

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 €

IL GAMBERO ROSSO

Gambero rosso, maionese di crostacei, lattuga di mare, caffè, salsa cocco e curry, olio e semi di sesamo

Giotto Bini Serragghia Zibibbo secco 2022

LA CAPASANTA

Millefoglie di patate, capasanta affumicata, carciofi confit, caviale, bearnaise

Domaine De L'Horizon Blanc 2019

L'HARRYSOTTO

Risotto, acqua di pomodoro, plancton, acciughe, basilico, capperi

Vodopivec Vitovska "Anfora" 2019

LA TAGLIATELLA

Tagliatella, acqua di cozze, zafferano, ricci di mare, finocchietto selvatico

Adega Do Vulcao Rola Pipa Reserva 2017

IL CARBONARO

Carbonaro d'Alaska, maionese al pomodoro, vongole, basilico, capperi, peperone crusco, bagna cauda

Schioppetto Pinot Bianco 2011

IL ROMBO

Rombo, variazione di limoni, spuma di patate, alloro

Elio Altare Cinque Terre 2008

IL PEPERONE

Peperoni, wasabi, sudachi

Kracher Auslese Cuvèe 2021

Accompagnamento vini

150 €

Accompagnamento analcolico

90 €

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

IL CONIGLIO
Coniglio "alla Rossini"

Domaine Bourdy Galant Des Abbesses S.A.

LO SPAGHETTINO
Spaghetino freddo, ostriche, mandorla, tartare di manzo,
erba cipollina, zenzero

C&S Alheit Vineyard Cartology 2020

L'AGNOLOTTO
Plin d'agnello, melanzane, peperoni, menta, cacio e pepe

Joseph Drouhin Chasagne Montrachet 2020

L'ANIMELLA
Animella di vitello, capperi, aringa affumicata,
cipolla di Cavasso Nuovo, cicoria

Dolomytos Sacker Weisswein 2017
Salvey Kirchberg Spaetburgunder 2019

IL PICCIONE
Petto di piccione, liquirizia, sedano rapa, pakchoi, arancia

Domaine Du Bel Air "Bourgueil" 2018

L'ACE
Arancia, carota, limone

Filippon Ramandolo 2021

Accompagnamento vini

150 €

Accompagnamento analcolico

90 €

La nostra carta

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

Antipasti

IL GAMBERO ROSSO 45 €
Gambero rosso, maionese di crostacei, lattuga di mare, caffè,
salsa cocco e curry, olio e semi di sesamo

LA CAPASANTA 45 €
Millefoglie di patate, capasanta affumicata, carciofi confit, caviale, bearnaise

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

IL CONIGLIO 45 €
Coniglio "alla Rossini"

Primi Piatti

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

LA TAGLIATELLA 45 €
Tagliatella, acqua di cozze, zafferano, ricci di mare, finocchietto

LO SPAGHETTINO 45 €
Spaghettono freddo, ostriche, mandorla, tartare di manzo, erba cipollina, zenzero

L'AGNOLOTTO 45 €
Plin d'agnello, melanzane, peperoni, menta, cacio e pepe

Secondi Piatti

IL CARBONARO 65 €
Carbonaro d'Alaska, maionese al pomodoro, vongole, basilico, capperi,
peperone crusco, bagna cauda

IL ROMBO 65€
Rombo, variazione di limoni, spuma di patate, alloro

L'ANIMELLA 65€
Animella di vitello, capperi, aringa affumicata,
cipolla di Cavasso Nuovo, cicoria

IL PICCIONE 65€
Petto di piccione, liquirizia, sedano rapa, pakchoi, arancia

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.