

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 Summer Salad 22 €

Indivia, olive taggiasche, mazzancolle, pesche alla brace sott'olio
prezzemolo, dressing al sambuco.

Pizza Fritta, pomodoro, bufala affumicata e basilico 18 €

Uovo morbido, cacio e pepe, spinaci, guancialetto e tartufo 23 €

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

Carpaccio di vitello al coltello, peperone arrostito, acciughe
barcolane e salsa verde 23 €

Primi Piatti

Gnocchi di patate, burro, salvia, rapa rossa, robiola di capra 21 €

Spaghetti, aglio olio e peperoncino e bottarga 22 €

Conchiglioni, burro affumicato, lime, erba cipollina, tartare di tonno rosso 25 €

Risotto al pomodoro, basilico e stracciatella 25€

(Minimo per 2 persone)

Secondi Piatti

Polpo, crema di melanzane, stracchino al lime, scarola 28 €

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

Tagliata di manzo alla brace, chutney di mango e cipolla rossa, salsa BBQ e rucola 35 €

Suprema di pollo, patate ratte, salsa al limone e senape in grani 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.