

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 €

IL GAMBERO ROSSO

Carabineros, maionese di anemoni, lattuga di mare, caffè, salsa cocco e curry, olio di sesamo

Giotto Bini Serraghia Zibibbo secco 2022

LA CAPASANTA

Millefoglie di patate, capasanta affumicata, funghi porcini, 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

C&S Alheit Vineyard Fire by Night 2022

IL ROMBO

Rombo, variazione di zucchine, alloro, sakè

Marina Coppi Grand Fostò Timorasso 2012

IL CARBONARO

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

Schioppetto Pinot Bianco 2011

L'ACE

Arancia, Carota, Limone

Sicilian Tiki

Accompagnamento vini

150 €

Accompagnamento analcolico

90 €

L'INCONTRO
percorso creativo degli Chef Metullio e De Pra

220 €

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

Rolly Gassmann Riesling 2010

LA LUMACA
Lumache, storione affumicato, erbe aromatiche, rafano

Roberto Ferrari Pulsar Blanc Rtc 2018

LO SPAGHETTINO
Spaghettono, ostriche, mandorla, tartare di manzo, cipollina, zenzero

Adega Do Vulcao Rola Pipa Reserva 2017

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

Joseph Drouhin Chasagne Montrachet 2020

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

Domaine Bouchard Volnay Taille Pieds Premier Cru 2018

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

Muscari Tomajoli Aita 2021

IL PEPERONE
Peperone, wasabi, sudachi, sesamo

Ora da Re Marsala 1932

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

Carabineros, maionese di anemoni, lattuga di mare, caffè, salsa cocco e curry, olio di sesamo

45 €

LA CAPASANTA

Millefoglie di patate, capasanta affumicata, funghi porcini, caviale, bearnaise

45 €

IL TOAST

Toast di scampi e faraona, wasabi, misticanza asiatica, aneto

45 €

LA LUMACA

Lumache, storione affumicato, erbe aromatiche, rafano

45 €

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, 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 e bagna cauda

IL ROMBO 65€
Rombo, variazione di zucchine, alloro e sakè

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

IL PICCIONE 65€
Petto di piccione alla brace, 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.