

APERITIVO

## Le nostre proposte

---

### APERITIVO HARRY'S

euro 12

- 1 drink a persona (bollicine di prosecco oppure cocktail alcolico o analcolico)
  - Selezione di dry snacks (biscotti salati vari gusti, chips di verdure, olive di Cerignola in salamoia)
  - 1 finger food dalla nostra selezione
- 

### APERITIVO DUETTO

euro 25

- 2 drink a persona (bollicine di prosecco oppure cocktail alcolico o analcolico)
  - Selezione di dry snacks (biscotti salati vari gusti, chips di verdure, olive di Cerignola in salamoia)
  - 2 finger food dalla nostra selezione
- 

H'S

# Le nostre proposte

---

## APERITIVO RINFORZATO

euro 35

- 2 drink a persona (bollicine di prosecco oppure cocktail alcolico o analcolico)
  - Selezione di dry snacks (biscotti salati vari gusti, chips di verdure, olive di Cerignola in salamoia)
  - Tagliere di salumi e formaggi con focaccia e grissini
  - 3 finger food dalla nostra selezione
- 

## APERIPRANZO E APERICENA

euro 55

- 2 drink a persona (bollicine di prosecco oppure cocktail alcolico o analcolico)
  - Selezione di dry snacks ( (biscotti salati vari gusti, chips di verdure, olive di Cerignola in salamoia)
  - Tagliere di salumi e formaggi con focaccia e grissini
  - 5 finger food dalla nostra selezione
  - 1 primo piatto caldo
- 

H'S

PER  
O

## Pranzo

---

### IL LEGGERO

euro 55

- Menù 2 portate componibile a piacimento dalla nostra selezione di piatti terra o mare.
- Acqua e caffè inclusi.

---

### IL CLASSICO

euro 65

- Menù 3 portate componibile a piacimento dalla nostra selezione di piatti terra o mare.
- Acqua e caffè inclusi.

---

H'S

PER  
CENA

## Cena

---

TRE PORTATE

euro 75

- Menù 3 portate componibile a piacimento dalla nostra selezione di piatti terra o mare.
- Acqua e caffè inclusi.

---

4 PORTATE

euro 85

- Menù 4 portate componibile a piacimento dalla nostra selezione di piatti terra o mare.
- Acqua e caffè inclusi.

---

H'S

PER  
PER  
PER  
PER  
PER

## Dessert

---

AL CUCCHIAIO

euro 15

- Dessert al cucchiaino di nostra produzione accompagnata da un flut di prosecco Duchi.

---

DESSERT PER EVENTI

euro 15

- Torta evento personalizzabile per qualunque tipo di cerimonia accompagnata da un flut di prosecco Duchi.

DESSERT PER EVENTI a pezzo euro 1.50

- Selezione di Pasticceria mignon assortita,

---

H'S

FA  
P  
E  
R  
O

## Finger food Carne

---

AL PEZZO

euro 3

- Battuta di manzo al coltello con stracciatella affumicata e soffice brioche salata
- Lonza di maiale a bassa temperatura, ricotta al kren ed erba cipollina fresca, cialde di polenta croccante
- Lollipop di maialino glassato alla salsa teriyaki
- Mini katusando di pollo, sandwich giapponese croccante e succulento

F  
A  
P  
E  
R  
O

# Finger food Pesce

---

AL PEZZO

euro 3

- Focaccia di patate fatta in casa, burro affumicato, alici dell'Adriatico e salsa al prezzemolo
- Marshmallow di seppia, umami di pomodoro, salsa al basilico e polvere di olive nere
- Carpaccio di pesce spada, dressing al lime e misticanza fresca
- Tartare di branzino, salsa al mango, erborinato e cialda croccante al pepe
-

FA  
PER  
R  
O

# Finger food Neutri

---

AL PEZZO

euro 3

- Cannolo di caponatina con ricotta di pecora cremosa
- Ricotta di semi di canapa, rucola selvatica e pomodorini confit
- Zeppoline fritte aromatizzate al kimchi con salsa tartara
- Gazpacho di pomodoro e anguria con aria di cetriolo grigliato

FA  
PA  
PE  
RE  
RO

## Primi piatti Carne

---

A PIATTO

euro 20

- Mezzi paccheri, salsa alla barbabietola, fonduta di erborinato e guanciale croccante
- Risotto Carnaroli mantecato con burro affumicato, salsa all'aglio nero, funghi porcini e tartare di manzo
- Cappellacci ripieni di guancia di vitello, burro nocciola, salvia, fondo bruno e tartufo
- Linguine, crema ai due peperoni e briciole di salsiccia croccante
- Spaghettone mantecato con crema d'uovo e tartufo fresco



FA  
PER  
R  
O

## Primi piatti Neutri

---

A PIATTO

euro 18

- Risotto alla Norma, melanzane, pomodoro e ricotta salata
- Gnocchetti verdi alle erbe spontanee, pesto di pomodoro e mandorle
- Mezze maniche ai tre pomodori, vellutata di pomodoro fresco, datterino confit e pomodoro secco, con salsa al basilico profumata

FA  
B  
E  
R  
O

## Secondi piatti Carne

---

A PIATTO

euro 22

- Coppa di maiale a bassa temperatura rifinita sulla brace, con biette spadellate all'olio extravergine
- Entrecôte di manzo, il suo fondo di cottura e patate nappate al burro alle erbe
- Pancetta di maiale cotta sottovuoto e laccata al forno, su spuma di patate in tecia, chips di pane croccante e briciole di guanciale
- Filetto di cervo sous vide, il suo fondo e purè di patate al tartufo

PER  
O

## Secondi piatti Pesce

---

A PIATTO

euro 24

- Polpo alla brace su zuppetta di pomodori gialli e capperi croccanti
- Trancio di ombrina cotto a bassa temperatura e piastrato, salsa al Marsala e misticanza fresca
- Gamberi in tempura con insalatina di cavolo cappuccio e maionese al wasabi
- Filetto di orata cotto a bassa temperatura e fiammato, maionese all'alga nori e carote glassate

FA  
PER  
R  
O

## Secondi piatti Neutri

---

A PIATTO

euro 20

- Caponatina di verdure, cannolo di ricotta di pecora e salsa alla menta
- Finocchi a bassa temperatura gratinati con fonduta di erborinato e nocciole
- Terrina di barbabietole, spuma al Brie e mandorle tostate
- Melanzana Dengaku gratinata con uovo e miso

FA  
PA  
PER  
O'

## Desserts

---

A PORZIONE

euro 10

- Torta evento personalizzabile
- Tiramisù
- Melanzana Dengaku gratinata con uovo e miso
- Mousse ai tre cioccolati
- Pere al porto e Zabaione

---

H'S