

MENÙ

HARRY'S

TRIESTE



HARRY'S

TRIESTE

Lo Chef

Con orgoglio presentiamo lo Chef Carmine Maiellaro, anima culinaria di Harry's e interprete raffinato di una cucina che unisce tradizione e creatività. La sua mano esperta, maturata attraverso anni di dedizione e ricerca, dà vita a piatti che celebrano il territorio con uno sguardo contemporaneo, elegante e personale.

Ogni proposta in questo menù riflette la sua filosofia: ingredienti di eccellenza, rispetto per la stagionalità e una costante tensione verso l'armonia dei sapori. Lo chef lavora esclusivamente materie prime fresche e di prossimità, selezionate quotidianamente con cura per garantire autenticità, qualità e sostenibilità.

Dalla delicatezza del mare alla profondità delle radici mediterranee, l'esperienza gastronomica firmata da Carmine Maiellaro è pensata per emozionare e sorprendere.

Benvenuti in un viaggio di gusto dove la cucina diventa racconto, memoria e visione.

HARRY'S

TRIESTE

ANTIPASTI

Caprese con bocconcini di bufala

Pomodori freschi e basilico ligure su letto di bocconcini di mozzarella di bufala campana DOP

€ 18 · Allergeni: 7

Tartare di manzo con burro agli agrumi

Filetto di manzo finemente battuto al coltello, servito con burro profumato agli agrumi

€ 24 · Allergeni: 1, 4

Prosciutto San Daniele e melone

Classico abbinamento estivo con prosciutto crudo DOP e melone di stagione

€ 18 · Allergeni: n.a.

Tartare di tonno rosso

Tonno rosso selezionato, servito crudo con condimento delicato

€ 24 · Allergeni: 1, 4

Insalata di piovra

Con patate, mela verde, arancia e maionese alla piovra fatta in casa

€ 22 · Allergeni: 4

Carpaccio di pesce spada porchettato

Affettato fine, con rucola e dressing al lime

€ 22 · Allergeni: 4, 5

HARRY'S

TRIESTE

PRIMI PIATTI

Crema di porro con crostini al rosmarino

Vellutata delicata servita con crostini croccanti

€ 20 · Allergeni: n.a.

Bigoli freschi all'Amatriciana

Pasta fresca con guanciale croccante, pomodoro

€ 22 · Allergeni: 1

Spaghetti con pomodorini Piccadilly e zeste di limone

Semplicità mediterranea e freschezza agrumata

€ 22 · Allergeni: 1

Ravioli ripieni di orata su crema al nero di seppia

Pasta fresca ripiena, servita con vellutata al profumo di mare

€ 24 · Allergeni: 1, 4

Linguine con vongole veraci, pistacchio e bottarga

Un primo piatto ricco di sapori, con note marine e croccantezza

€ 24 · Allergeni: 1, 4, 8, 14

HARRY'S

TRIESTE

SECONDI PIATTI

Tagliata di manzo

Su letto di misticanza e pomodorini confit

€ 26 · Allergeni: n.a.

Roast beef all'inglese

Servito freddo, con pinzimonio croccante
e dressing alla senape

€ 26 · Allergeni: 9, 10

Piovra alla griglia

Accompagnata da cicoria ripassata in padella

€ 28 · Allergeni: 4

Tonno scaloppato

Servito con insalatina di finocchio e arance,
salsa al wasabi

€ 28 · Allergeni: 4, 7

Piatto vegetariano del giorno

-

€ 24 · Allergeni: n.a.

HARRY'S

TRIESTE

CONTORNI

Misticanza di stagione

Con dressing leggero all'olio extravergine

€ 10 · Allergeni: n.a.

Verdure al vapore

Selezione di ortaggi freschi cotti al vapore

€ 10 · Allergeni: n.a.

Caponata di verdure

Classica ricetta siciliana con melanzane, peperoni, sedano, cipolla e capperi in agrodolce

€ 10 · Allergeni: n.a.

HARRY'S

TRIESTE

DESSERT

Tiramisù alla pesca

Con coulis di lamponi e crema al mascarpone

€ 12 · Allergeni: 1, 3, 7, 8

Torta Rigojanci

Specialità austro-ungarica al cioccolato fondente

€ 12 · Allergeni: 1, 3, 7, 8

Torta al grano saraceno e mandorle

Farcita con confettura di albicocche e glassa al pistacchio

€ 12 · Allergeni: 3, 8

Insalata di frutta fresca

Selezione di frutti di stagione

€ 10 · Allergeni: n.a.

HARRY'S

TRIESTE

LEGENDA ALLERGENI

I numeri indicano la presenza dei seguenti allergeni,
secondo il Regolamento (UE) n. 1169/2011:

- “1” Cereali contenenti glutine
- “2” Crostacei e prodotti a base di crostacei
- “3” Uova e prodotti a base di uova
- “4” Pesce e prodotti a base di pesce
- “5” Arachidi e prodotti a base di arachidi
- “6” Soia e prodotti a base di soia
- “7” Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- “8” Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o del Queensland)
- “9” Sedano e prodotti a base di sedano
- “10” Senape e prodotti a base di senape
- “11” Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- “12” Anidride solforosa e solfiti
(in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l)
- “13” Lupini e prodotti a base di lupini
- “14” Molluschi e prodotti a base di molluschi

Per ulteriori informazioni su ingredienti e allergeni, il personale è a disposizione.