

Le nostre proposte

COFFEE BREAK DOLCE

euro 12

- Selezione di bevande calde, caffè, the, latte e succhi di frutta, acqua minerale.
- Pasticceria da forno assortita, (croissant semplici o farciti, pain au chocolat, biscotti al burro, torta del nostro pasticcere.

COFFEE BREAK DOLCE E SALATO

euro 15

- Selezione di bevande calde, caffè, the, latte e succhi di frutta, acqua minerale.
- Pasticceria da forno assortita, croissant semplici o farciti, pain au chocolat, biscotti al burro, torta del nostro pasticcere.
- Selezione di delizia salate dal nostro forno

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

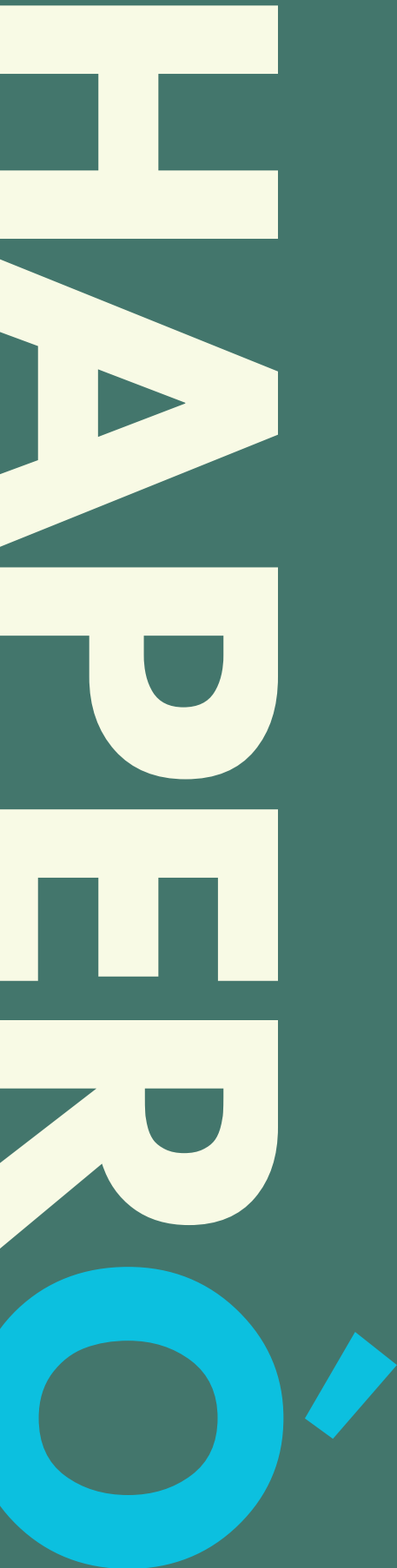
- 2 drink a persona (bollicine di prosecco oppure cocktail alcolico o analcolico)
- Selezione di dry snacks (biscotti salati vari gusti, chips di verdure, olive di Cerignola in salamoia)
- Tagliere di salumi e formaggi con focaccia e grissini
- 3 finger food dalla nostra selezione

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



Pranzo

IL LEGGERO

euro 55

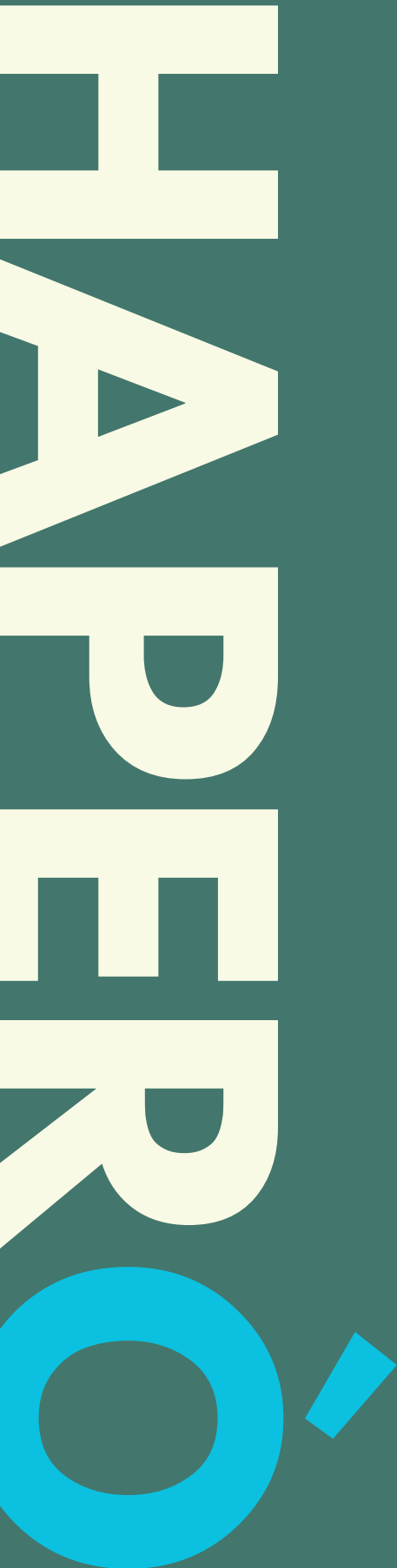
- Menù 2 portate componibile a piacimento dalla nostra selezione di piatti terra o mare.
- Acqua e caffè inclusi.

IL CLASSICO

euro 65

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

H'S



Cena

TRE PORTATE

euro 75

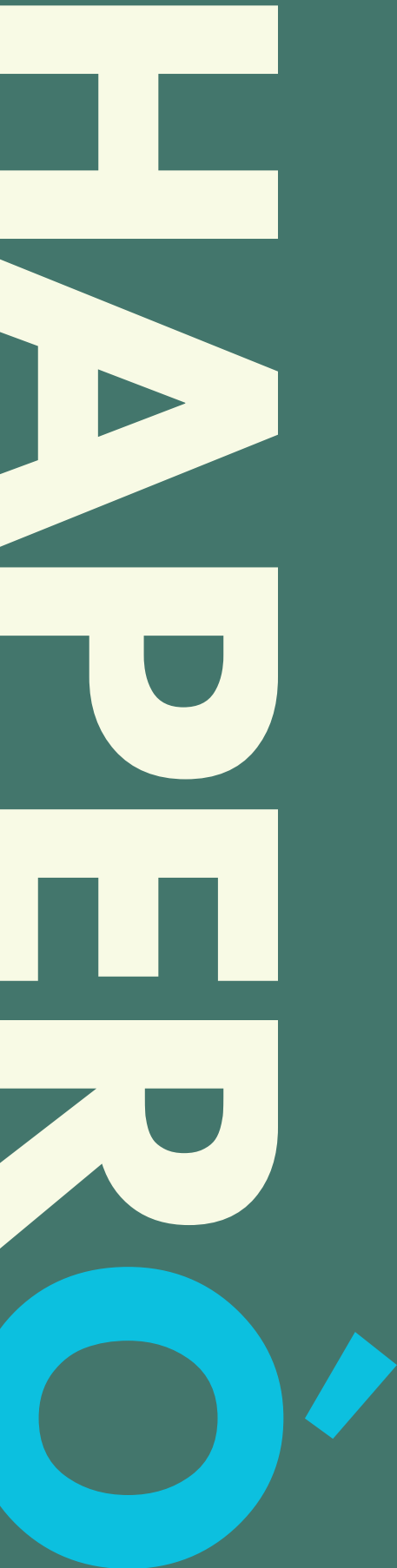
- Menù 3 portate componibile a piacimento dalla nostra selezione di piatti terra o mare.
- Acqua e caffè inclusi.

4 PORTATE

euro 85

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

H'S



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



Finger food Carne

AL PEZZO

euro 3

- Piccole Delizie di Carne Croccanti e Profumate
- Olive all'Ascolana – olive verdi ripiene di un mix di carni selezionate, impanate e fritte fino a doratura e croccanti
- Crostini di lardo con miele o castagne
- Involtini di Bresaola Ripieni di Crema di Formaggio

PREZIO

Finger food Pesce

AL PEZZO

euro 3

- Sardine triestine leggermente impanate e fritte fino a doratura e croccanti
- Code di gambero croccanti
- Bruschetta con salsa di tonno e capperi disidratati
- Involtini di salmone affumicato con ripieno di formaggio tenero
-

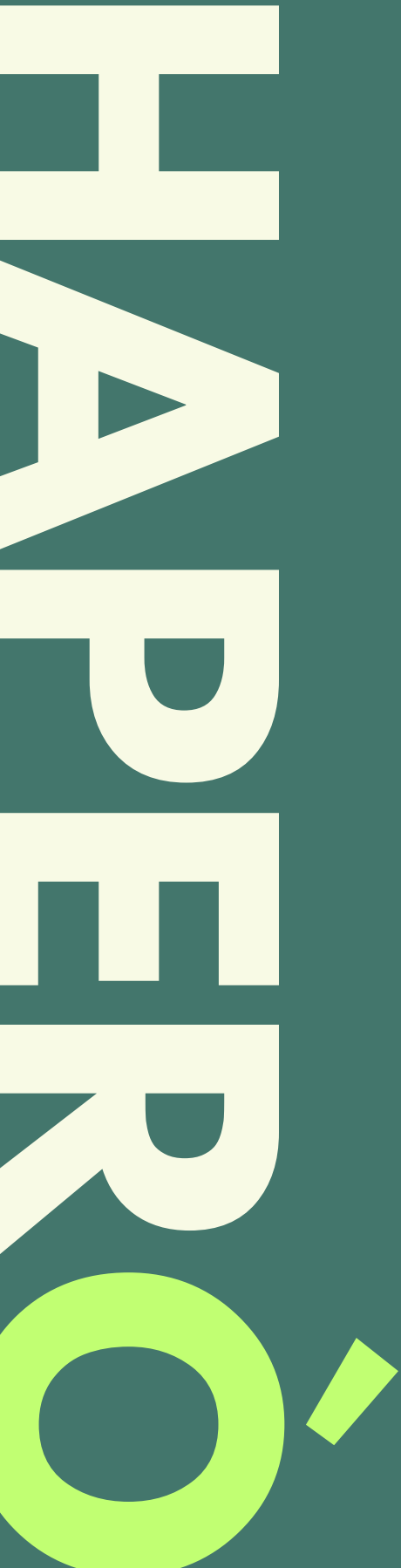


Finger food Neutri

AL PEZZO

euro 3

- Bruschetta Tradizionale al Pomodoro e Basilico
- Mini mozzarelle in carrozza – piccoli bocconcini di mozzarella, impanati e fritti fino a doratura e croccanti
- Verdure in Tempura Croccante con Note di Stagione
- Formaggio Montasio semi-stagionato servito con spiedino di frutta



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

PRIMA
VERA
RE
O!

Primi piatti Pesce

A PIATTO

euro 22

- Spaghettone cacio e pepe, tartare di gambero rosso e katsuobushi
- Risotto Carnaroli mantecato con bisque di crostacei, salsa al prezzemolo, battuta di gambero e polvere di pomodoro
- Mezze maniche, ragù di seppia e polpo in rosso
- Cappellacci di branzino, salsa al nero di seppia, crema di bufala affumicata e salsa al basilico

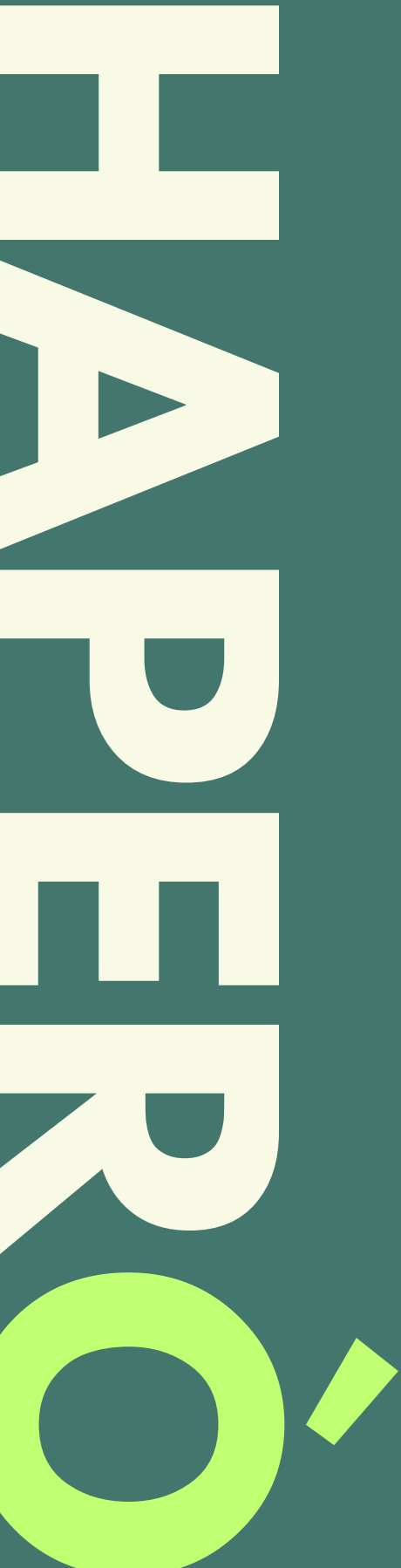
PREZIO

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



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

REAR

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

ERRO!

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

PREPARE

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