



HARRY'S BAR

The Garden

GLI SPECIALI DEL MESE

L'INSALATA

*MAY SALAD WITH RED AND YELLOW TOMATOES, STRAWBERRYS,
ROAR ZUCCHINI, CELERY, CARROTS AND 'OIL BREAD' CRUMBLE*

€ 22.00

*L'OMBRINA DEL TIRRENO MARINATO, SPINACI CROCCANTI CON SALSA AL FRUTTO DELLA PASSIONE
LOCAL CROACKER FISH MARINATED WITH CRUNCHY FRESH SPINACH AND PASSION FRUIT SAUCE*

€ 25.00

IL RISOTTO CARNAROLI AGLI ASPARAGI CON SCAMPO CONFIT E PEPE ROSA

ASPARAGUS TIPS RISOTTO WITH PRAWN AND CONFIT TOMATOES

€ 37.00

LA CREMA DI ZUCCHINE FIORENTINE CON SEPPIA SCOTTATA

CREAMY FLORENTINE ZUCCHINE SOUP WITH CUTTLEFISH

€ 22.00

LA SELLA DI MAIALINO AL LATTE COTTO A BASSA TEMPERATURA

CON SALSA AL CHIANTI E LE PATATE FONDENTI

LOW TEMPERATURE ROASTED PORK WITH CHIANTI SAUCE, WITH DARK POTATOES

€ 36.00

IL CUORE DI BACCALA', BOUILLABAISSE AL PEPERONE E CIPOLLOTTO

CODFISH, RED PEPPER BOUILLABAISSE AND SPRING ONION

€ 40.00



HARRY'S BAR

The Garden

MENU RISTORANTE

GLI ANTIPASTI CLASSICI DI HARRY'S *TRADITIONAL HARRY'S STARTERS*

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

IL SALMONE SCOZZESE AFFUMICATO
SMOCKED SCOTTISH SALMON
€ 29.00

IL CARPACCIO CLASSICO DI MANZO NAZIONALE IGP ALLA HARRY'S
BEEF CARPACCIO WITH LIGHT MUSTARD SAUCE HARRY'S STYLE
€ 30.00

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

I TAGLIERINI GRATINATI ALLA HARRY'S CON PARMIGIANO E PROSCIUTTO
BAKED THIN FETTUCCINE WITH PARMESAN CHEESE AND HAM
€ 34.00

I TORTELLINI CON RAGÙ DI MANZO ALLA HARRY'S
HOME-MADE TORTELLINI WITH BEEF RAGOUT AND CREAM
€ 28.00

LO SPAGHETTO DI GRANO DURO ALLA HARRY'S
SPAGHETTI WITH GARLIC, BASIL IN SPICY TOMATO SAUCE
€ 26.00

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

IL CLASSICO CURRY AROMATICO DELL'HARRY'S
CON RISO PILAF E MANGO CHUTNEY ...
THE CURRY SERVED WITH PILAF RICE AND MANGO CHUTNEY...

...CON LE CODE DI GAMBERI
...WITH PRAWNS
€ 42.00

...CON IL POLLO
...WITH BREAST OF CHICKEN
€ 40.00

...CON LE VERDURE
...WITH SEASONAL VEGETABLES
€ 33.00

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

LA TARTARE DI MANZO ALLA HARRY'S
STEAK TARTARE HARRY'S STYLE
€ 42.00

LA VERA BISTECCA NAZIONALE IGP ALLA FIORENTINA
FLORENTINE T-BONE STEAK
€ 85,00 PER KG

IL FILETTO DI PESCATO DEL GIORNO AL GUSTO
FRESH FISH OF THE DAY
€ 50.00

IL BACCALÀ ALLA LIVORNESE CON PATATE
CODFISH IN TOMATO SAUCE SERVES WITH POTATOES
€ 42.00

L'OSSOBUCO ALLA FIORENTINA
OSSOBUCO FLORENTINE STYLE
€ 42.00

BOCCONCINI DI BACCALÀ CON CARCIOFI
BITES OF COD WITH ARTICHOKE
€ 42.00

IL CONTORNO
SIDE DISH

IL PURÈ DI PATATE
MASHED POTATOES
€ 12.00

IL PURÈ DI SPINACI
SPINACH PURÉE
€ 12.00

LE PATATINE FRITTE
FRENCH FRIES
€ 12.00

LA MISTICANZA
GREEN SALAD
€ 10.00

LA COMPOSTA DI VERDURE DI STAGIONE AL VAPORE
STEAMED SEASONAL VEGETABLES
€ 12.00

I CLASSICI DESSERTS HARRY'S
CLASSIC HARRY'S DESSERTS

LE CRÊPES CON CREMA FLAMBATE AL GRAND MARNIER
CUSTARD-FILLED CRÊPES FLAMBÉ WITH GRAND MARNIER
€ 15.00

LA TORTA DI MELE CON SALSA ALLA VANIGLIA
APPLE TART SERVED WITH VANILLA SAUCE AND CREAM
€ 12.00

IL GELATO BUONTALENTI
BUONTALENTI ICE-CREAM
€ 12.00

I SORBETTI HARRY'S BAR FIRENZE
HOME-MADE FRUIT SORBETS
€ 12.00

I DESSERT DI MAGGIO

MAY DESSERTS

LA CHEESE CAKE CON IL CAPRINO, SU BISCOTTO DI PRATO E COULIS DI FRUTTI ROSSI
GOAT CHEESE CAKE , TYPICAL BISCUIT AND WILD BERRIES COULIS
€ 12,00

BIGNE CRAQUELIN CON LA MOUSSE AL CIOCCOLATO
BIGNE CRAQUELIN WITH CHOCOLATE MOUSSE
€ 12,00

LA COMPOSTA DI FRUTTA DI STAGIONE
SEASONAL FRESH FRUIT SALAD
€ 12.00

LA MINI SELEZIONE DI FORMAGGI TOSCANI CON MIELE E MOSTARDE
SELECTION OF TUSCANY CHEESE SERVED WITH JAM AND HONEY
€ 15.00

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 DEGLI ALLERGENI PRESENTI IN CIASCUN PIATTO
SI PREGA DI FARE ESPLICITA RICHIESTA AL PERSONALE IN SERVIZIO.

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

HARRY'S BAR - THE GARDEN
SINA VILLA MEDICI
MANAGED BY HARRY'S BAR FIRENZE