

HS
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.