

SPECIALI DI PRIMAVERA

SPRING SPECIALS

ANTIPASTI

STARTERS

PLATEAU TOSCANO

CON SALUMI, PECORINO E CROSTINO ALLA TOSCANA

SELECTION OF CHARCUTERIE, PECORINO CHEESE AND CHICKEN LIVER PÂTÉ

€ 26.00

INSALATINA DI BACCELLI, PERE E PECORINO CON SALSA AL MIELE 

SALAD OF PODS, PEARS AND PECORINO CHEESE WITH HONEY SAUCE

€ 24.00

ASPARAGI GRATINATI AL GRUYERE 

ASPARAGUS GRATIN WITH GRUYERE

€ 26.00

PRIMI

FIRST COURSES

VELLUTATA DI PISELLI E MENTA CON CROSTINI DI PANE ALL'OLIO EVO 

PEA AND MINT VELOUTÉ WITH EVO OIL BREAD CROUTONS

€ 25.00

RISOTTO CARNAROLI AI CARCIOFI MORELLINI E FONDUTA DI MARZOLINO 

CARNAROLI RISOTTO WITH BLACKBERRY ARTICHOKE AND MARZOLINO FONDUE

€ 27.00

LINGUINE SENATORE CAPPELLI CON CREMA DI ASPARAGI E SPIGOLA

SENATORE CAPPELLI LINGUINE WITH CREAM OF ASPARAGUS AND SEA BASS

€ 30.00

SECONDI

SECOND COURSES

TOURNEDOS DI MANZO AL PEPE VERDE

BEEF FILET WITH GREEN PEPPER SAUCE

€ 55.00

SCOTTADITO DI AGNELLO IRLANDESE, CON CARCIOFO ALLA GIUDIA E
SALSA ALLA MENTA

IRISH LAMB CHOPS SCOTTADITO, WITH JEWISH-STYLE FRIED ARTICHOKE AND MINT SAUCE

€ 45.00

PESCATO DEL GIORNO

FRESH FISH OF THE DAY

€ 55.00

ANTIPASTI
CLASSICI HARRY'S
TRADITIONAL HARRY'S STARTERS

COCKTAIL DI GAMBERI IN SALSA MARIE ROSE
PRAWNS COCKTAIL SERVED WITH MARIE ROSE SAUCE
€ 32.00

SALMONE SCOZZESE AFFUMICATO
SMOKED SCOTTISH SALMON
€ 30.00

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

PRIMI PIATTI
CLASSICI HARRY'S
TRADITIONAL HARRY'S FIRST COURSES

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

TORTELLINI CON RAGÙ ANTICO ALLA HARRY'S
HOME-MADE TORTELLINI WITH RAGOUT AND CREAM
€ 28.00

“LA SERGIO”, SPAGHETTINI ALLA HARRY'S 
SPAGHETTI WITH GARLIC IN SPICY TOMATO SAUCE
€ 26.00

RISOTTO ALLA FORBES
PRAWN AND CHAMPAGNE RISOTTO
€ 35.00

SPAGHETTINI DI GRANO DURO CON VONGOLE
SPAGHETTI WITH CLAMS
€ 35.00

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 ANCHOVY SAUCE
€ 35.00

SECONDI PIATTI
CLASSICI HARRY'S
TRADITIONAL HARRY'S MAIN COURSES

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



CON LE VERDURE

WITH VEGETABLES

€ 33.00



TARTARE DI MANZO ALLA HARRY'S

STEAK TARTARE HARRY'S STYLE

€ 50.00

MILANESINE DI VITELLA CON CONCASSÉ DI POMODORO

VEAL MILANESE WITH FRESH CHOPPED TOMATOES

€ 40.00

VITELLO TONNATO

VEAL WITH TUNA-CAPER SAUCE

€ 40.00

BISTECCA ALLA FIORENTINA SELEZIONE HARRY'S CON PATATE ARROSTO

FLORENTINE STEAK GRILLED SERVED WITH ROASTED POTATOES

€ 85.00 PER KG.

HAMBURGER DI MANZO ALLA HARRY'S

BEEF HAMBURGER HARRY'S STYLE

€ 35.00

CLUB SANDWICH DI POLLO ALLA HARRY'S

CLUB SANDWICH HARRY'S STYLE

€ 30.00

LE INSALATE

SALAD

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



INSALATA DI POLLO ALLA HARRY'S
CHICKEN SALAD HARRY'S STYLE
€ 30.00

CONTORNO

SIDE DISHES

PURÈ DI PATATE
MASHED POTATOES
€ 12.00



PURÈ DI SPINACI
SPINACH PURÉE
€ 12.00



PATATINE FRITTE
FRENCH FRIES
€ 12.00



MISTICANZA
GREEN SALAD
€ 10.00



COMPOSTA DI VERDURE DI STAGIONE ALLA GRIGLIA
STEAMED SEASONAL VEGETABLES
€ 12.00



COPERTO - *COVER CHARGE* € 6.00



PIATTO VEGETARIANO

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