Peccati

CANAPA E MISTICANZA

Ricotta di semi di canapa fatta in casa accompagnata da misticanza, veli di ravanelli croccanti, aceto di frutti rossi e cialde di pane

TARTARE DI MANZO

Battuta al coltello di manzo, stracciatella vaccina affumicata al legno di melo, carpaccio di funghi adagiato su lingotto di focaccia di patate

UOVO E TARTUFO

Linguine, salsa di tuorlo e tartufo cotta a bassa temperatura e tartufo fresco

RISOTTO ALLA NORMA

Riso carnaroli mantecato con burro di capra, quenelle di caponatina di melanzane, salsa al basilico, ricotta stagionata grattuggiata e polvere di melanzane

VERDE, BIANCO E ROSSO

Tentacoli di polpo scottato alla brace, purè aromatizzato alla rucola, salsa di bufala e prosciutto crudo croccante

MAIALINO TERIYAKY

Coppa di maialino cotta a bassa temperatura e rifinita in brace glassata con salsa teriyaky e spinaci ripassati

PIETRE DEL CARSO

“Pietre” di yogurt e frutti di bosco rivestite di cioccolato bianco, pan di spagna alla menta e glassa al terrano

3 CALICI DI VINO IN ABBINAMENTO

HARRY'S
restaurant & dehors

Peccati

HANF UND BLATTGEMÜSE

Hausgemachter Hanfsamen-Ricotta, serviert mit Blattsalat, knusprigen Rettichscheiben, rotem Fruchtessig und knusprigen Brotwaffeln.

RINDERTATAR

Handgeschnittenes Rindertatar, geräucherte Kuh-Stracciatella mit Apfelholz, Pilz-Carpaccio auf einem Kartoffel-Focaccia-Ingots.

EI UND TRÜFFEL

Linguine mit langsam gegarter Eigelbsauce und frischem Trüffel.

(RISOTTO NACH NORMA-ART)

Carnaroli-Reis cremig zubereitet mit Ziegenbutter, Quenelle aus Auberginen-Caponata, Basilikumsauce, geriebenem gereiftem Ricotta und Auberginenpulver.

GRÜN, WEISS UND ROT

Gegrillte Oktopus-Tentakel, Rucola-Püree, Büffelmozzarella-Sauce und knuspriger Rohschinken.

TERIYAKI-SAUGFERKEL

Bei niedriger Temperatur gegarter Schweinehals, am Grill fertiggestellt, mit Teriyaki-Sauce glasiert und dazu gebratener Spinat.

KARST-STEINE

„Steine“ aus Joghurt und Beeren, überzogen mit weißer Schokolade, Minikuchen (Biskuit) und Terrano-Glasur.

3 GLÄSER WEIN ZUM MENÜ PASSEND

HARRY'S
restaurant & dehors

Peccati

HEMP AND MIXED BABY GREENS

Homemade hemp seed ricotta served with mixed baby greens, crisp radish slices, red fruit vinegar, and crispy bread wafers.

BEEF TARTARE

Hand-chopped beef tartare, smoked cow's stracciatella with applewood, mushroom carpaccio laid over a potato focaccia ingot.

EGG AND TRUFFLE

Linguine with slow-cooked egg yolk sauce and fresh truffle.

NORMA-STYLE RISOTTO

Carnaroli rice creamed with goat butter, quenelle of eggplant caponata, basil sauce, grated aged ricotta, and eggplant powder.

GREEN, WHITE AND RED

Char-grilled octopus tentacles, arugula-infused purée, buffalo mozzarella sauce, and crispy ham.

TERIYAKI SUCKLING PIG

Slow-cooked suckling pig neck finished on the grill, glazed with teriyaki sauce, served with sautéed spinach.

STONES OF THE KARST

"Stones" of yogurt and wild berries coated in white chocolate, mint sponge cake, and Terrano wine glaze.

3 GLASSES OF WINE PAIRING

HARRY'S
restaurant & dehors