HARRY'S BAR® Firenze 1953

LA DOLCE VITA

31 | DECEMBER | 2023 New Year's eve dinner with live music

MENU

Ostrica Gillardeau Oyster Gillardeau

Catalana di astice con composta di verdure e frutta di stagione Catalan-style lobster with seasonal vegetable and seasonal fruits

Risotto acquerello al topinambur con cuore di ombrina, bisque di crostacei e scaglie d'oro Topinambur cream risotto with heart of ombrine, shellfish bisque and gold flakes

Filetto di ricciola, carciofo in doppia cottura e crema di rapa rossa fermentata Amberjack fillet, twice-cooked artichoke and red turnip fermented cream

> Sgroppino 'one shot' al gelso nero Black mulberry 'one shot' sgroppino

Meringa al pistacchio con namelaka al cioccolato bianco e cassis Pistachio meringue with white chocolate and cassis namelaka

Allo scoccare della mezzanotte / At the stroke of midnight

Champagne per il brindisi Champagne toast

Lenticchie e uva come da tradizione Lentils and grapes as per tradition

Euro 250,00 escluso bevande

Euro 250,00 beverage excluded