

## *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

*KANTE Sauvignon Riserva, 2010*

LE LUMACHE, 2017

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

*W. HAART Goldtröpfchen Spätlese Grosse Lage, 2017*

L'HARRYSOTTO, 2014

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

*VODOPIVEC Vitovska "Anfora", 2016*

IL MERLUZZO, 2015

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

*BORGO DEL TIGLIO Collio Rosso, 2015*

L'AGNELLO, 2013

Pancia d'agnello, purè di patate, cavolo nero, champignon, salsa BBQ

*NERVI CONTERNO Gattinara, 2015*

HARRYSVEGLIO, 2019

Caffè, caffè, caffè!!!

*Ricordi di Sambuca*

### *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  
*W. HAART Goldtröpfchen Spätlese Grosse Lage, 2017*

LO SPAGHETTO

Spaghetto alla 'nduja, vongole, lime, prezzemolo  
*W. B. JAKOBY Erdener Busslay Spätlese, 1983*

PICCIONE & ANGUILLA

L' ANDATA...

Piccione, anguilla, mostarda di albicocca e lime, endivia  
*GIRLAN Vernatsch "Gschleier" Alte Reben, 2008*

...E IL RITORNO!

Anguilla, mousse di fegatini di piccione, albicocca, pan brioche  
*Harry's Lapsang Souchong*

BLACK & WHITE

Cocco, mandorla, yogurt, tartufo nero pregiato  
*UROULAT Jurançon, 2017*

*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, colatura d'alici

*MARINA COPPI Timorasso "Fausto", 2015*

### LEPRE E FOIE GRAS IN VERTICALE

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

*SPECOGNA Picolit, 2016*

### IL TORTELLO

Tortello al germano reale, burro d'arachidi,  
castelmagno, tartufo nero pregiato, ginepro affumicato

*CANUS Pignolo, 2012*

### LA RENNA

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

*TENUTA SAN LEONARDO Villa Gresti, 2010*

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

Pere, robiola, miele all'arancia e zafferano

*KRACHER Auslese Cuvée, 2017*

## 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

*V. GIRARDIN Bourgogne "Cuvée Saint Vincent", 2017*

### I RIGATONI

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

*SANTA MARIA LA NAVE Grecanico Dorato "Mille sul Mare", 2016*

### IL RISOTTO

Risotto al rafano, sgombro yakitori, finocchietto selvatico, mela verde

*N. JOLY Les Vieux Clos, 2016*

### LA TRIGLIA

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

*DOMAINE BERTAGNA Veugeot Village, 2014*

### AGRU...MANDO

Yuzu, bergamotto, kumquat, chinotto, mandarino

*FILIPPON Ramandolo, 2017*

## *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, colatura di alici

LEPRE E FOIE GRAS IN VERTICALE 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, sgombro yakitori, finocchietto selvatico, 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, burro d'arachidi,  
castelmagno, tartufo nero pregiato, ginepro affumicato



## *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 €
L'AGNELLO, 2013 Pancia d'agnello, purè di patate, cavolo nero, champignon, salsa BBQ	45 €
LA RENNA Renna, scorzonera, mela gialla, cipollotto, salsa "dolceforte"	45 €

## *Dolci*

HARRYSVEGLIO Caffè, caffè, caffè!!!	25 €
BLACK & WHITE Cocco, mandorla, yogurt, tartufo nero pregiato	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, bergamotto, kumquat, chinotto, mandarino	25 €

## *Selezione formaggi*

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

## *Selezione di sorbetti*

Degustazione di sorbetti	14 €
--------------------------	------

## *Selezione cioccolato*

Degustazione di cioccolato	15 €
----------------------------	------

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.