

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

L'OMBRINA

Ombrina, 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 45 €
Carbonaro d'Alaska al miso, topinambur, daikon, verza, finocchietto

L'OMBRINA 45 €
Ombrina, fasolari, ricci di mare, broccoli, aglio nero, taccole

PICCIONE & ANGUILLA... ANDATA E RITORNO 50 €
Piccione, anguilla, mostarda di albicocca e lime, endivia
Anguilla, mousse di fegatini di piccione, albicocca, pan brioche

L'AGNELLO, 2013 45 €
Pancia d'agnello, purè di patate, cavolo nero, champignon, salsa BBQ

LA RENNA 45 €
Renna, scorzonera, mela gialla, cipollotto, salsa "dolceforte"

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.