

Dal Palato al Cuore.

All'inizio stuzzica e incuriosisce.

Nel mezzo, seduce e stupisce. Alla fine, emoziona e rapisce.

La passione per il cibo che esprime il nostro menù
e che vogliamo condividere con voi è fatta di innamoramento e amore.

È il gusto di sapere, noi e voi, che mangiare è piacere per il palato,
e anche una questione di cuore.

LA CUCINA

MATTEO METULLIO, DAVIDE DE PRA
FABIO SANTO
LORENZO MAISTRI
ALESSANDRO ROSATO
CRISTIANO PACCHIELE
NICOLA PELIZZARO
GABRIELE TOSO
KEVIN FEJZULLAI
RAFIQ CHOWDHURY
BOZIDAR PAUNOVIC

LA SALA

ELENA BRUSSA TOI
MANUELE DUSE
ALESSANDRO FARINA
JACKELIN JABIEN
FATMIR REXHAJ
TOMMY METWALLY
OKSANA TYSHCHENKO
MARTINA MURER

ACQUA 5 € | ILLY PERSONAL BLEND 4 € | ILLY PERSONAL BLEND CHEMEX 6 €

I menù degustazione

I CLASSICI

170 €
vini esclusi

Solo per l'intero tavolo

SCAMPO E ANIMELLA, 2016

Scampi, animella fritta, spuma di patate affumicata, liquirizia

LE LUMACHE, 2017

Lumache, storione affumicato, aglio dolce, frisella, acqua di prezzemolo, cocco e curry

L'HARRYSOTTO, 2014

Risotto, acqua di pomodoro, plancton, acciughe, basilico, cucunci

IL TORTELLO, 2016

Tortello di bollito, capperi, prezzemolo, peperone, consommè di volatili

IL MERLUZZO, 2015

Carbonaro d'Alaska al miso, topinambur, daikon, scarola riccia, finocchietto

CAPRIOLO E FOIE GRAS, 2014 IN DUE SERVIZI

Capriolo, salsa di foie gras, purè di patate, spinacini

Tartare di capriolo, scaglie di foie gras, acciughe, centrifuga di sedano e mela verde

HARRYSVEGLIO

Caffè, caffè, caffè!!!

Accompagnamento vini

70 €

L'INCONTRO
Matteo & Davide

130 €
vini esclusi

LE LUMACHE, 2017

Lumache, storione affumicato, aglio dolce, frisella, acqua di prezzemolo, cocco e curry

LA FREGOLA

Fregola risottata in brodo di gallina e zenzero, astice, dragoncello, pepe rosa

IL RISOTTO

Risotto, acqua di funghi porcini, ostriche, katsuobushi, origano, tartufo nero estivo

PICCIONE & ANGUILLA... ANDATE E RITORNO

Piccione, anguilla, mostarda di albicocca e lime, endivia

Anguilla, mousse di fegatini di piccione, albicocca, pan brioche

TOTAL WHITE

Cocco, mandorla, yogurt, tartufo bianco

Accompagnamento vini

60 €

MARE, MARE, MARE

130 €
vini esclusi

LA RICCIOLA

Ricciola, mango, brùlée non brùlée di funghi secchi, latte di mandorla

IL GRANCIPORRO

Granciporro al vapore, bietola, colatura di alici,
provola affumicata, polenta al nero di seppia

LO SPAGHETTINO

Spaghettono freddo, olive verdi, capesante, corallo, caviale, cetrioli, fumo di castagno

IL ROMBO

Rombo, ricci, frutti di mare del golfo, aglio nero, origano, taccole

AL CONTADINO NON FAR SAPERE QUANT'È BUONO IL FORMAGGIO CON LE PERE

Pere, robiola, miele all'arancia e zafferano

Accompagnamento vini

50 €

La nostra carta

Menù alla carta disponibile per un minimo di 3 portate a persona

Antipasti

LA RICCIOLA 37 €
Ricciola, mango, brûlée non brûlée di funghi secchi, latte di mandorla

IL GRANCIPORRO 37 €
Granciporro al vapore, bietola, colatura di alici, provola affumicata, polenta al nero di seppia

SCAMPO E ANIMELLA, 2016 37 €
Scampi, animella fritta, spuma di patate affumicata, liquirizia

LE LUMACHE, 2017 35 €
Lumache, storione affumicato, aglio dolce, frisella, acqua di prezzemolo, cocco e curry

Primi piatti

L'HARRYSOTTO, 2014 Risotto, acqua di pomodoro, plancton, acciughe, basilico, cucunci	30 €
LO SPAGHETTINO Spaghettono freddo, olive verdi, capesante, corallo, caviale, cetrioli, fumo di castagno	35 €
LA FREGOLA Fregola risottata in brodo di gallina e zenzero, astice, dragoncello, pepe rosa	33 €
IL RISOTTO Risotto, acqua di funghi porcini, ostriche, katsuobushi, origano, tartufo nero estivo	33 €
IL TORTELLO, 2016 Tortello di bollito, capperi, prezzemolo, peperone, consommé di volatili	30 €

Secondi piatti

IL MERLUZZO, 2015 Carbonaro d'Alaska al miso, topinambur, daikon, scarola riccia, finocchietto	42 €
IL ROMBO Rombo, ricci, frutti di mare del golfo, aglio nero, origano, taccole	42 €
PICCIONE & ANGUILLA... ANDATE E RITORNO Piccione, anguilla, mostarda di albicocca e lime, endivia Anguilla, mousse di fegatini di piccione, albicocca, pan brioche	42 €
CAPRIOLO E FOIE GRAS, 2014 IN DUE SERVIZI Capriolo, salsa di foie gras, purè di patate, spinacini Tartare di capriolo, scaglie di foie gras, acciughe, centrifuga di sedano e mela verde	45 €

Dolci

HARRYSVEGLIO 20 €
Caffè, caffè, caffè!!!

TOTAL WHITE 20 €
Cocco, mandorla, yogurt, tartufo bianco

AL CONTADINO NON FAR SAPERE 20 €
QUANT'È BUONO IL FORMAGGIO CON LE PERE
Pere, robiola, miele all'arancia e zafferano

Selezione di sorbetti

Degustazione di sorbetti 12 €

Selezione cioccolato

Degustazione di cioccolato 10 €

Selezione formaggi

Piatto degustazione di formaggi 36 €
con le nostre mostarde e pan brioche

Vi chiediamo gentilmente di comunicare eventuali
allergie e intolleranze alimentari.

Alcuni piatti contengono allergeni,
per le specifiche e la scheda allergeni completa
chiedere al personale di servizio.