

HARRY'S BISTRÒ

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**

La nostra carta

Antipasti

Harry's Spring Salad 20 €
Finocchio, arance, misticanza, prezzemolo, olive, mazzancolle,
mandorle e dressing alla mela

Pizza Fritta, pomodoro, provola affumicata e basilico 18 €

Uovo morbido, cacio e pepe, asparagi e guanciale 22 €

Sfoglie di patata, crudo di ombrina, cipollotto, peperoncino,
sesamo, avocado e wasabi 25 €

Carpaccio di vitello al coltello, salsa verde, radicchio di stagione 23 €

Primi Piatti

Gnocchi di patate, pomodoro, basilico e bufala 19 €

Spaghetti, burro affumicato, lime, erba cipollina e bottarga 22 €

Conchiglioni, aglio olio e peperoncino, zucchine, acciughe, pecorino 23 €

Risotto, battuto di pomodoro, caprino, olive taggiasche, capperi, origano, basilico e limone 24€

(Minimo per 2 persone)

Secondi Piatti

Pane "Nino" di polpo, scarola, stracchino al lime,
crema di pomodoro e peperoni 26 €

Filetto di branzino, purè di patate, carciofo e salsa al Gewurtztraminer 35 €

Pluma iberica, chutney di mango e cipolla rossa, salsa bbq e rucola 33 €

Tagliata di manzo " alla Rossini " 45 €

Dolci

Tiramisù	10 €
Barcolana by Harry's Pasticceria	12 €
Albicocco by Harry's Pasticceria	12 €
38° Parallelo by Harry's Pasticceria	12 €
Selezione di formaggi con mostarde e pan brioche	5 € al pz.
Sorbetti e gelati del giorno	4 € a pallina

HARRY'S BISTRÒ

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.