

SPECIALI DI MARZO

MARCH SPECIALS

ANTIPASTI

STARTERS

PLATEAU TOSCANO
CON SALUMI, PECORINO E CROSTINO ALLA TOSCANA
SELECTION OF CHARCUTERIE, PECORINO CHEESE AND CHICKEN LIVER PÂTÉ
€ 26.00

SPUMA DI RICOTTA CON INSALATINA DI BACCELLI E
CIALDA AL CANNOLO SALATA 
RICOTTA MOUSSE WITH FAVA BEAN SALAD AND SALTED WAFER
€ 26.00

ASPARAGI GRATINATI AL GRUYERE E TARTUFO NERO 
ASPARAGUS GRATIN WITH GRUYERE AND BLACK TRUFFLE
€ 28.00

PRIMI

FIRST COURSES

VELLUTATA DI PISELLI E MENTA CON MOSCARDINI E NERO DI SEPPIA
PEA AND MINT CREAMY SOUP, BABY OCTOPUSES AND SQUID INK
€ 25.00

RISOTTO CARNAROLI AGLI ASPARAGI E ZEST DI LIMONE CANDITO 
CARNAROLI RISOTTO WITH ASPARAGUS AND CANDIED LEMON ZEST
€ 28.00

PAPPARDELLE DI CAMPOFILONE AI CARCIOFI E CRUMBLE DI PANE 
CAMPOFILONE PAPPARDELLE WITH ARTICHOKEs AND BREAD CRUMBLE
€ 28.00

SECONDI

SECOND COURSES

FILETTO DI MANZO IN SALSA SENAPE ANTICA
BEEF FILLET IN MUSTARD SAUCE
€ 55.00

GUANCIA DI VITELLA BRASATA AL VINO ROSSO CON BIETOLINE SALTATE
BRAISED VEAL CHEEK IN RED WINE WITH SAUTÉED SWISS CHARD
€ 45.00

PESCATO DEL GIORNO

FRESH FISH OF THE DAY
€ 55.00

ANTIPASTI
CLASSICI HARRY'S
TRADITIONAL HARRY'S STARTERS

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

SALMONE SCOZZESE AFFUMICATO
SMOKED SCOTTISH SALMON
€ 30.00

CARPACCIO DI MANZO ALLA HARRY'S
BEEF CARPACCIO WITH LIGHT MUSTARD SAUCE
€ 30.00

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

TORTELLINI CON RAGÙ ANTICO ALLA HARRY'S
HOME-MADE TORTELLINI WITH RAGOUT AND CREAM
€ 28.00

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



RISOTTO ALLA FORBES
PRAWN AND CHAMPAGNE RISOTTO
€ 35.00

SPAGHETTINI DI GRANO DURO CON VONGOLE
SPAGHETTI WITH CLAMS
€ 35.00

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

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



CON IL POLLO

WITH BREAST OF CHICKEN

€ 38.00



CON LE VERDURE

WITH VEGETABLES

€ 33.00



TARTARE DI MANZO ALLA HARRY'S

STEAK TARTARE HARRY'S STYLE

€ 50.00

MILANESINE DI VITELLA CON CONCASSÉ DI POMODORO

VEAL MILANESE WITH FRESH CHOPPED TOMATOES

€ 40.00

VITELLO TONNATO

VEAL WITH TUNA-CAPER SAUCE

€ 40.00

BISTECCA ALLA FIORENTINA SELEZIONE HARRY'S CON PATATE ARROSTO

FLORENTINE STEAK GRILLED SERVED WITH ROASTED POTATOES

€ 85.00 PER KG.

HAMBURGER DI MANZO ALLA HARRY'S

BEEF HAMBURGER HARRY'S STYLE

€ 35.00

CLUB SANDWICH DI POLLO ALLA HARRY'S

CLUB SANDWICH HARRY'S STYLE

€ 30.00

LE 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

CONTORNO

SIDE DISHES

PURÈ DI PATATE
MASHED POTATOES
€ 12.00



PURÈ DI SPINACI
SPINACH PURÉE
€ 12.00



PATATINE FRITTE
FRENCH FRIES
€ 12.00



MISTICANZA
GREEN SALAD
€ 10.00



COMPOSTA DI VERDURE DI STAGIONE ALLA GRIGLIA
STEAMED SEASONAL VEGETABLES
€ 12.00



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