN PEPPER SAUCE
€ 48,00

CONTORNI SIDE DISHES

PURÈ DI PATATE 
MASHED POTATOES
€ 12.00

PURÈ DI SPINACI* 
SPINACH PURÉE*
€ 12.00

PATATINE FRITTE* 
FRENCH FRIES*
€ 12.00

PISELLI ALLA FIORENTINA
FLORENTINE STYLE GREEN PEAS
€ 10.0

ASAPARAGI ALL'AGRO 
STEAMED GREEN ASPARAGUS —
€ 14.00

INSALATE SALAD

INSALATA THE GARDEN 
SELECTION OF SALAD AND RAW SEASONAL VEGETABLES
€ 24.00

INSALATA DI POLLO ALLA HARRY'S
CHICKEN SALAD HARRY'S STYLE
€ 30.00

CAESAR SALAD
CAESAR SALAD
€ 30.00

INSALATA CAPRESE 
CAPRESE SALAD
€ 24.00

COPERTO - COVER CHARGE € 8.00



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