

H'S  
TRIESTE

# Menù Harry's Bistrò



  
RELAIS &  
CHATEAUX



# MENU

## SAPORI DEL TERRITORIO

### *Zuppe*

Pasta e fagioli

€ 16,00

Allergeni 1, 9

### *Il bosco*

Gnocchi con selvaggina

€ 28,00

Allergeni 1, 3, 7, 9



# MENU

## ANTIPASTI DI MARE FREDDI

Granseola

€ 35,00

Allergeni 2, 12

Carpaccio di pesce spada affumicato\*  
con pan brioche e rosa di Gorizia

€ 28,00

Allergeni 1, 3, 4, 7

## ANTIPASTI DI MARE CALDI

Quando la capasanta  
incontra la rosa di Gorizia

€ 24,00

Allergeni 14

Gratinato misto Harry's\*

Capasanta, scampo, branzino, gambero,  
guancetta di rana pescatrice

€ 28,00

Allergeni 1, 2, 4, 12, 14

Selezione di antipasti caldi del giorno\*

€ 70,00 min. 2 persone

Allergeni 1, 2, 3, 4, 7, 9, 10, 11, 12, 14



# MENU

## ANTIPASTI DI TERRA

Vitello tonnato e rosa di Gorizia

€ 25,00

Allergeni 3, 4, 9

Tartare di Angus

€ 28,00

Allergeni 1, 3, 4, 7, 10

Tagliere con jamòn iberico e pan tomate

€ 33,00

Allergeni 1



# MENU

## PRIMI PIATTI DI MARE

Spaghetti alle vongole

€ 28,00

Allergeni 1, 14

Paccheri del nostro mare\*

€ 56,00 min. 2 persone

Allergeni 1, 2, 4, 9, 12, 14

Linguine con astice in busara

€ 39,00

Allergeni 1, 2, 9, 12

Linguine con ragù di tonno in caponata\*

€ 28,00

Allergeni 1, 4, 9



# MENU

## PRIMI PIATTI DI TERRA

Fusi al ragù di gallina\*

€ 28,00

Allergeni 1, 2, 3, 9

Orecchiette ai due pomodori e burratina\*

€ 25,00

Allergeni 1, 7, 9



# MENU

## SECONDI PIATTI DI MARE

Rollè di rana pescatrice con verdure e  
purè di patate in salsa mugnaia

€ 34,00

Allergeni 1, 4, 7

Bouillabaisse con crostini\*

€ 28,00

Allergeni 1, 2, 4, 9, 12, 14

Filetto di branzino alla piastra  
o alla mediterranea

€ 34,00

Allergeni 4

Allergeni 4, 9 per ricetta alla mediterranea

Pescato del giorno  
da 1 a 4 persone secondo disponibilità

€ 11,00 per 100gr

Allergeni 4, 9



# MENU

## SECONDI PIATTI DI TERRA

Filetto di vitello da latte alle erbe  
con purè di patata viola

€ 32,00

Allergeni 1, 7

Filetto di Angus irlandese ai ferri  
con patatine novelle

€ 34,00

Allergeni 7

Chateaubriand di Angus irlandese  
con caponatina e patate arrosto

€ 70,00 min. 2 persone

Allergeni 7, 10

Bistecca alla fiorentina di Black Angus Nebraska  
con caponatina e patate arrosto

€ 12,00 per 100gr

Allergeni 7





# MENU

## CONTORNI

Patatine novelle

€ 8,00

Allergeni 7

Caponata

€ 8,00

Allergeni 1, 9

Insalata mista

€ 8,00



# MENU

## DESSERT

Tortino al cioccolato caldo  
con crema alla vaniglia e menta

€ 12,00

Allergeni 1, 3, 7

Millefoglie scomposta  
a scelta: marroni o frutti di bosco o  
crema all'arancia e Grand Marnier

€ 12,00

Allergeni 1, 3, 7

Harry's Tiramisù

€ 12,00

Allergeni 1, 3, 7

Panna cotta con arachidi e caramello salato

€ 12,00

Allergeni 1, 3, 7, 8

# MENU

## ALLERGENI

1. Cereali contenenti glutine
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti >10mg/kg o >10mg/L
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

I piatti contrassegnati con \* sono preparati con materie prime congelate o surgelate all'origine. Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca serviti crudi, vengono sottoposti a un abbattimento rapido della temperatura per garantirne la qualità e la sicurezza, in conformità a quanto previsto dal piano HACCP e ai sensi dei Regolamenti CE852/04 e 853/04.