



HARRY'S BAR

The Garden

MENU ALLERGENI DESSERT

ALLERGENS DESSERT MENU

LE CRÊPES CON CREMA FLAMBATE AL GRAND MARNIER

CUSTARD-FILLED CRÊPES FLAMBÉ WITH GRAND MARNIER

€ 15,00

– 1, 3, 7, 8, 12 –

LA TORTA DI MELE CON SALSA ALLA VANIGLIA

APPLE TART SERVED WITH VANILLA SAUCE

€ 13,00

– 1, 3, 7 –

IL GELATO BUONTALENTI

BUONTALENTI ICE-CREAM

€ 13,00

– 1, 3, 7 –

I SORBETTI HARRY'S BAR FIRENZE

FRUIT SORBET

€ 13,00

– 12 –

ZUPPA INGLESE

*FRAGRANT SPONGE FINGERS DRENCHED IN ALCHERMES LIQUEUR WITH
SMOOTH CHOCOLATE AND VANILLA PASTRY CREAM*

€ 13,00

– 3, 7, 8, 12 –

TORTINO AL CIOCCOLATO CON GANACHE FONDENTE AL CASSIS

CHOCOLATE CUPCAKE WITH DARK CASSIS GANACHE

€ 13,00

– 3, 7, 8 –

PANNA COTTA ALLA VANIGLIA CON COMPOSTA DI FRAGOLE

VANILLE 'PANNA COTTA' WITH FRESH STRAWBERRIES

€ 13,00

– 7 –

SGROPPINO ONE SHOT AL LIMONE O BERGAMOTTO

SGROPPINO ONE SHOT (LEMON OR BERGAMOT)

€ 10,00

– NO –

*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.

ALLERGENI / ALLERGENS

– 1 –

CEREALI CONTENENTI GLUTINE: GRANO SEGALE , ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT
(*CERIALS CONTAINING GLUTEN : WHEAT, RYE, BARLEY, OATS, SPELT, KAMUT*)

– 2 –

CROSTACEI (*CRUSTACEANS*)

– 3 –

UOVA DI TUTTI I VOLATILI DA CORTILE (EGGS FROM ALL POULTRY)

– 4 –

PESCE (*FISH*)

– 5 –

ARACHIDI (*PEANUTS*)

– 6 –

SOIA (*SOYBEANS*)

– 7 –

LATTE, LATTOSIO (*MILK, LACTOSE*)

– 8 –

FRUTTA A GUSCIO : MANDORLE , NOCCIOLE , NOCI , NOCI DI ACAGIU , NOCI DI PECAN , NOCI DEL
BRASILE, PISTACCHI , NOCI DI MACADAMIA , NOCI DEL QUEENSLAND
(*NUTS : ALMOND'S , HAZELNUTS , WALNUTS , CASHEWS , PECAN NUTS , BRAZIL NUTS , PISTACHIO NUTS , MACADAMIA OR
QUEENSLAND NUTS .*)

– 9 –

SEDANO (*CELERY*)

– 10 –

SENAPE (*MUSTARD*)

– 11 –

SEMI DI SESAMO (*SESAME SEEDS*)

– 12 –

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI (*SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES*)

– 13 –

LUPINI (*LUPIN*)

– 14 –

MOLLUSCHI (*MOLLUSCS*)