

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 €

L'INSALATA DEL GOLFO

Alghe, sgombro, cefalo, cozze,
carpione allo zafferano e peperoncino, infuso sedano e cetriolo
Domaine del'Horizon Blanc 2019

L'OSTRICA

Ostrica croccante, nocciola,
cavolfiore, porcini, aceto balsamico di mela
Domaine Bourdy Galant des Abbesses

LO SPAGHETTINO

Spaghettono freddo, gamberi rossi,
mandorla, anemoni, erba cipollina
Santa Maria La Nave Grecanico Dorato Mille sul Mare 2018

IL RISOTTO

Risotto cotto in brodetto "alla triestina", cuori di laguna,
aglio dolce, prezzemolo, nero di seppia, basilico
Aia delle Monache Pallagrello Bianco 2019

IL MORO

Moro, dragoncello, patata affumicata,
daikon, rapanelli, zenzero
J. P. Robinot Lumière de Silex 2019

L'ANGUILLA

Anguilla laccata, mela gialla,
indivia, susine, miso, mirin
Kabaj Cabernet Franc 2016

AL SUD

Mandorla, origano, capperi, limone
Kettmeir "Athesis" Moscato Rosa 2018

Accompagnamento vini

120 €

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

LA LUMACA
Lumache, trota e le sue uova,
alloro, pane raffermo, cocco, curry
Grawü GTO Gewürztraminer 2019

LE MEZZE MANICHE
Mezze maniche, estratto di ragù di coniglio,
liquirizia, carciofo, aringa affumicata
Francesco Cadinu Mattio Barbagia Bianco 2021

IL TORTELLO
Tortelli d'agnello alle erbe, rapa rossa,
robiola, vinaigrette al burro nocciola, tartufo, pere
Slobodne Majer Zemianske Sady 2017

L'ANIMELLA
Animella, sedano rapa,
beurre blanc al rafano e arancia, rabarbaro
Dolomytos Sacker Weisswein 2016

IL WAGYU
Wagyu, aglio nero,
porro baby, caviale, chorizo
Château Gombaude Guillot Pom'N'Roll 2019

IL KIWI
Kiwi, mela verde, sedano, lime, yogurt, zenzero
Kracher Auslese 2019

Accompagnamento vini

120 €

La nostra carta

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

Antipasti

L'INSALATA DEL GOLFO 45 €
Alghe, sgombro, cefalo, cozze,
carpione allo zafferano e peperoncino, infuso sedano e cetriolo

L'OSTRICA 45 €
Ostrica croccante, nocciola,
cavolfiore, porcini, aceto balsamico di mela

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

LA LUMACA 45 €
Lumache, trota e le sue uova,
alloro, pane raffermo, cocco, curry

Primi Piatti

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

LO SPAGHETTINO 45 €
Spaghettono freddo, gamberi rossi,
mandorla, anemoni, erba cipollina

IL RISOTTO 45 €
Risotto cotto in brodetto "alla triestina", cuori di laguna,
aglio dolce, prezzemolo, nero di seppia, basilico

LE MEZZE MANICHE 45 €
Mezze maniche, estratto di ragù di coniglio,
liquirizia, carciofo, aringa affumicata

IL TORTELLO 45 €
Tortelli d'agnello alle erbe, rapa rossa,
robiola, vinaigrette al burro nocciola, tartufo, pere

Secondi Piatti

L'ANGUILLA

Anguilla laccata, mela gialla,
indivia, susine, miso, mirin

55 €

IL MORO

Moro, dragoncello, patata affumicata,
daikon, rapanelli, zenzero

65 €

L'ANIMELLA

Animella, sedano rapa,
beurre blanc al rafano e arancia, rabarbaro

55 €

IL WAGYU

Wagyu, aglio nero,
porro baby, caviale, chorizo

65 €

Dolci

AL CONTADINO NON FAR SAPERE QUANT'È BUONO IL FORMAGGIO CON LE PERE 25 €
Pere, robiola, miele di Marasca, arancia, zafferano

IL KIWI 25 €
Kiwi, mela verde, sedano, lime, yogurt, zenzero

AL SUD 25 €
Mandorla, origano, capperi, limone

Selezione formaggi

Piatto degustazione di formaggi 40 €
con le nostre mostarde e pan brioche

Selezione di sorbetti

Degustazione di sorbetti 16 €

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.