



HARRY'S

TRIESTE

DEGUSTAZIONE - TERRA

Tartare di manzo

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

Allergeni 1, 7

Carpaccio Harry's

Carpaccio di manzo marinato al profumo di lime, con crema di peperoni arrosto alla vaniglia, lamponi freschi e cialda dorata al Parmigiano

Allergeni 7

Blecs bicolore

Blecs di grano saraceno fatti in casa, salsa ai 2 peperoni e briciole di salsiccia croccante

Allergeni 1, 7

Uovo e tartufo

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

Allergeni 1, 3, 7

Struccolo in "straza"

Struccolo della tradizione cotto in "straza", farcito ai porcini, fonduta di formaggio stravecchio e paglia croccante di porro

Allergeni 1, 3, 7

Maialino teriyaki

Coppa di maialino a lenta cottura, rifinita alla brace, glassata con salsa teriyaki e servita con spinaci saltati

Allergeni 1, 6

Pietre del Carso

Pietre del Carso: mousse di yogurt e frutti di bosco avvolta in cioccolato bianco, pan di Spagna alla menta e glassa al vino Terrano

Allergeni 1, 3, 7



HARRY'S

TRIESTE

Tasting Experience "Terra"

Beef Tartare

Hand-cut beef tartare with smoked cow's straciatella, mushroom carpaccio, served on a potato focaccia block

Allergens 1, 7

Harry's Carpaccio

Marinated beef carpaccio with a hint of lime, roasted bell pepper cream with vanilla, fresh raspberries, and a golden Parmesan crisp

Allergens 7

Bicolour Blecs

Homemade buckwheat blecs, served with two-pepper sauce and crispy sausage crumbles

Allergens 1, 7

Egg and Truffle

Linguine with slow-cooked yolk and truffle sauce, topped with fresh truffle shavings

Allergens 1, 3, 7

Struccolo cooked in "straza"

Traditional Struccolo cooked in "straza", filled with porcini mushrooms, stravecchio cheese fondue, and crispy leek straw

Allergens 1, 3, 7

Teriyaki Suckling Pig

Slow-cooked pork collar, finished on the grill, glazed with teriyaki sauce and served with sautéed spinach

Allergens: 1, 6

Stones of the Karst

Yogurt and berry mousse encased in white chocolate, mint sponge cake, and Terrano wine glaze

Allergens: 1, 3, 7

RELAIS &
CHATEAUX

DEGUSTAZIONE - MARE

Filetto di branzino in sottili fettine, con verdure croccanti, tuorlo di quaglia, katsuobushi e dashi di pesce al miso, rifinito con panatura croccante al wasabi

Allergeni 1, 3, 4, 6

Dischetti di capesante flambé, con gocce di salsa al mango e erborinato,
indivia scottata, granella di nocciole tostate, polvere di corallo e cialda
croccante al pepe di Giamaica

Allergeni 1, 7, 8, 14

Riso Carnaroli sfumato con Prosecco Duchi, mantecato e guarnito con ostriche, gocce di salsa verde e zest di limone

Allergeni 7, 12

Cappellacci di pasta fresca ripieni di cacio e pepe, con tartare di gambero e bisque di crostacei

Allergeni 1, 3, 4

Trancio di ombrina boccadoro cotto a bassa temperatura, piastrato, con maionese aromatizzata al kimchi e insalatina fresca di cavolo cappuccio

Allergeni 1, 7, 8, 14

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

Allergeni 4, 7

Pere cotte nel Porto, servite con cremoso zabaione

Allergeni 3, 12



HARRY'S

TRIESTE

Tasting Experience "Mare"

Sea Bass Shabu Shabu

Thinly sliced sea bass fillet with crunchy vegetables, quail yolk, katsuobushi, and miso fish dashi, finished with a crispy wasabi coating

Allergens 1, 3, 4, 6

Flambéed Scallops

Flambéed scallop discs with mango and blue cheese sauce, seared endive, toasted hazelnut crumble, coral powder, and Jamaican pepper crisp

Allergens 1, 7, 8, 14

Duchi Prosecco Risotto

Carnaroli rice deglazed with Duchi Prosecco, creamy and garnished with oysters, drops of green sauce, and lemon zest

Allergens 7, 12

Cheese and Prawns

Fresh pasta cappellacci filled with cacio e pepe, served with prawn tartare and shellfish bisque

Allergens 1, 3, 4

Boccadoro Whitefish - Trieste-Seoul style

Slow-cooked Boccadoro whitefish fillet, seared on the grill, served with kimchi-flavored mayonnaise and fresh cabbage salad

Allergens 1, 7, 8, 14

Green, White, Red

Grilled octopus tentacles with rocket-flavored purée, buffalo sauce, and crispy cured ham

Allergens: 4, 7

Pears with zabaglione cream

Pears poached in Port wine, served with creamy zabaglione

Allergens: 3, 12



HARRY'S TRIESTE

Tasting-Erlebnis „Mare“

Wolfsbarsch Shabu Shabu

Dünn geschnittenes Wolfsbarschfilet mit knackigem Gemüse, Wachtelei, Katsuobushi und Miso-Fisch-Dashi, veredelt mit einer knusprigen Wasabi-Kruste

Allergene: 1, 3, 4, 6

Flambierte Jakobsmuscheln

Flambierte Jakobsmuschelscheiben mit Mango- und Blauschimmelkäsesauce, gebratener Endivie, geröstetem Haselnuss-Crumble, Korallenpulver und Jamaika-Pfeffer-Crisp

Allergene: 1, 7, 8, 14

Duchi Prosecco-Risotto

Carnaroli-Reis, abgelöscht mit Duchi Prosecco, cremig zubereitet und garniert mit Austern, Tupfen grüner Sauce und Zitronenschale

Allergene: 7, 12

Käse und Garnelen

Frische Cappellacci-Pasta, gefüllt mit Cacio e Pepe, serviert mit Garnelen-Tatar und Schalentiere-Bisque

Allergene: 1, 3, 4

Boccadoro Weißfisch – Triest-Seoul Stil

Langsam gegartes Boccadoro-Weißfischfilet, auf dem Grill angebraten, serviert mit Kimchi-Mayo und frischem Krautsalat

Allergene: 1, 7, 8, 14

Grün, Weiß, Rot

Gegrillte Oktopus-Tentakel mit Rucola-Püree, Büffelsauce und knusprigem Rohschinken

Allergene: 4, 7

Birnen mit Zabaglione-Creme

In Portwein pochierte Birnen, serviert mit cremiger Zabaglione

Allergene: 3, 12

