

# 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, caviale, erba cipollina, burro di capra,  
anguilla affumicata, lime

*Joseph Drouhin Chassagne Montrachet 2020*

### IL ROMBO

Rombo, salsa cocco e curry verde,  
zucchine

*Schioppetto Pinot Bianco 2013*

### IL SALMERINO

Salmerino confit, ginepro, vongole, dragoncello,  
rafano, cardoncelli, profUMO

*Fedegraziani Profumo di Vulcano 2020*

### AL SUD

Mandorla, origano, capperi, limone

*Girlan Pasithea Rosa Moscato Rosa 2020*

**Accompagnamento vini**

150 €

**Accompagnamento analcolico**

90 €

**L'INCONTRO**  
*percorso creativo degli Chef Metullio e De Pra*

220 €  
con formaggi 240 €

**IL PULEDRO**  
Battuta di puledro, aringa affumicata,  
terrina di foie gras, pesca  
*Domaine Bourdy Galant Des Abbesses*

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

**LE ORECCHIETTE MARITATE**  
Orecchiette maritate, aglio, olio, 'nduja,  
zafferano, astice, anemoni di mare  
*Ansitz Sacker Dolomytos 2016*

**IL TORTELLO**  
Tortello alla mugnaia, pollo,  
ostrica, crescione  
*Aia delle Monache Pallagrello Bianco 2019/ Santa Maria La Nave Grecanico Mille sul Mare 2019*

**L'ANIMELLA**  
Animella, indivia glassata BBQ, peperone del Piquillio,  
salsa olandese alla menta  
*L'Americano di Chianciano*

**IL PICCIONE**  
Piccione, lumache, patate prezzemolate,  
ciliegie, ortiche, nocciole  
*Vignalta Gemola Rosso 2006*

**L'ALBICOCCA MITTELEUROPEA**  
Albicocca, gin Mitteleuropeo, salvia, bergamotto, ginepro  
*Kracher Auslese 2020*

*Accompagnamento vini*

140 €

*Accompagnamento analcolico*

90 €

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

IL PULEDRO 45 €  
Battuta di puledro, aringa affumicata,  
terrina di foie gras, pesca

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

## *Primi Piatti*

L'HARRYSOTTO 45 €  
Risotto, acqua di pomodoro, plancton,  
acciughe, basilico, capperi

LO SPAGHETTINO KM 4925 45 €  
Spaghettono freddo, scampi, maionese al basilico,  
acqua di pomodoro, colatura di alici, olio fumé

IL RISOTTO 45 €  
Risotto, caviale, erba cipollina, burro di capra,  
anguilla affumicata, lime

LE ORECCHIETTE MARITATE 45 €  
Orecchiette maritate, aglio, olio, 'nduja,  
zafferano, astice, anemoni di mare

IL TORTELLO 45 €  
Tortello alla mugnaia, pollo,  
ostrica, crescione

## *Secondi Piatti*

IL ROMBO 65 €  
Rombo, salsa cocco e curry verde,  
zucchine

IL SALMERINO 60 €  
Salmerino confit, ginepro, vongole, dragoncello,  
rafano, cardoncelli, proFUMO

L'ANIMELLA 55 €  
Animella, indivia glassata BBQ , peperone del Piquillio,  
salsa olandese alla menta

IL PICCIONE 60 €  
Piccione, lumache, patate prezzemolate,  
ciliegie, ortiche, nocciole

## *Dolci*

AL SUD 25 €  
Mandorla, origano, capperi, limone

L'ALBICOCCA MITTELEUROPEA 25 €  
Albicocca, gin Mitteleuropeo, salvia, bergamotto, ginepro

LA MILLEFOGLIE 25 €  
Grano saraceno, ciliegie, cioccolato, pepe Sarawak, alloro

## *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.