



HARRY'S BAR

The Garden

PIATTI "GREEN" VEGETARIAN COURSES

INSALATA "THE GARDEN"

SELECTION OF SALAD AND RAW SEASONAL VEGETABLES
€ 24.00

ZUPPA DI CIPOLLE ALLA FRANCESE GRATINATA AL GRUYÈRE

FRENCH ONION SOUP AU GRATIN
€ 25.00

VELLUTATA DI LENTICCHIE DI CASTELLUCCIO CON FONDUTA DI CASTELMAGNO DOP E ARIA AL ROSMARINO

LENTIL CREAMY SOUP WITH CASTELMAGNO DOP FONDUE AND ROSEMARY FOAM
€ 23.00

LA SERGIO', GLI SPAGHETTINI DI GRANO DURO ALLA HARRY'S

SPAGHETTI WITH GARLIC IN SPICY TOMATO SAUCE
€ 26.00

LASAGNETTE AI FUNGHI PORCINI E ZUCCA GIALLA

PORCINI MUSHROOM AND PUMPKIN LASAGNA
€ 26.00

VERDURE AL CURRY SERVITE CON RISO PILAF E MANGO CHUTNEY

CREAMY VEGETABLES CURRY WITH PILAF RICE AND MANGO CHUTNEY SAUCE
€ 32.00



HARRY'S BAR

The Garden

CLASSICI HARRY'S TRADITIONAL HARRY'S DISHES

COCKTAIL DI GAMBERI*

SHRIMPS COCKTAIL

€ 34,00

CARPACCIO CLASSICO DI MANZO ALLA HARRY'S

BEEF CARPACCIO WITH LIGHT MUSTARD SAUCE

€ 30.00

TAGLIERINI GRATINATI ALLA HARRY'S CON PARMIGIANO E PROSCIUTTO

BAKED THIN FETTUCCHINE 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

SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI

SPAGHETTI WITH CLAMS

€ 37,00

CURRY AROMATICO DELL'HARRY'S, RISO PILAF E MANGO CHUTNEY

THE CLASSIC AROMATIC CURRY SERVED WITH PILAF RICE AND MANGO CHUTNEY SAUCE ...

...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

€ 50.00

MILANESINE DI VITELLA CON CONCASSÉ DI POMODORO

VEAL MILANESE STYLE SERVED WITH CHOPPED TOMATOES

€ 40.00



HARRY'S BAR

The Garden

ANTIPASTI

ENTRÉES

PLATEAU TOSCANO
CON SALUMI, PECORINO E CROSTINO ALLA TOSCANA
SELECTION OF CHARCUTERIE, PECORINO CHEESE AND CHICKEN LIVER PÂTÉ
€ 32,00

IL SUPER UOVO DI PAOLO PARISI POCHÉ CON TARTUFO NERO
PAOLO PARISI POACHED EGG WITH BLACK TRUFFLE
€ 28,00

SEGATO DI CARCIOFI, SPUMA TIEPIDA DI PECORINO E SALSIA AL PREZZEMOLO
RAW ARTICHOKE WITH PECORINO FOAM AND PARSLEY SAUCE
€ 26,00

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

SPAGHETTO QUADRATO MONOGRANO FELICETTI, CACIO E PEPE ALL' AGLIO,
GAMBERI ROSSI* E COLATURA DI ALICI
SPAGHETTI WITH CHEESE CREAM AND PEPPER, RAW SICILIAN PRAWNS AND CETARA ANCHOVY SAUCE
€ 33,00

PAPPARDELLE ALL'UOVO DI CAMPOFILONE CON CREMA DI FINOCCHIO AL
LEMONGRASS, CUORE DI BACCALÀ E POLVERE DI OLIVE TAGGIASCHE
PAPPARDELLE WITH FENNEL CREAM, CODFISH AND TAGGIASCHE OLIVE POWDER
€ 33,00

RISOTTO CARNAROLI ALLA MILANESE, SALSIA ALL'OSSOBUCO E FONDUTA DI
PARMIGIANO 24 MESI VACCHE ROSSE
SAFFRON RISOTTO, OSSOBUCO SAUCE AND PARMESAN FONDUE
€ 28,00



HARRY'S BAR

The Garden

SECONDI PIATTI

SECOND COURSES

BISTECCA ALLA FIORENTINA SELEZIONE HARRY'S CON PATATE ARROSTO

FLORENTINE STEAK GRILLED SERVED WITH ROASTED POTATOES

€ 85.00 PER KG.

FILETTO DI MANZO ALLA ROSSINI

BEEF FILLET ROSSINI STYLE

€ 60,00

QUAGLIA IN DOPPIA COTTURA, CARCIOFO DORATO E FONDO DI ARROSTO

TWICE COOKED QUAIL, ARTICHOKE AND BRAWN SAUCE

€ 42.00

PESCATO DEL GIORNO AL SALE O ALL'ISOLANA

FISH OF THE DAY IN SALT CRUST OR ISOLANA STYLE

€ 60.00

CONTORNI

SIDE DISHES

PURE' DI PATATE

MUSHED POTATOES

€ 12,00

PURE' DI SPINACI*

SPINACH PURÉE

€ 12,00

PATATE ARROSTO

ROASTED POTATOES

€ 12,00

VERDURE ALLA GRIGLIA

GRILLED VEGETABLES

€ 12,00

COPERTO - *COVER CHARGE* € 6.00

*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 SI PREGA DI FARE ESPLICITA RICHIESTA AL PERSONALE. I NOSTRI OPERATORI SONO FORMATI SUL RISCHIO ALLERGENI; ESSENDO LA CUCINA UNICA ED AVENDO VARIE LINEE PRODUTTIVE, NON POSSIAMO ESCLUDERE LA PRESENZA DEGLI ALLERGENI IN TRACCE IN TUTTE LE PREPARAZIONI ALIMENTARI.

SOME OF OUR PRODUCTS MAY HAVE TRACES OF ALLERGEN. FOR THE COMPLETE LIST OF ALLERGENS PLEASE DO EXPRESS REQUEST TO STAFF IN SERVICE. OUR STAFF IS TRAINED ON ALLERGEN RISK; SINCE THE CUISINE IS SINGLE AND HAS VARIOUS PRODUCTION LINES, WE CANNOT EXCLUDE THE PRESENCE OF TRACE ALLERGENS IN ALL FOOD PREPARATIONS.