

H'S  
TRIESTE

# Speisekarte

# Harry's Bistro



# SPEISEKARTE

## VORSPEISEN AUS DEM MEER

Hummer und Spargel  
in frühlingshafter Harmonie #

€ 33,00

Allergene 1, 2, 12

Symphonie der Meeresaromen,  
bestehend aus Oktopussalat, in Fenchel  
mariniertem Wolfsbarsch und Sardellen in Saor \*

€ 26,00

Allergene 1, 4, 7, 9, 14

Überbackene Jakobsmuscheln #

€ 24,00

Allergene 1, 14

# SPEISEKARTE

## VORSPEISEN VOM LAND

Fassona-Rindertatar mit dem Messer  
geschnitten, dazu Briochebrot und

Butter \*

€ 28,00

Allergene 1, 3, 7, 10

Wenn das pochierte Ei auf wilden  
Spargel trifft

€ 24,00

Allergene 1, 3

Aufschnittplatte mit Jamón Ibérico  
und Pan con tomate

€ 33,00

Allergene 1

# SPEISEKARTE

## ERSTE GÄNGE AUS DEM MEER

Spaghetti mit Venusmuscheln  
und Bottarga #

€ 28,00

Allergene 1, 4, 14

Riesengarnelen und Spargel auf  
hausgemachten Fettuccine \*

€ 28,00

Allergene 1, 2, 12

Linguine mit Pistazien und einem Hauch  
von Bottarga

€ 24,00

Allergene 1, 14



# SPEISEKARTE

## ERSTE GÄNGE VOM LAND

Hausgemachte Gnocchi mit  
ungarischem Rinderguanciale #

€ 22,00

Allergene 1, 3, 7, 9

Orecchiette\* „ai Trulli“  
mit Datteltomaten, Burratina und Basilikum

€ 20,00

Allergene 1, 7, 9

# SPEISEKARTE

## HAUPTGERICHTE AUS DEM MEER

Gekochter Wolfsbarsch (Loup de mer)  
mit seinem Gemüse und Mayonnaise #

€ 34,00

Allergene 3, 4, 10

Wolfsbarsch mit Spargel  
und gegrillten Artischockenblüten #

€ 34,00

Allergene 4

Sardellen in knuspriger Kruste mit Wasabisauce #

€ 20,00

Allergene 1, 3, 4

Fang des Tages  
für 1 bis 4 Personen je nach Verfügbarkeit

€ 11,00 pro 100 g

Allergene 4, 9



# SPEISEKARTE

## FLEISCHHAUPTGERICHTE

Fiorentina Steak vom Black Angus aus Nebraska  
€ 12,00 pro 100 g

Fiorentina Steak vom Irischen Angus  
€ 9,00 pro 100 g

Gegrilltes Filet vom irischen Angus  
€ 34,00

# SPEISEKARTE

## BEILAGEN

Neue Kartoffeln

€ 7,00

Allergene 7

Spinat in Butter\*

€ 7,00

Allergene 7

Caponata auf sizilianische Art #

€ 7,00

Allergene 1, 9

Gemischter Salat

€ 7,00

# SPEISEKARTE

## SUSSPEISEN

Millefeuille mit Waldfrüchten  
und Vanillecreme

€ 10,00

Allergene 1, 3, 7

Panna Cotta mit Passionsfrucht-Soufflé

€ 10,00

Allergene 7

Harrys Tiramisù

€ 10,00

Allergene 1, 3, 7

Schokoladenmousse mit Sbrisolona

€ 10,00

Allergene 1, 3, 7

Gedeck €4,00

# SPEISEKARTE

## ALLERGENE

1. Glutenthaltiges Getreide
2. Krebstiere und deren Erzeugnisse
3. Eier und Eiprodukte
4. Fisch und Fischprodukte
5. Erdnüsse und Erdnussprodukte
6. Soja und Sojaprodukte
7. Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
8. Nüsse
9. Sellerie und Sellerieprodukte
10. Senf und Senfprodukte
11. Sesamsamen und Sesamprodukte
12. Schwefeldioxid und Sulfite >10 mg/kg oder >10 mg/L
13. Lupinen und lupinbasierte Produkte
14. Weichtiere und Weichtierprodukte

Die mit \* gekennzeichneten Gerichte werden mit ursprünglich tiefgekühlten oder gefrorenen Rohstoffen zubereitet.

Die mit # gekennzeichneten Gerichte werden hausintern schockgefrostet.

Die mit X gekennzeichneten Gerichte werden hausintern schockgefrostet oder tiefgekühlt eingekauft.