



HARRY'S BAR

The Garden

MENU

PIATTI "GREEN" VEGETARIAN COURSES

INSALATA "THE GARDEN"

SELECTION OF SALAD AND RAW SEASONAL VEGETABLES

€ 25.00

– 9 –

CECINA, SPUMA DI PECORINO DI PIENZA, CIPOLLOTTO ROSSO IN AGRODOLCE, FUNGHI COLTIVATI E SALSA AL PREZZEMOLO

*CHICKPEAS PIE, PECORINO CHEESE MOUSSE, SWEET AND SOUR SPRING ONION,
MUSHROOMS AND PARSLEY SAUCE*

€ 25.00

– 7, 8, 12 –

PAPPA AL POMODORO MODERNA

TUSCAN BREAD SOUP WITH TOMATOES AND BASIL

€ 25.00

– 1, 7 –

GAZPACHO E VERDURE CROCCANTI CON ARIA AL MANGO

GAZPACHO WITH CRISPY VEGETABLES AND MANGO FOAM

€ 23,00

– 6, 9, 12 –

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

SPAGHETTI WITH GARLIC IN SPICY TOMATO SAUCE

€ 26.00

– 1 –

LASAGNETTE DI VERDURE,

VEGETABLES LASAGNETTE

€ 26.00

– 1, 3, 7, 9 –

VERDURE AL CURRY SERVITE CON RISO PILAF E MANGO CHUTNEY

VEGETABLES WITH CURRY SAUCE AND PILAF RICE

€ 32.00

– 7, 12 –

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 FETTUCCINE WITH PARMESAN CHEESE AND HAM

€ 35,00

– 1, 3, 7 –

TORTELLINI ALLA HARRY'S

TORTELLINI WITH BEEF RAGU' HARRYS 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 –

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 –

TARTARE DI MANZO ALLA HARRY'S

STEAK TARTARE HARRY'S STYLE

€ 46,00

– 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 –

ANTIPASTI

ENTRÉES

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

CEVICHE DI PESCATO CON VERDURE CROCCANTI
FISH OF THE DAY IN CEVICHE WITH CRUNCHY VEGETABLES
€ 28,00
- 4, 9 -

FINOCCHIO FONDENTE ALLA GRIGLIA,
FONDUTA DI TOMA PIEMONTESE E MORONE MANTECATO
GRILLED FENNEL, TOMA CHEESE FONDUE AND MORONE FISH MANTECATO
€ 26,00
- 4, 7 -

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, RAGÙ DI SCAMERITA ALLA BOLOGNESE,
ESTRATTO DI CIME DI RAPA E ALICI DEL CANTABRICO
PAPPARDELLE WITH PORK RAGOUT, TURNIP GREENS AND CANTABRICO ANCHOVIES
€ 32,00
- 1, 3, 4, 8, 9, 12 -

RISOTTO ACQUERELLO CON SCAMPI*, POLVERE DI VANIGLIA E FOGLIA D'ORO
RISOTTO WITH PRAWNS, VANILLA POWDER AND GOLD LEAF
€ 28,00
- 2, 7, 9, 12 -

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 ALLA WELLINGTON, MILLEFOGLIE DI PATATE E
CHAMPIGNON GLASSATI AL MIELE
BEEF FILLET WELLINGTON STYLE WITH POTATOES MILLE-FEUILLE AND GLAZED MUSHROOMS

€ 42,00

— 1, 3, 7, 8, 9, 10, 12 —

TAGLIATA DI TONNO ROSSO SERVITA CON GIARDINIERA FATTA IN CASA
TUNA FISH SERVED WITH MARINATED VEGETABLES HOME-MADE

€ 36.00

— 4, 8, 9, 12 —

PESCATO DEL GIORNO AL SALE O ALL' ISOLANA
FISH OF THE DAY IN SALT CRUST OR ISOLANA STYLE

€ 60.00

— 4 —

CONTORNI

SIDE DISHES

PURE' DI SPINACI*
SPINACH PURÉE

€ 12,00

— 7 —

PATATE ARROSTO
ROASTED POTATOES

€ 12,00

— 8 —

VERDURE ALLA GRIGLIA
GRILLED VEGETABLES

€ 12,00

— NO —

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
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 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*)