

PIATTI "GREEN"
VEGETARIAN COURSES

INSALATA "THE GARDEN"
SELECTION OF SALAD AND RAW SEASONAL VEGETABLES
€ 24.00

CECINA, SPUMA DI PECORINO DI PIENZA, CIPOLLA DI TROPEA IN AGRODOLCE, FUNGHI
COLTIVATI E SALSA AL PREZZEMOLO
CHICKPEAS PIE, PECORINO CHEESE MOUSSE, OF TROPEA ONIONS, MUSHROOMS AND PARSLEY SAUCE
€ 25.00

PAPPA AL POMODORO MODERNA
TUSCAN BREAD SOUP WITH TOMATOES AND BASIL
€ 25.00

GAZPACHO E VERDURE CROCCANTI CON ARIA AL MANGO
GAZPACHO WITH CRISPY VEGETABLES AND MANGO AIR
€ 23,00

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

LASAGNETTE DI VERDURE,
VEGETABLES LASAGNETTE
€ 26.00

VERDURE AL CURRY SERVITE CON RISO PILAF E MANGO CHUTNEY
VEGETABLES WITH CURRY SAUCE AND PILAF RICE
€ 32.00

I CLASSICI HARRY'S TRADITIONAL HARRY'S DISHES

COCKTAIL DI GAMBERI
SHRIMPS COCKTAIL
€ 34,00

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

TAGLIERINI GRATINATI ALLA HARRY'S CON PARMIGIANO E PROSCIUTTO
BAKED THIN FETTUCCINE WITH PARMESAN CHEESE AND HAM
€ 35.00

TORTELLINI ALLA HARRY'S
TORTELLINI WITH BEEF RAGU' HARRYS STYLE
€ 28.00

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

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

TARTARE DI MANZO ALLA HARRY'S
STEAK TARTARE HARRY'S STYLE
€ 46.00

ANTIPASTI ENTRÉES

PLATEAU TOSCANO
CON SALUMI, PECORINO E CROSTINO TOSCANO
SELECTION OF CHARCUTERIE AND TUSCAN CHEESE
€ 32.00

SUPREME DI ANATRA AFFUMICATA, CARPACCIO DI SEDANO RAPA , SALSA ALLA MELA
COTOGNA E PANE CROCCANTE
DUCK SUPREME, CELERIAC CARPACCIO AND APPLE SAUCE
€ 26,00

FINOCCHIO FONDENTE ALLA GRIGLIA, FONDUTA DI TOMA PIEMONTESE E MORONE
MANTECATO
GRILLED FENNEL, TOMA CHEESE FONDUE AND MANTECATED MORONE FISH
€ 26,00

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

SPAGHETTO QUADRATO MONOGRANO FELICETTI, CACIO E PEPE ALL' AGLIO
GAMBERI ROSSI E COLATURA DI ALICI

*SPAGHETTI WITH CHEESE PEPPER, GARLIC FLAVOUR, RAW SICILIAN RED PRAWNS AND ANCHOVIES
OIL*
€ 33,00

PAPPARDELLE ALL' UOVO DI CAMPOFILONE, RAGU ' DI SCAMERITA ALLA
BOLOGNESE, ESTRATTO DI CIME DI RAPA E ALICI DEL CANTABRICO

PAPPARDELLE WITH PORK RAGU, TURNIP GREENS AND CANTABRICO ANCHOVIES
€ 32,00

RISOTTO ACQUERELLO, ERBE DI CAMPO, BLU DI MALGA, CAVIALE SALMERINO
ALPINO E FOGLIA D'ORO

RISOTTO WITH ITALIAN BLUE CHEESE, CHAR CAVIAR AND GOLD LEAF
€ 28,00

SECONDI PIATTI

SECOND COURSES

BISTECCA ALLA FIORENTINA SELEZIONE HARRY'S CON PATATE ARROSTO

FLORENTINE STEAK GRILLED AND SERVED WITH ROASTED POTATOES
€ 85.00 PER KG.

FILETTO ALLA WELLINGTON, MILLEFOGLIE DI PATATE E CHAMPIGNON GLASSATI AL
MIELE

BEEF FILLET WELLINGTON STYLE WITH POTATOES MILLEFOGLIE AND GLAZED MUSHROOMS
€ 42,00

SCORFANO SCOTTATO, BIETOLINA COLORATA ALL' AGRO, SALSA ALLA
BOUILLABESSE

RED-FISH STUFFED, SOUR BEET AND BOUILLABESSE SAUCE
€ 36,00

'BACCALA' AL VAPORE, ASPARAGI ALLA PIASTRE E SALSA ALLA POLENTA CONCIA

STEAMED COD FISH, GRILLED ASPARAGUS, AND TANNING POLENTA
€ 40,00

PESCATO DEL GIORNO A PIACERE

CATCH OF THE DAY
€ 60,00

CONTORNI

SIDE DISHES

PURE' DI SPINACI

' SPINACH PURE'

€ 12,00

PATATE ARROSTO

ROASTED POTATOES

€ 12,00

FAGIOLI ZOLFINI ALL' OLIO

ZOLFINI WHITE BEANS

€ 12,00

COPERTO - *COVER CHARGE* € 6.00



SCAN TO SEE YOUR LANGUAGE MENU AND ALLERGEN MENU

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