

HARRY'S
PICCOLO
TRIESTE

Saremo Veri, Diretti, Autentici. Ecco tutto.

Il nuovo lusso risiede nel togliere orpelli e barriere.
Offrire un'esperienza dove accoglienza e autenticità
si fondono in modo armonico, affinché ogni ospite
si senta unico e prezioso.

Vivi. Assapora.



IL KM VERO

*Un viaggio gastronomico nato per raccontare la storia di Harry's Piccolo:
irrinunciabili grandi classici e innovative proposte*

L'INSALATA

Primizie dell'Orto Felice crude e cotte, storione,
pomodorini confit, aneto, vinaigrette al wasabi

L'Orto Felice, Kombucha Botanica

LA CAPASANTA

Capasanta, peperone, passion fruit, prezzemolo, cocco e curry verde

Sandro De Bruno, Sauvignon Biancofumo 2015

SPAGHETTO FREDDO KM VERO... "LA NOSTRA STORIA INIZIA DA QUI..."

Spaghettoni, acqua di pomodoro, colatura d'alicci, scampi,
basilico, olio alla brace

Vodopivec, Vitovska Anfora 2020

I PLIN

Plin ripieni di piccione, rapa rossa, anguilla affumicata,
tamarindo, arachidi, brodo di funghi secchi

Terada Honke, Sake Katori 90 Namagenshu

IL ROMBO "ALLA ROSSINI"

Rombo, spinaci, foie gras, tartufo nero, spugnole,
Marsala, maggiorana

Schiopetto, Merlot e Cabernet Sauvignon Rivarossa 2006

IL CERVO

Filetto di cervo, sedano rapa, carciofo, arancia candita, levistico

Jean-Marie Guffens, Grenache Syrah e Cabernet Tinus 2013

I FORMAGGI

Selezione dei nostri migliori formaggi, pane sfogliato, mostarde

Controcorrente, Vermouth Levante

KIWI 2019

Kiwi, yogurt, sedano, mela verde, lime, menta, zenzero

Skerk, Glera 18-10 Dosaggio Zero 2019

Menu degustazione	245 €
Abbinamento vini	140 €
Abbinamento vini ½	85 €
Abbinamento analcolico	110 €

I nostri menù degustazione sono serviti per l'intero tavolo



L'INCONTRO

Gli chef vi invitano ad iniziare con

L'INSALATA

Primizie dell'Orto Felice crude e cotte, storione, pomodorini confit, aneto, vinaigrette al wasabi

25 €

*Un tocco di freschezza che anticipa e accompagna il viaggio.
Rigorosamente abbinato alla loro *Kombucha Botanica**

LA LINGUA

Lingua di vitello, gamberi viola, rapanelli, alga nori, coriandolo, senape, salsa verde alle alghe

Lefteris Anagnostou, Potamisi e Aidani Ekho 2022

LA TAGLIATELLA

Tagliatelle di semola di grano duro, aglio, olio, 'nduja, cicoria, ricci di mare, liquirizia, finocchietto

Pranzegg, GT Gewürztraminer 2022

I PLIN

Plin ripieni di piccione, rapa rossa, anguilla affumicata, tamarindo, arachidi, brodo di funghi secchi

Terada Honke, Sake Katori 90 Namagenshu

L'ANIMELLA

Animelle di vitello, porro, carote, taccole, misticanza al wasabi, fondo dashi

Justino's Projects, Verdelho e Terrantez Fanal Madeira Old Reserve 10 years old

IL CERVO

Filetto di cervo, sedano rapa, carciofo, arancia candita, levistico

Jean-Marie Guffens, Grenache Syrah e Cabernet Tinus 2013

LA FOJA

Foglie di fico, cioccolato fondente, mostarda e aceto di fichi

Lenardon, Moscato Rosa Elysium Incanto 2023

Menu degustazione	205 €
Abbinamento vini	105 €
Abbinamento vini ½	70 €
Abbinamento analcolico	90 €

I nostri menù degustazione sono serviti per l'intero tavolo



NON SOLO MARE...

Gli chef vi invitano ad iniziare con

L'INSALATA

25 €

Primizie dell'Orto Felice crude e cotte, storione, pomodorini confit, aneto, vinaigrette al wasabi

*Un tocco di freschezza che anticipa e accompagna il viaggio. Rigorosamente abbinato alla loro **Kombucha Botanica***

LA CAPASANTA

Capasanta, peperone, passion fruit, prezzemolo, cocco e curry verde

Sandro De Bruno, Sauvignon Biancofumo 2015

SPAGHETTO FREDDO KM VERO... "LA NOSTRA STORIA INIZIA DA QUI..."

Spaghettono, acqua di pomodoro, colatura d'alici, scampi, basilico, olio alla brace

Vodopivec, Vitovska Anfora 2020

I TORTELLI

Tortelli ai 3 lattini, brodo allo scoglio, zafferano, cozze, canocchie, pomodorini, basilico, erba cipollina

Domaine Huet, Chenin Blanc Le Haut - Lieu Sec 2023

IL BRANZINO

Branzino in olio cottura, kaffir, rafano, pinoli, ostriche, asparagi, vermouth bianco

Ca' Del Bosco, Chardonnay Selva della Tesa 2020

IL ROMBO "ALLA ROSSINI"

Rombo, spinaci, foie gras, tartufo nero, spugnole, Marsala, maggiorana

Schiopetto, Merlot e Cabernet Sauvignon Rivarossa 2006

AL SUD 2021

Mandorla, origano, capperi, limone

Cascina degli Ulivi, Chasselas C'era una volta il passato 2009

Menu degustazione	205 €
Abbinamento vini	105 €
Abbinamento vini ½	70 €
Abbinamento analcolico	90 €

I nostri menù degustazione sono serviti per l'intero tavolo



I CLASSICI

Gli chef vi invitano ad iniziare con

L'INSALATA

25 €

Primizie dell'Orto Felice crude e cotte, storione, pomodorini confit, aneto, vinaigrette al wasabi

*Un tocco di freschezza che anticipa e accompagna il viaggio.
Rigorosamente abbinato alla loro *Kombucha Botanica**

CAESAR SALAD DI MARE 2025

Lattuga romana alla brace, ricciola, caviale, erba cipollina, maionese alla menta con midollo di ricciola, chips di riso soffiato, spirulina

Kante, Chardonnay La Bora Riserva 2009

HARRYSOTTO 2018

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

Vodopivec, Vitovska Anfora 2018

CARBONARO 2017

Carbonaro, miso, crema di patate affumicate, scarola, pinoli, uvetta, daikon

Zidarich, Merlot e Terrano Ruje 2011

KIWI 2019

Kiwi, yogurt, sedano, mela verde, lime, menta, zenzero

Skerk, Glera 18-10 Dosaggio Zero 2019

Menu degustazione

175€

Abbinamento vini

90 €

Abbinamento analcolico

60 €

I nostri menù degustazione sono serviti per l'intero tavolo



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.

In caso di somministrazione di pesce crudo, l'alimento crudo in questione verrà sottoposto a trattamento termico di bonifica come previsto dall'Allegato III, sez VIII, capitolo III, parte D, del Regolamento CE n 853/2004. Per maggiori informazioni e le specifiche sui prodotti sottoposti ad abbattimento rapido e/o congelati chiedere al personale di servizio.

Acqua 5 € · Espresso Illy Personal Blend 5 € · Chemex Illy Personal Blend 7 €

