

# HARRY'S Piccolo

restaurant

## *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.



**RELAIS &  
CHATEAUX**

# Le Degustazioni

I nostri menù degustazione sono serviti per l'intero tavolo

## MARE...MARE...MARE

220 €  
con formaggi 240 €

### LA RICCIOLA

Sashimi, paté, e bottarga di ricciola,  
mandarino, caffè, insalata di alghe  
*Secret Mountain Rolo-Pipa Reserva 2017*

### L'OSTRICA

Ostrica croccante, nocciola, cavolfiore,  
cardoncelli, aceto balsamico di mela  
*Domaine Bourdy Galant Des Abbesses*

### LO SPAGHETTINO

Spaghettono freddo, gamberi rossi,  
mandorla, anemoni, erba cipollina  
*Santa Maria La Nave Grecanico Dorato Mille sul Mare 2018*

### IL RISOTTO

Risotto cotto in brodetto "alla triestina", cuori di laguna,  
aglio dolce, prezzemolo, nero di seppia, basilico  
*Aia delle Monache Pallagrello Bianco 2019*

### IL MORO

Moro, dragoncello, patata affumicata,  
daikon, rapanelli, zenzero  
*J. P. Robinot Lumière de Silex 2019*

### L'ANGUILLA

Anguilla laccata, crema di porri e finocchio,  
radicchio tardivo, lenticchie  
*Kabaj Cabernet Franc 2016*

### AL SUD

Mandorla, origano, capperi, limone  
*Kettmeir "Athesis" Moscato Rosa 2018*

## Accompagnamento vini

130 €

**L'INCONTRO**  
*percorso creativo degli Chef Metullio e De Pra*

220 €  
con formaggi 240 €

**IL TOAST**  
Toast di scampi e faraona,  
wasabi, misticanza asiatica, aneto  
*Rolly Gassmann Riesling 2010*

**LA LUMACA**  
Lumache, trota e le sue uova,  
alloro, pane raffermo, cocco, curry  
*Grawü GTO Gewürztraminer 2019*

**LE MEZZE MANICHE**  
Mezze maniche, estratto di ragù di coniglio,  
liquirizia, carciofo, aringa affumicata  
*Francesco Cadinu Mattio Barbagia Bianco 2021*

**IL TORTELLO**  
Tortelli d'agnello alle erbe, rapa rossa,  
robiola, vinaigrette al burro nocciola, tartufo, pere  
*Slobodne Majer Zemianske Sady 2017*

**L'ANIMELLA**  
Animella, sedano rapa,  
beurre blanc al rafano e arancia, rabarbaro  
*Dolomytos Sacker Weisswein 2016*

**IL CAPRIOLO**  
Sella di capriolo, cime di rapa,  
aglio nero, caviale, riduzione di Sherry  
*Chateau Falfas Le Chevalier 2015*

**IL KIWI**  
Kiwi, mela verde, sedano, lime, yogurt, zenzero  
*Kracher Auslese 2019*

**Accompagnamento vini**

130 €

## *La nostra carta*

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

### *Antipasti*

LA RICCIOLA 45 €  
Sashimi, paté, e bottarga di ricciola,  
mandarino, caffè, insalata di alghe

L'OSTRICA 45 €  
Ostrica croccante, nocciola, cavolfiore,  
cardoncelli, aceto balsamico di mela

IL TOAST 45 €  
Toast di scampi e faraona,  
wasabi, misticanza asiatica, aneto

LA LUMACA 45 €  
Lumache, trota e le sue uova,  
alloro, pane raffermo, cocco, curry

## *Primi Piatti*

L'HARRYSOTTO 45 €  
Risotto, acqua di pomodoro,  
plancton, acciughe, basilico, capperi

LO SPAGHETTINO 45 €  
Spaghettono freddo, gamberi rossi,  
mandorla, anemoni, erba cipollina

IL RISOTTO 45 €  
Risotto cotto in brodetto "alla triestina", cuori di laguna,  
aglio dolce, prezzemolo, nero di seppia, basilico

LE MEZZE MANICHE 45 €  
Mezze maniche, estratto di ragù di coniglio,  
liquirizia, carciofo, aringa affumicata

IL TORTELLO 45 €  
Tortelli d'agnello alle erbe, rapa rossa,  
robiola, vinaigrette al burro nocciola, tartufo, pere

## *Secondi Piatti*

L'ANGUILLA 55 €  
Anguilla laccata, crema di porri e finocchio,  
radicchio tardivo, lenticchie

IL MORO 65 €  
Moro, dragoncello, patata affumicata,  
daikon, rapanelli, zenzero

L'ANIMELLA 55 €  
Animella, sedano rapa,  
beurre blanc al rafano e arancia, rabarbaro

IL CAPRIOLO 65 €  
Sella di capriolo, cime di rapa,  
aglio nero, caviale, riduzione di Sherry

## *Dolci*

AL CONTADINO NON FAR SAPERE QUANT'È BUONO IL FORMAGGIO CON LE PERE 25 €  
Pere, robiola, miele di Marasca, arancia, zafferano

IL KIWI 25 €  
Kiwi, mela verde, sedano, lime, yogurt, zenzero

AL SUD 25 €  
Mandorla, origano, capperi, limone

## *Selezione formaggi*

Piatto degustazione di formaggi 40 €  
con le nostre mostarde e pan brioche

## *Selezione di sorbetti*

Degustazione di sorbetti 16 €

# HARRY'S Piccolo

restaurant

Vi chiediamo gentilmente di comunicare eventuali allergie e intolleranze alimentari.

Alcuni piatti contengono allergeni, per le specifiche e la scheda allergeni completa potete utilizzare il QR di seguito oppure chiedere al personale di servizio.



Per garantire la qualità e la sicurezza, alcuni prodotti vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE853/04. In mancanza di prodotti Freschi, vengono utilizzati prodotti congelati.