

# 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 €

LA CAPASANTA

Capasanta affumicata, caviale, bernese, radicchio, arancia

*Olivier Pithon Cuvée Lais 2022*

LA SEPPIA

Seppia, il suo nero, patate, zafferano, rosmarino, timo, origano

*Karl Fritsch Materia Prima 2021*

L'HARRYSOTTO

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

*Vodopivec Vitovska "Anfora" 2019*

LA TAGLIATELLA

Tagliatella, broccoli, cozze, anemoni di mare, limone, peperoncino

*Alheit Vineyards Hemelrand Vine Garden 2020*

LA CERNIA

Cernia, mardorle, olive taggiasche, ostrica, bieta

*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*

LO YOGURT

Yogurt, sedano, cetriolo, lime

*Naughty Kren*

*Accompagnamento vini*

135 €

*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

*Clemens Busch Nonnengarten Riesling 2022*

LA LUMACA

Lumache, storione affumicato, erbe aromatiche, rafano

*Roberto Ferrari Pulsar Blanc Rtc 2018*

LO SPAGHETTINO

Spaghettono freddo, peperone, chorizo, salsa cocco e curry, mazzancolle, sesamo, erba cipollina

*Adega Do Vulcao Rola Pipa Reserva 2017*

IL TORTELLO

Tortello ripieno di Fricco, navette, rapanelli, tartufo, burro nocciola, Pastorut

*Girlan Flora Chardonnay 2021*

L'ANIMELLA

Animella di vitello, cavolfiore, capperi, aringa affumicata, cipolla di Cavasso Nuovo, cicoria

*Authentique Wine Cellars Keeler Estate Pinot Nero 2019*

IL PICCIONE

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

*Muscari Tomajoli Aita 2021*

L'ACE

Arancia, carota, olivello spinoso, limone

*Sicilian Tiki*

*Accompagnamento vini*

135 €

*Accompagnamento analcolico*

90 €

## *La nostra carta*

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

### *Antipasti*

LA CAPASANTA 45 €  
Capasanta affumicata, caviale, bernese, radicchio, arancia

LA SEPPIA 45 €  
Seppia, il suo nero, patate, zafferano, rosmarino, timo, origano

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

LA LUMACA 45 €  
Lumache, storione affumicato, erbe aromatiche, rafano

## *Primi Piatti*

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

LA TAGLIATELLA 45 €  
Tagliatella, broccoli, cozze, anemoni di mare, limone, peperoncino

LO SPAGHETTINO 45 €  
Spaghettono freddo, peperone, chorizo, salsa cocco e curry, mazzancolle,  
sesamo, erba cipollina

IL TORTELLO 45 €  
Tortello ripieno di Fricco, navette, rapanelli, tartufo, burro nocciola, Pastorut

## *Secondi Piatti*

LA CERNIA 65 €  
Cernia, mardorle, olive taggiasche, ostrica, bieta

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

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

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.