MENÙ

HARRY'S

TRIESTE

RELAIS & CHATEAUX

HARRY'S HARRY'S HARRY'S HARRY'S HARRY'S HARRY'S HARRY'S HARRY'S HARRY'S HARRY'S

HARRY'S

TRIESTE

Der Küchenchef

Wir präsentieren mit Stolz Küchenchef Carmine Maiellaro, die kulinarische Seele von Harry's und ein raffinierter Interpret einer Küche, die Tradition und Kreativität vereint. Seine erfahrene Hand – geschult durch jahrelange Hingabe und Forschung – erweckt Gerichte zum Leben, die das regionale Terroir mit einem zeitgenössischen, eleganten und persönlichen Blick feiern.

Jedes Angebot auf dieser Speisekarte spiegelt seine Philosophie wider: erstklassige Zutaten, unbedingter Respekt vor der Saisonalität und ein stetiges Streben nach Harmonie der Aromen. Der Chef verwendet ausschließlich frische und bewusst regional bezogene Rohstoffe, die täglich mit großer Sorgfalt ausgewählt werden, um Authentizität, Qualität und Nachhaltigkeit zu gewährleisten.

Von der Zartheit des Meeres bis zur Tiefe mediterraner Wurzeln ist das von Carmine Maiellaro kreierte kulinarische Erlebnis darauf ausgelegt, zu berühren und zu überraschen.

Willkommen auf einer Geschmacksreise, auf der die Küche zur Erzählung, Erinnerung und Vision wird.

RELAIS & CHATEAUX

HARRY'S HARRY'S HARRY'S HARRY'S HARRY'S HARRY'S HARRY'S HARRY'S HARRY'S HARRY'S

HARRY'S

TRIESTE

VORSPEISEN

Caprese mit Büffelmozzarella-Bällchen
Frische Tomaten und ligurisches Basilikum auf einem Bett aus Büffelmozzarella DOP

€18 · Allergene: 7

Rindertatar mit Zitrusbutter
Fein gehacktes Rinderfilet, serviert mit aromatisierter Zitrusbutter

€24 · Allergene: 1, 4

San-Daniele-Schinken mit Melone
Klassische Sommerkombination mit DOP-Rohschinken und saisonaler Melone

€18 · Allergene: k.A.

Tatar vom roten Thunfisch
Ausgewählter roher roter Thunfisch mit zartem Dressing

€24 · Allergene: 1, 4

Oktopussalat
Mit Kartoffeln, grünem Apfel, Orange und hausgemachter Oktopus-Mayonnaise

€22 · Allergene: 4

Schwertfisch-Carpaccio nach Porchetta-Art
Fein aufgeschnitten, mit Rucola und Limetten-Dressing

€22 · Allergene: 4, 5

RELAIS & CHATEAUX

HARRY'S

TRIESTE

ERSTE GÄNGE

Lauchcremesuppe mit Rosmarin-Croutons
Feine Cremesuppe mit knusprigen Croutons

€20 · Allergene: k.A.

Frische Bigoli all'Amatriciana
Frische Pasta mit knusprigem Guanciale und Tomaten

€22 · Allergene: 1

Spaghetti mit Piccadilly-Tomaten und Zitronenzeste
Mediterrane Schlichtheit mit frischer Zitrusnote

€22 · Allergene: 1

Doradenravioli auf Sepia-Creme
Frische gefüllte Pasta mit einer samtigen Meerescreme

€24 · Allergene: 1, 4

Linguine mit Venusmuscheln, Pistazien und Bottarga
Ein geschmackvolles Gericht mit maritimen Noten und Knusprigkeit

€24 · Allergene: 1, 4, 8, 14

RELAIS & CHATEAUX

HARRY'S HARRY'S HARRY'S HARRY'S HARRY'S HARRY'S HARRY'S HARRY'S

HARRY'S

TRIESTE

HAUPTGERICHTE

Rinder-Tagliata
Auf einem Bett aus Blattsalat und confierten Cherrytomaten

€26 · Allergene: k.A.

Roastbeef nach englischer Art
Kalt serviert, mit frischem Rohkostgemüse und Senf-Dressing

€26 · Allergene: 9, 10

Gegrillter Oktopus
Serviert mit in der Pfanne geschwenkter Chicorée

€28 · Allergene: 4

Gebratener Thunfisch
Mit Fenchel-Orangen-Salat und Wasabi-Sauce

€28 · Allergene: 4, 7

Vegetarisches Tagesgericht

€24 · Allergene: k.A.

RELAIS & CHATEAUX

HARRY'S HARRY'S HARRY'S HARRY'S HARRY'S HARRY'S HARRY'S HARRY'S

HARRY'S

TRIESTE

BEILAGEN

Saisonaler Blattsalat
Mit leichtem Dressing aus nativem Olivenöl extra

€10 · Allergene: k.A.

Gedünstetes Gemüse
Auswahl an frischem, schonend gegartem Gemüse

€10 · Allergene: k.A.

Gemüse-Caponata
Klassisches sizilianisches Rezept mit Auberginen, Paprika, Sellerie, Zwiebeln und Kapern in süß-saurer Sauce

€10 · Allergene: k.A.

RELAIS & CHATEAUX

HARRY'S HARRY'S HARRY'S HARRY'S HARRY'S HARRY'S HARRY'S HARRY'S

HARRY'S

TRIESTE

DESSERTS

Pfirsich-Tiramisu
Mit Himbeercoulis und Mascarponecreme

€12 · Allergene: 1, 3, 7, 8

Rigojanci-Torte
Österreichisch-ungarische Spezialität mit Zartbitterschokolade

€12 · Allergene: 1, 3, 7, 8

Buchweizen-Mandel-Kuchen
Gefüllt mit Aprikosenmarmelade und Pistazienglasur

€12 · Allergene: 3, 8

Frischer Obstsalat
Auswahl an saisonalen Früchten

€10 · Allergene: k.A.

RELAIS & CHATEAUX

HARRY'S

TRIESTE

ALLERGENKENNZEICHNUNG

Die Zahlen weisen auf das Vorhandensein folgender Allergene hin, gemäß EU-Verordnung Nr. 1169/2011:

"1" Glutenhaltiges Getreide

"2" Krebstiere und Krebstiererzeugnisse

"3" Eier und Eiererzeugnisse

"4" Fisch und Fischerzeugnisse

"5" Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

"6" Soja und Sojaerzeugnisse

"7" Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)

"8" Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse)

"9" Sellerie und Sellerieerzeugnisse

"10" Senf und Senferzeugnisse

"11" Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse

"12" Schwefeldioxid und Sulfite (>10 mg/kg oder 10 mg/l)

"13" Lupinen und Lupinenerzeugnisse

"14"Weichtiere und Weichtiererzeugnisse
Für weitere Informationen zu Zutaten und Allergenen steht Ihnen unser Personal gerne zur Verfügung.

RELAIS & CHATEAUX

HARRY'S HARRY'S HARRY'S HARRY'S HARRY'S HARRY'S HARRY'S HARRY'S