

# 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 €

### I GAMBERI ROSSI

Gamberi rossi, carpione di zucca, arancia, vermuth,  
rafano, nasturzio

*Giotto Bini Serraggia Zibibbo secco 2022*

### LE CAPESANTE

Capesante al Whisky torbato, anemoni, cozze,  
insalata di alghe, erba cipollina, prugne

*Domaine de L'Horizon Blanc 2019*

### GLI GNOCCHI

Gnocchi di patate, lime, broccolo, colatura di alici,  
latte di mandorla, astice, olive taggiasche

*Joseph Drohuin Chassagne Montrachet 2020*

### LE TAGLIATELLE

Tagliatella Benedetto Cavalieri, acqua di cozze, zafferano,  
ricci di mare, finocchietto

*Adega do Vulcao Rola Pipa Reserva 2017*

### IL MERLUZZO

Merluzzo, maionese di pomodori, insalata di vongole e basilico, capperi canditi,  
peperone crusco, bagna cauda

*Schiopetto Pinot Bianco 2013*

### IL ROMBO

Rombo, cardoncelli grigliati, purè di patate prezzemolate, salsa cocco e curry, porro,  
timo, fumo di castagno

*Salwey Kirschberg Spatburgunder 2019*

### FINOCCHIO GIN E CALAMANSI

Finocchio, gin mitteleuropeo, cedrina, calamansi e bergamotto

*Kracher Auslese Cuvée 2020*

**Accompagnamento vini**

150 €

**Accompagnamento analcolico**

90 €

## L'INCONTRO

*percorso creativo degli Chef Metullio e De Pra*

220 €  
con formaggi 240 €

### IL CERVO

Battuta di cervo, anguilla affumicata, caviale,  
aglio nero, yuzu, coriandolo, chips di riso  
*Fritsch Materia Prima 2021*

### IL TOAST

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

### I TORTELLI

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

### IL RISOTTO

Risotto, funghi porcini, tartufo di stagione,  
latte al parmigiano, olio al prezzemolo  
*Alheit Vineyards Cartology 2020*

### IL VITELLO

Filetto di vitello, ragù di animelle, spugnole e tartufo nero, piccole verdure, salsa al porto  
rosso, olandese all'alloro  
*Domaine du Bel Air "Les Marsaules" Bourgueil 2018*

### IL PICCIONE

Piccione, Foie Gras, radicchio tardivo, liquirizia, pompelmo rosa  
*Isabel Ferrando Chateauneuf du Pape 2020*

### AL SUD

Mandorla, origano, capperi, lime  
*Girlan Pasithea Moscato Rosa 2020*

*Accompagnamento vini*

150 €

*Accompagnamento analcolico*

90 €

## *La nostra carta*

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

### *Antipasti*

I GAMBERI ROSSI Gamberi rossi, carpione di zucca, arancia, vermuth, rafano, nasturzio	45 €
LE CAPESANTE Capesante al Whisky torbato, anemoni, cozze, insalata di alghe, erba cipollina, prugne	45 €
IL CERVO Battuta di cervo, anguilla affumicata, caviale, aglio nero, yuzu, coriandolo, chips di riso	45 €
IL TOAST Toast di faraona e scampi, wasabi, misticanza asiatica, aneto	45 €

## *Primi Piatti*

L'HARRYSOTTO Risotto, acqua di pomodoro, plancton, acciughe, basilico, capperi	45 €
GLI GNOCCHI Gnocchi di patate, lime, broccolo, colatura di alici, latte di mandorla, astice, olive taggiasche	45 €
LE TAGLIATELLE Tagliatella Benedetto Cavalieri, acqua di cozze, zafferano, ricci di mare, finocchietto	45 €
I TORTELLI Tortelli alla mugnaia, pollo, ostrica, crescione	45 €
IL RISOTTO Risotto, funghi porcini, tartufo di stagione, latte al parmigiano, olio al prezzemolo	45 €

## *Secondi Piatti*

### IL MERLUZZO

Merluzzo, maionese di pomodori, insalata di vongole e basilico, capperi canditi, peperone crudo, bagna cauda

60 €

### IL ROMBO

Rombo, cardoncelli grigliati, purè di patate prezzemolate, salsa cocco e curry, porro, timo, fumo di castagno

65 €

### IL VITELLO

Filetto di vitello, ragù di animelle, spugnole e tartufo nero, piccole verdure, salsa al porto rosso, olandese all'alloro

65 €

### IL PICCIONE

Piccione, Foie Gras, radicchio tardivo, liquirizia, pompelmo rosa

60 €

## *Dolci*

FINOCCHIO GIN E CALAMANSI Finocchio, gin mitteleuropeo, cedrina, calamansi e bergamotto	25 €
AL SUD Mandorla, origano, capperi, limone	25 €
IL CAPO IN P Caffè, latte, cioccolato, cookies	25 €

## *Selezione formaggi*

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

## *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.