

HARRY'S

TRIESTE

Der Küchenchef

Chef Davide Tonetti ist ein Meister der Kochkunst, der jedes Gericht in eine emotionale Erzählung verwandeln kann. Seine Küche entsteht aus dem harmonischen Zusammenspiel von Tradition und Innovation, wobei sich die authentischen Aromen der Region mit modernen Techniken verbinden und so einzigartige und mitreißende gastronomische Erlebnisse schaffen.

Aufgewachsen mit tiefem Respekt für lokale Rohstoffe, hebt Davide jede Zutat hervor, indem er ihre Essenz mit Eleganz und Kreativität betont. Seine Philosophie basiert auf der ständigen Suche nach Exzellenz und dem Gleichgewicht zwischen Einfachheit und Raffinesse.

Jedes Rezept ist das Ergebnis von Studium, Leidenschaft und Feingefühl - gedacht, um das Territorium durch Emotionen und Geschmack zu erzählen. Tonettis Küche ist nicht nur Nahrung, sondern eine Einladung, mit den Sinnen zu reisen, die Wurzeln neu zu entdecken und die Gegenwart mit Staunen zu erleben.

Als charismatischer und innovativer Chefkoch hat er Gaumen und Herzen erobert und jedes seiner Gerichte zu einem unvergesslichen Erlebnis gemacht.

Willkommen zu einer Geschmacksgreife, in der die Küche zur Erzählung, Erinnerung und Vision wird



RELAIS &
CHATEAUX

HARRY'S

TRIESTE

VORSPEISEN

Shabu Shabu vom Wolfsbarsch

Scheiben vom Wolfsbarschfilet mit knackigem Gemüse, Wachteilegelb, Katsuobushi, Fisch-Dashi mit Miso und knusprigem Wasabi-Mantel

€ 20 · Allergene 1,3,4,6

Jakobsmuschelcarpaccio

Jakobsmuscheln als Carpaccio mit Mangosauce, Edelpilzkäse, gebratenem Chicorée, gerösteten Haselnusskörnern, Korallenpulver und Piment-Cracker

€ 24 · Allergene 1,7,8,14

Rindzungenscheiben

Sous-vide gegarte Rinderzunge mit Jus, Tupfen von mit Kren aromatisiertem Ricotta, Schnittlauch und knusprige Polenta

€ 20 · Allergene 7,9

Rindertatar

Fein gehacktes Rindfleisch mit geräucherter Kuhmilch-Stracciatella auf einem Kartoffelfocaccia-Barren mit Pilz-Carpaccio

€ 24 · Allergene 1,7

Pappa panzanella

Tomatenbrot-Creme mit gepufften Reischips, Tomatenpulver, Salat aus bunten Kirschtomaten und Gurken, Tomaten-Umami

€ 18 · Allergene 1

Hanf und Wildkräuter

Hausgemachter Hanfsamen-Ricotta mit Wildkräutersalat, dünne Scheiben von knackigem Rettich, Beerenessig und Brotchips

€ 18 · Allergene 1

HARRY'S

TRIESTE

HAUPTGERICHTE

Knuspriger dentice

Panierte Würfel vom Dentice-Filet mit Panko, Marsala- und Tintenfischsauce, gebratener Mangold

€ 26 · Allergene 1,4,7

Grün, weiss und rot

Gegrillte Oktopustentakel mit Rucola-Püree, Büffelsauce und knusprigem Rohschinken

€ 28 · Allergene 4,7

Kaninchen und garnele

Porchetta-Rollé vom Kaninchen gefüllt mit Garnele, sous-vide gegart, im Ofen vollendet, serviert mit "Rabbisque" und gebratenen jungen Kartoffeln

€ 28 · Allergene 4

Schweinchen teriyaki

Sous-vide gegarte Schweinenacken, glasiert mit Teriyaki-Sauce, gegrillt und serviert mit gebratenem Spinat

€ 24 · Allergene 1,6

Caponata und cannoli

Gemüse-Caponata mit Minzsauce und Cannoli gefüllt mit Ziegenricotta

€ 22 · Allergene 1,7



RELAIS &
CHATEAUX

HARRY'S

TRIESTE

ALLERGENKENNZEICHNUNG

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

“1” Glutenthaltiges Getreide

“2” Krebstiere und Krebstiererzeugnisse

“3” Eier und Eierzeugnisse

“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.