



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

SMOCKED SCOTTISH SALMON

€ 29.00

IL CARPACCIO CLASSICO DI MANZO NAZIONALE IGP ALLA HARRY'S

BEEF CARPACCIO WITH LIGHT MUSTARD SAUCE HARRY'S STYLE

CAPELANTE CROCCANTI SU CREMA LEGGERA DI CECI ROSA E SALVIA

CRISPY SCALLOPS ON A LIGHT CREAM OF PINK CHICKPEA AND SAGE

€ 35.00

SCALOPPA DI FOIE GRAS CON PAN BRIOCHES E FICHI

FOIE GRAS ESCALOPE WITH BRIOCHES AND FIGS

€ 34.00

L'INSALATA D'INVERNO

WINTER SALAD WITH SONGINO SALAD, PURPLE CABBAGE, CONFIT TOMATOES,

BREAD CRUMBLES, CRUNCHY FENNEL, CARROTS JULIENNE

€ 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 CREPPELLE 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

BOCCONCINI DI BACCALÀ CON CARCIOFI

BITES OF COD WITH ARTICHOKE

€ 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