

## TAGLIERE DI AFFETTATI

Prosciutto San Ilario 27    Bresaola della Valtellina 25    Mortadella di Bologna 25

### CROSTACEI E CAVIALE

Osietra 50g / 100g    150 / 300

Beluga 50g / 100g    300 / 600

Insalata di Astice, Asparagi su Carpaccio di Barbabietole 48  
Lobster Salad, Asparagus and Beetroot Carpaccio

### ANTIPASTI

Insalata di Stagione "Harry's Bar" 27

"Harry's Bar" Seasonal Salad

Pomodori della Costiera alla "Crazy Anna" 25

Amalfi Coast Tomato Salad

Burrata o Mozzarella, Indivia, Mandorle, Pesto e Cialda di Parmigiano 29

Burrata or Mozzarella Served with Endive, Almond, Pesto and Parmigiano Tuile

Tartare di Tonno "Pinna Blu" su Guacamole 36

Blue Fin Tuna Tartare, Guacamole

Carpaccio di Manzo alla "Harry's Bar" 29

"Harry's Bar" Beef Carpaccio

Tartare del Maître D'Hotel Classica 35

Beef Tartare prepared Table Side

### PRIMI PIATTI

Trofiette al Pesto di "Seghezzo" 33

"Seghezzo's" Genoan Basil Pesto Trofiette

Ravioli ai Gamberi, Asparagi e Spugnole 35

Prawn and Asparagus Ravioli, Morels Mushrooms

Spaghetto di Gragnano alle Vongole Veraci e Bottarga di Cabras 38

Clams and Sardinian Bottarga Spaghetti

Risotto Mantecato ai Carciofi e Scampi 40

Artichokes and Scampi Risotto

Tagliolini Verdi Gratinati al Prosciutto 28

"Harry's Bar" Green Tagliolini Ham Gratin

Tagliatelle all' Uovo, Ragú Bolognese 33

Egg Tagliatelle, Traditional Bolognese Ragout

### SECONDI PIATTI DI MARE

Trancio di Branzino alla Plancia, Primizie di Stagione e Salsa Olandese 50

Pan Fried Sea Bass, Seasonal Vegetables, Hollandaise Sauce

Sogliola di Dover alla Brace / Mugnaia e Verdure Grigliate 58

Meuniere or Char- Grilled Dover Sole

### SECONDI PIATTI DI TERRA

Filetto di Manzo "Simmental", Asparagi, Patate e Salsa alle Spugnole 55

Fillet of "Simmental " Beef, Asparagus, Potatoes, Morels Sauce

Costoletta di Vitello "Limousin " Misto di Vegetali Saltati e Salsa al Pepe Verde 58

"Limousin" Veal Chop, Sauteed Vegetables and Green Peppercorn Sauce

### DA DIVIDERE X2

Il Nostro Branzino in Crosta di Sale 115

Salt-Crusted Wild Sea Bass

Orecchie di Elefante Milanese, Patate Arrostiti e Pomodorini 115

Veal Milanese, Roasted Potatoes, Cherry Tomatoes

### CONTORNI

Vegetali Misti al Vapore 11

Purea di Patate o Arrostiti 11

Patate in Tripla Frittura 12

Zucchine Fritte 11

Members are reminded to order Soufflè at this stage X2 60 (45 min)

All our food is prepared in a kitchen where, nuts, gluten and other allergens are prepared.

Optional Service Charge 15%    Prices include VAT