

HARRY'S Piccolo

restaurant

Dal Palato al Cuore.

All'inizio stuzzica e incuriosisce.

Nel mezzo, seduce e stupisce. Alla fine, emoziona e rapisce.

La passione per il cibo che esprime il nostro menù
e che vogliamo condividere con voi è fatta di innamoramento e amore.

È il gusto di sapere, noi e voi, che mangiare è piacere per il palato,
e anche una questione di cuore.



**RELAIS &
CHATEAUX**

Le Degustazioni

I nostri menù degustazione sono serviti per l'intero tavolo

MARE...MARE...MARE

220 €
con formaggi 240 €

LA CeviACE

Ceviche di gamberi rossi, limone, soia, sesamo,
carota in carpione, schiuma ACE

Grawü GT.O. Gewurztraminer 2020

LE CAPESANTE E I RICCI

Capesante, ricci di mare, latte di mandorla, liquirizia,
lattuga di mare, roccia al nero di seppia

Finca O Pereiro Albamar 2021

LO SPAGHETTINO KM 4925

Spaghettono freddo, scampi, maionese al basilico,
acqua di pomodoro, colatura di alici, olio fumé

Vodopivec Vitovska Anfora 2018

IL RISOTTO

Risotto, asparagi, caprino,
uovo e uova, erba cipollina

Michi Lorenz Schist Happens Savignon Blanc

IL ROMBO

Rombo, fieno, cavolfiore, camomilla,
biete, beurre blanc

Domaine Bouchard Volnay Taille Pieds Premier Cru 2018

IL MORO

Moro, carciofi, cocco e curry,
arancia, olive, capperi

Fede Graziani Profumo di vulcano 2020

AL SUD

Mandorla, origano, capperi, limone

Girlan Pasithea Rosa Moscato Rosa 2020

Accompagnamento vini

140 €

L'INCONTRO
percorso creativo degli Chef Metullio e De Pra

220 €
con formaggi 240 €

IL TOAST

Toast di scampi e faraona, wasabi,
misticanza asiatica, aneto
Rolly Gassmann Riesling 2010

LA TERRINA

Terrina di foie gras, anguilla affumicata, mela gialla,
pan brioche di cipolla, aceto balsamico di mele
Domaine Bourdy Galant Des Abbesses

LE ORECCHIETTE MARITATE

Orecchiette maritate, fagioli,
'nduja, astice, alloro
Ansitz Sacker Dolomytos 2016

IL TORTELLO

Tortello, pollo, ostrica,
crescione, limone
Aia delle Monache Pallagrello Bianco 2019/ Santa Maria La Nave Grecanico Mille sul Mare 2019

L'ANIMELLA

Animella, puré di patate,
senape in grani, sedano
J. P. Robinot Lumière de Silex 2021

IL PICCIONE

Piccione, lumache, topinambur,
amarene, ortiche, nocciole
Vignalta Gemola Rosso 2006

IL POMPELMO MITTELEUROPEO

Pompelmo, gin Mitteleuropeo, salvia, bergamotto, ginepro
Kracher Auslese Cuvèe 2019

Accompagnamento vini

140 €

La nostra carta

Menù alla carta disponibile per un minimo di 3 portate a persona

Antipasti

LA CEVIACE 45 €
Ceviche di gamberi rossi, limone, soia, sesamo,
carota in carpione, schiuma ACE

LE CAPESANTE E I RICCI 45 €
Ricci di mare, capesante, latte di mandorla, liquirizia,
lattuga di mare, roccia al nero di seppia

IL TOAST 45 €
Toast di scampi e faraona, wasabi,
misticanza asiatica, aneto

LA TERRINA 45 €
Terrina di foie gras, anguilla affumicata, mela gialla,
pan brioche di cipolla, aceto balsamico di mele

Primi Piatti

L'HARRYSOTTO Risotto, acqua di pomodoro, plancton, acciughe, basilico, capperi	45 €
LO SPAGHETTINO KM 4925 Spaghettono freddo, scampi, maionese al basilico, acqua di pomodoro, colatura di alici, olio fumé	45 €
IL RISOTTO Risotto, asparagi, caprino, uovo e uova, erba cipollina	45 €
LE ORECCHIETTE MARITATE Orecchiette maritate, fagioli, 'nduja, astice, alloro	45 €
IL TORTELLO Tortello, pollo, ostrica, crescione, limone	45 €

Secondi Piatti

IL ROMBO 65 €
Rombo, fieno, cavolfiore, camomilla,
biete, beurre blanc

IL MORO 65 €
Moro, carciofi, cocco e curry,
arancia, olive, capperi

L'ANIMELLA 55 €
Animella, puré di patate,
senape in grani, sedano

IL PICCIONE 60 €
Piccione, lumache, topinambur,
amarene, ortiche, nocciole

Dolci

AL SUD 25 €
Mandorla, origano, capperi, limone

IL POMPELMO MITTELEUROPEO 25 €
Pompelmo, gin Mitteleuropeo, salvia, bergamotto, ginepro

L'EDEN 25 €
Mela, olio, zenzero, pepe, timo, levistico

Selezione formaggi

Piatto degustazione di formaggi 40 €
con le nostre mostarde e pan brioche

Selezione di sorbetti

Degustazione di sorbetti 16 €

HARRY'S Piccolo

restaurant

Vi chiediamo gentilmente di comunicare eventuali allergie e intolleranze alimentari.

Alcuni piatti contengono allergeni, per le specifiche e la scheda allergeni completa potete utilizzare il QR di seguito oppure chiedere al personale di servizio.



Per garantire la qualità e la sicurezza, alcuni prodotti vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE853/04. In mancanza di prodotti Freschi, vengono utilizzati prodotti congelati.