

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.

Le Degustazioni

I nostri menù degustazione sono serviti per l'intero tavolo

MARE...MARE...MARE...

210 €
con formaggi 230 €

IL DENTICE

Dentice, lime, ricci di mare, ginepro, finocchietto, capperi

Drink di Mare

IL GAMBERO

Carciofo, gamberi rossi, pompelmo rosa, salsa caprina, erba cipollina, bottarga di muggine

DOMAINE DE RAPATEL Cuvée 43 2015

LO SPAGHETTO KM 4925

Spaghetti freddi, scampi, basilico, acqua di pomodoro, colatura di alici, olio affumicato

VODOPIVEC Vitovska "Anfora" 2017

IL RISOTTO

Risotto fave e piselli, ostriche, liquirizia

J. P. ROBINOT Lumiere De Silex 2020

L'ASTICE

Astice, asparagi, cacio, pepe, tartufo

DOLOMYTOS SACKER Weisswein 2016

IL CARBONARO

Carbonaro d'Alaska, topinambur, daikon, scarola riccia, finocchietto

CASA RAIA Brunello di Montalcino 2014

IL BABA'

Babà, rabarbaro, sommacco, frutti di bosco, ricotta di pecora

VITE AD OVEST Passito Rosso 2015

Accompagnamento vini

110 €

L'INCONTRO
percorso creativo degli chef Metullio e De Pra

210 €
Con formaggi 230 €

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
VIE DI ROMANS Malvasia 2010

LA LINGUINA
Linguine, burro, acciughe, taralli piccanti, broccoli, aglio dolce
PASCAL JOLIVET Pouilly Fumé Nature 2014

IL TORTELLO
Tortelli d'anatra alla "pechinese", burro d'arachidi, arancia candita, zafferano
ATIMO Malvasia Istriana 2020

IL BACCALA'
Trippe di baccalà, foie gras, uva, Porto rosso, aceto balsamico di mele
MONTANAR DENIS Verduzzo 2015

IL WAGYU
Wagyu, aglio nero, porro, caviale, chorizo
CHÂTEAU GOMBAUDE GUILLOT Pom'N'Roll 2019

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

Accompagnamento vini

110 €

La nostra carta

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

Antipasti

IL DENTICE 45 €
Dentice, lime, ricci di mare,
ginepro, finocchietto, capperi

IL GAMBERO 45 €
Carciofo, gamberi rossi, pompelmo rosa,
salsa caprino, erba cipollina, bottarga di muggine

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 40 €
Risotto, acqua di pomodoro,
plancton, acciughe, basilico, capperi

LA LINGUINA 40 €
Linguine, burro, acciughe, taralli piccanti, broccoli, aglio dolce

LO SPAGHETTO KM 4925 40 €
Spaghetto freddo, scampi, basilico,
acqua di pomodoro, colatura di alici, olio affumicato

IL RISOTTO 40 €
Risotto fave e piselli, ostriche, liquirizia

IL TORTELLO 40 €
Tortelli d'anatra alla "pechinese",
burro d'arachidi, arancia candita, zafferano

Secondi piatti

L'ASTICE 55 €
Astice, asparagi, cacio, pepe, tartufo

IL CARBONARO 50 €
Carbonaro d'Alaska, topinambur,
daikon, scarola riccia, finocchietto

IL BACCALA' 50 €
Trippe di baccalà, foie gras, uva,
Porto rosso, aceto balsamico di mele

IL WAGYU 65 €
Wagyu, aglio nero,
porro, caviale, chorizo

Dolci

IL BABA' 25 €
Babà, rabarbaro, sommacco,
frutti di bosco, ricotta di pecora

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

LA BANANA 25 €
Banana, kefir, caramello salato,
peperoncino, noci di macadamia, lemon fog

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.