



# HARRY'S BAR

*The Garden*

## MENU RISTORANTE

### GLI ANTIPASTI

*STARTERS*

IL COCKTAIL DI GAMBERI IN SALSA MARIE ROSE

*PRAWNS COCKTAIL SERVED WITH MARIE ROSE SAUCE*

€ 34.00

IL SALMONE SCOZZESE AFFUMICATO

*SMOKED 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

LA CAPONATA CON INSALATA TIEPIDA DI CALAMARI

*VEGETABLE CAPONATA WITH TEPID SQUIDS*

€ 30.00

L'INSALATA AUTUNNO

*AUTUMN SALAD WITH RADICCHI, LETTUCE, CONFIT TOMATOES GIARDINIERA,*

*WHITE GRAPES AND DRY FIGS*

€ 26.00

## LA PASTA E LE ZUPPE

### *PASTA AND SOUPS*

I TAGLIERINI GRATINATI ALLA HARRY'S CON PARMIGIANO E PROSCIUTTO

*BAKED THIN FETTUCCINE WITH PARMESAN CHEESE AND HAM*

€ 34.00

LA TAGLIATELLA DI PASTA FRESCA AL RAGÙ DI CARNI ALL'ANTICA

*HOME-MADE TAGLIATELLE WITH MEAT RAGÙ*

€ 28.00

IL TORTELLINO CLASSICO ALLA PANNA DI AFFIORAMENTO DEL MUGELLO

*HOME-MADE TORTELLINI WITH CREAM OF MUGELLO*

€ 28.00

“LA SERGIO”, GLI SPAGHETTINI F.LLI SETARO ALLA HARRY'S

*F.LLI SETARO SPAGHETTI WITH GARLIC SPICY TOMATO SAUCE*

€ 26.00

LE CRESPELLE ALLA HARRY'S CON CROSTACEI E ZUCCHINI CON CREMA ALLO ZAFFERANO

*SHELLFISH AND ZUCCHINI FILLED CREPÊS SERVED WITH SAFFRON CREAM SAUCE*

€ 37.00

LA VELLUTATA DI VERDURE DI STAGIONE

*VEGETABLE CREAMY SOUP*

€ 26.00

## LA CARNE E IL PESCE

### *MEAT AND FISH*

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

## IL CONTORNO

*SIDE DISH*

IL PURÈ DI SPINACI, DI PATATE O DI CAROTE

*SPINACH, POTATO OR CARROT PURÉE*

€ 15.00

LE PATATINE FRITTE

*FRENCH FRIES*

€ 15.00

LE PATATE ARROSTO

*ROASTED POTATOES*

€ 15.00

LA COMPOSTA DI VERDURE DI STAGIONE AL VAPORE

*STEAMED SEASONAL VEGETABLES*

€ 15.00

LA MISTICANZA

*MIXED SALAD*

€ 15.00

# I DESSERTS

## DESSERTS

LE CREPES FLAMBATE AL GRAND MARNIER  
*CRÊPES FILLED WITH PASTRY CREAM FLAMBÉ WITH GRAND MARNIER*  
€ 15.00

LA TORTA DI MELE CON SALSIA VANIGLIA E PANNA LIQUIDA  
*APPLE TART, VANILLA SAUCE AND WHITE CREAM*  
€ 12.00

LA MERINGATA CON SALSIA CIOCCOLATO  
*CLASSIC MERINGUE WITH CHOCOLATE*  
€ 12.00

IL TIRAMISÙ  
*TIRAMISÙ*  
€ 12.00

LA FROLLA BRETONE, CARMELLO SALATO E FONDENTE AL CIOCCOLATO  
*SABLÉ BRETON, SAUTÉED CARAMEL AND CHOCOLATE FONDANT*  
€ 12.00

LA COMPOSTA DI FRUTTA FRESCA  
*FRESH FRUIT SALAD*  
€ 12.00

IL GELATO BUONTALENTI  
*BUONTALENTI ICE-CREAM*  
€ 12.00

IL GELATO ED I SORBETTI ARTIGIANALI  
*HOME-MADE ICE-CREAM AND SORBETS*  
€ 12.00

LA SELEZIONE DI FORMAGGI TOSCANI CON MIELE E MOSTARDE  
*SELECTION OF TUSCANY CHEESE SERVED WITH JAM AND HONEY*  
€ 25.00

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