

Menù

ANTIPASTI TRADIZIONE EMILIANA

Starters Traditional Emilian

- Antipasto di salumi tipici emiliani con gnocco fritto** € 18,00
Appetizer of Cured Meats From Emilia With Fried Gnocco
Culatta di Busseto, Salame Felino DOP, Mortadella IGP, Coppa Parma, Scaglie di Parmigiano Reggiano 24 mesi, con verdure di stagione
Culatta From Busseto, Felino Salami DOP, Mortadella IGP, Coppa From Parma, Parmesan Cheese, Seasonal Vegetables
- Culatello di Zibello con mostarda di frutta e pane tostato** € 25,00
Culatello From Zibello With Fruit Chutney & Toasted Bread
- Culatta di Busseto con scaglie di parmigiano e aceto balsamico** € 18,00
Culatta From Busseto With Parmesan Cheese & Balsamic Vinegar
- Prosciutto crudo di Parma 18 mesi con perle di melone e menta** € 18,00
Dried Parma Ham With Pearls of Melon & Mint

ANTIPASTI CLASSICI / CLASSIC STARTERS

- Astice Harry's Bar con valeriana e salsa rosa profumata alla paprica** € 25,00
Harry's Bar Lobster With Valerian Lettuce & Fragrant Pink Sauce With Paprika
- Salmone scozzese affumicato con crostoni e burro di Normandia** € 22,00
Scottish Smoked Salmon With Toasted Bread & Normandy Butter
- Carpaccio della Valtellina con julienne di radicchio, pecorino e noci** € 15,00
Dry Salted Beef of Valtellina With Radish Julienne, Pecorino Cheese & Walnuts
- Torretta di melanzane e mozzarella di bufala alla parmigiana** € 14,00
Tower of Eggplant & Buffalo Mozzarella Parmigiana
- Mozzarella di Bufala con pomodori di Pachino e basilico fresco** € 14,00
Buffalo Mozzarella With Cherry Tomatoes From Pachino & Fresh Basil

PRIMI PIATTI DELLA TRADIZIONE EMILIANA / FIRST COURSES FROM EMILIA

Tortellini della tradizione modenese in brodo di manzo e cappone Traditional Tortellini From Modena in Broth With Beef & Capon	€ 18,00
Tortellini della tradizione modenese in crema di Parmigiano Reggiano Traditional Tortellini From Modena With Parmesan Creamy Cheese Sauce	€ 20,00
Tortelloni di ricotta all'emiliana con passata di pomodoro fresco Emilian Ricotta Cheese Tortelloni With Fresh Tomato Sauce	€ 14,00
Risotto all'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena "Riserva Luigi Cremonini" Risotto With Traditional Balsamic Vinegar From Modena "Luigi Cremonini Reserve"	€ 16,00
Tagliatelle classiche al ragù emiliano Classic Tagliatelle Pasta With Emilian Meat Sauce	€ 14,00

PRIMI PIATTI CLASSICI / CLASSIC FIRST COURSES

Spaghetti con pomodorini freschi e basilico Spaghetti With Fresh Tomatoes & Basil	€ 12,00
Crema di piselli con dadolata di tonno saltata in padella Pea Cream With Sauteed Diced Tuna in The Pan	€ 12,00
Tonnarelli cacio e pepe con bacon croccante Tonnarelli Cacio Cheese & Pepper With Crispy Bacon	€ 14,00
Stringoli al pesto di basilico con code di gambero al lime Stringoli Pasta With Basil Pesto & Prawns With Lime	€ 18,00
Tagliolino all'astice con pomodorino fresco Tagliolino Lobster With Fresh Tomatoes	€ 25,00

LA CARNE / MEAT

Entrécote di Scottona alla griglia con millefoglie di patate al parmigiano Grilled Entrécote With Millefeuille of Potatoes With Parmesan	€ 24,00
Tagliata di controfiletto di Scottona con olio extravergine di oliva, sale dolce di Cervia, rucola selvatica e pomodorini Sirloin Steak With Extra Virgin Olive Oil, Sweet Salt From Cervia, Rocket Salad & Cherry Tomatoes	€ 24,00
Tartare di manzo Beef Tartare (Dish Raw)	€ 26,00
Scaloppine di vitello all'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena "Riserva Luigi Cremonini" Veal Scallops With Traditional Balsamic Vinegar From Modena "Luigi Cremonini Reserve"	€ 22,00
Costolette di agnello scottadito con crudità di zucchine all'aceto di mele Baked Lamb Chops With Raw Zucchini & Apple Vinegar	€ 22,00
Filetto di manzo all'armagnac e senape antica Beef Tenderloin With Armagnac & Old Mustard	€ 28,00

IL PESCE / FISH

Gamberoni Harry's Bar Trevi all'aceto di Jerez e mimosa di uovo Harry's Bar Trevi Prawns With Vinegar From Jerez & Mimosa of Egg	€ 25,00
Filetto di tonno alla griglia con punte di asparagi marinate al limone Grilled Tuna Fillet With Asparagus Marinated With Lemon	€ 25,00
Filetto di branzino al sesamo con ratatouille di verdure Sea Bass Fillet With Sesame & Vegetable Ratatouille	€ 22,00

CONTORNI & INSALATE / SIDE DISHES & SALADS

Cesar Salad Green Salad, Croutons, Parmesan Cheese & Chicken Strips	€ 12,00
Fantasie di crudità di verdure Fantasies of Vegetable Crudità	€ 10,00
Fontana di Trevi Spinaci crudi, salmone e pesce spada fumé, carciofini, finocchio, arance Raw Spinach, Smoked Salmon & Sword-Fish, Small Artichokes, Fennel, Oranges	€ 15,00
Harry's Bar Gamberi, finocchi, arance, farro e orzo perlato, ceci, rucola selvatica, citronette di olio extravergine di oliva, limone e sale dolce di Cervia Shrimps, Fennel, Oranges, Pearly Hulled Wheat & Barley, Chickpea, Wild Rocket Salad, Citronette of Extra Virgin Olive Oil, Lemon & Sweet Salt From Cervia	€ 15,00

FORMAGGI / CHEESES

Piccola Degustazione di formaggi italiani con mostarda di pere, confettura di fichi all'Aceto Balsamico di Modena e miele di Acacia Small Tasting of Italian Cheeses With Pear Mustard, Fig Jam With Balsamic Vinegar From Modena & Acacia Honey	€ 10,00
Grande degustazione di formaggi italiani con mostarda di pere, confettura di fichi all' Aceto Balsamico di Modena e miele di Acacia Large Tasting of Italian Cheeses With Pear Mustard, Fig Jam With Balsamic Vinegar From Modena & Acacia Honey	€ 16,00

DOLCI / DESSERTS

Semifreddo con croccante alle mandorle Semifreddo With Crunchy Almonds	€ 7,00
Crème brûlée all'arancia Crème Brûlée With Orange	€ 7,00
Coppetta di tiramisù al mascarpone Tiramisù	€ 7,00
Mousse di yogurt greco con coulis di fragole Greek Yoghurt Mousse With Strawberry Coulis	€ 7,00
Zuppetta ai frutti di bosco con gelato alla vaniglia e granella di nocciole Piemontesi Wild Berry Dessert With Vanilla Ice-Cream & Hazelnuts Crumbs From Piemonte	€ 7,00
Tagliata di frutta di stagione Seasonal Fruit	€ 7,00
Gelato di crema con Aceto Balsamico Tradizionale di Modena "Riserva Luigi Cremonini" Cream Ice-Cream With Traditional Balsamic Vinegar From Modena "Luigi Cremonini Reserve"	€ 7,00
Sorbetto al limone Lemon Sorbet	€ 4,00

In order to be correctly informed with the latest data concerning allergens that may be contained in our products, we invite you to refer any questions you may have to the staff on duty, who will be more than happy to provide you with additional information concerning the ingredients used in the displayed food items.(abstract from European Regulation N. 1169/2011 of the European Parliament and Council, 25th October 2011).

Con l'obiettivo di comunicare informazioni corrette e aggiornate circa la presenza o meno di allergeni contenuti all'interno dei nostri prodotti, La invitiamo, in caso di necessità, a rivolgersi al personale in servizio per ottenere maggiori informazioni relative agli ingredienti contenuti nelle referenze disponibili. (estratto elenco contemplato da Allegato II - Regolamento (UE) N. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011)