

## *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  
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 nostri menù degustazione sono serviti per l'intero tavolo

### *I CLASSICI*

170 €  
vini esclusi

ANIMELLA E SCAMPI, 2016

Animella croccante, scampi, patata affumicata, carciofi

LE LUMACHE, 2017

Lumache, trota affumicata, aglio dolce, frisella, acqua di prezzemolo, cocco e curry

L'HARRYSOTTO, 2014

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

IL MERLUZZO, 2015

Carbonaro d'Alaska al miso, topinambur, daikon, verza, finocchietto

IL MAIALINO, 2013

Maialino croccante, purè di patate, cavolo nero, salsa BBQ

HARRYSVEGLIO, 2019

Caffè, caffè, caffè!!!

### *Accompagnamento vini*

70 €

Per i più golosi è possibile allungare il menù

20 €  
*a portata*

*L'INCONTRO*  
*Matteo & Davide*

130 €  
vini esclusi

LE LUMACHE, 2017

Lumache, trota affumicata, aglio dolce, frisella, acqua di prezzemolo, cocco e curry

LO SPAGHETTO

Spaghetto alla 'nduja, vongole, lime, prezzemolo

PICCIONE & ANGUILLA

L' ANDATA...

Piccione, anguilla, mostarda di albicocca e lime, endivia

...E IL RITORNO!

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

TOTAL WHITE

Cocco, mandorla, yogurt, tartufo bianco

*Accompagnamento vini*

50 €

Per i più golosi è possibile allungare il menù

20 €  
*a portata*

## *LA CACCIAGIONE*

150 €  
vini esclusi

### IL CAPRIOLO

Tartare di capriolo, pistacchio, cime di rapa, uova di quaglia, caviale, chips di riso

### SANDWICH DI LEPRE E FOIE GRAS

Né cotto né crudo di lepre, foie gras, sedano rapa, mandarino, cialda di liquirizia

### IL TORTELLO

Tortello al germano reale, arachidi, castelmagno, tartufo bianco, ginepro

### LA RENNA

Renna, scorzonera, mela gialla, cipollotto, salsa "dolceforte"

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

Pere, robiola, miele all'arancia e zafferano

## *Accompagnamento vini*

70 €

Per i più golosi è possibile allungare il menù

20 €  
*a portata*

## *MARE, MARE, MARE*

140 €  
vini esclusi

### LA RICCIOLA

Sashimi di ricciola, dashi, radicchio di Treviso, nocciole

### I RIGATONI

Rigatoni, fegato di seppia, calamaro, gamberi rossi, stracchino di capra, origano

### IL RISOTTO

Risotto al rafano, aringa yakitori, aneto, mela verde

### LA TRIGLIA

Triglia, fasolari, ricci di mare, broccoli, aglio nero, taccole

### AGRU...MANDO

Yuzu, limone, bergamotto, kumquat, chinotto

## *Accompagnamento vini*

50 €

Per i più golosi è possibile allungare il menù

20 €  
*a portata*

## *La nostra carta*

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

### *Antipasti*

LA RICCIOLA 40 €  
Sashimi di ricciola, dashi, radicchio di Treviso, nocciole

ANIMELLA E SCAMPI, 2016 40 €  
Animella croccante, scampi, patata affumicata, carciofi

LE LUMACHE, 2017 40 €  
Lumache, trota affumicata, aglio dolce, frisella, acqua di prezzemolo, cocco e curry

IL CAPRIOLO 40 €  
Tartare di capriolo, pistacchio, cime di rapa, uova di quaglia, caviale, chips di riso

SANDWICH DI LEPRE E FOIE GRAS 40 €  
Né cotto né crudo di lepre, foie gras, sedano rapa, mandarino, cialda di liquirizia

## *Primi piatti*

L'HARRYSOTTO, 2014 35 €  
Risotto, acqua di pomodoro, plancton, acciughe, basilico, capperi

IL RISOTTO 35 €  
Risotto al rafano, aringa yakitori, aneto, mela verde

I RIGATONI 35 €  
Rigatoni, fegato di seppia, calamaro, gamberi rossi, stracchino di capra, origano

LO SPAGHETTO 35 €  
Spaghetto alla 'nduja, vongole, lime, prezzemolo

IL TORTELLO 35 €  
Tortello al germano reale, arachidi, castelmagno, tartufo bianco, ginepro



## *Secondi piatti*

IL MERLUZZO, 2015 Carbonaro d'Alaska al miso, topinambur, daikon, verza, finocchietto	45 €
LA TRIGLIA Triglia, fasolari, ricci di mare, broccoli, aglio nero, taccole	45 €
PICCIONE & ANGUILLA... ANDATA E RITORNO Piccione, anguilla, mostarda di albicocca e lime, endivia Anguilla, mousse di fegatini di piccione, albicocca, pan brioche	50 €
IL MAIALINO, 2013 Maialino croccante, purè di patate, cavolo nero, salsa BBQ	45 €
LA RENNA Renna, scorzonera, mela gialla, cipollotto, salsa "dolceforte"	45 €

## *Dolci*

HARRYSVEGLIO Caffè, caffè, caffè!!!	25 €
TOTAL WHITE Cocco, mandorla, yogurt, tartufo bianco	25 €
AL CONTADINO NON FAR SAPERE QUANT'È BUONO IL FORMAGGIO CON LE PERE Pere, robiola, miele all'arancia e zafferano	25 €
AGRU...MANDO Yuzu, limone, bergamotto, kumquat, chinotto	25 €

## *Selezione di sorbetti*

Degustazione di sorbetti	12 €
--------------------------	------

## *Selezione cioccolato*

Degustazione di cioccolato	10 €
----------------------------	------

## *Selezione formaggi*

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

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.