

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.



KM VERO

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

INSALATA

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

L'Orto Felice, Kombucha Botanica

CAPASANTA

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

Sandro De Bruno, Biancofumo Sauvignon 2015

SPAGHETTINO FREDDO

Capelli d'angelo, rapa rossa, ponzu al limone,
tonno rosso, erba cipollina, yuzu koshō

Terada Honke, Sake Katori 90

CONIGLIO E ANGUILLA

Bottoni ripieni di coniglio alla cacciatora, carote, anguilla affumicata,
olive taggiasche, rosmarino, brodo di funghi secchi e salamoia

Kabola, Amfora Malvazija 2019

ASTICE

Astice, biette, bernese al caffè, albicocca, foie gras

Tuzzi, Bianco Friulano 2022

VITELLO E ALGHE

Animella di vitello, melanzana fondente,
capperi, alghe, salsa mugnaia

*Occhipinti, Grotte Alte Cerasuolo di Vittoria Classico Frappato
e Nero D'avola 2021*

FORMAGGI E MOSTARDE

Selezione dei nostri migliori formaggi, pane sfogliato, mostarde

Controcorrente, Vermouth Levante

PESCA

Pesca, Lapsang Souchong, tamarindo, yogurt

Le Vigne di Zamò, Picolit 2015

Menu degustazione	250 €
Abbinamento vini	140 €
Abbinamento vini ½	90 €
Abbinamento analcolico	110 €

I nostri menù degustazione sono serviti per l'intero tavolo



INCONTRO

Gli chef vi invitano ad iniziare con

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***

SCAMPI E LUMACHE

Scampi, lumache, rafano, finocchio marino, cerfoglio, senape, vitovska

Olivier Leflaive, Auxey Duresses Chardonnay 2020

RICCI E 'NDUJA

Tagliatelle di semola di grano duro, aglio, olio, 'nduja, ricci di mare, brodo di laguna, pomodori confit, prezzemolo

Emidio Pepe, Trebbiano D'Abruzzo 2024

CONIGLIO E ANGUILLA

Bottoni ripieni di coniglio alla cacciatora, carote, anguilla affumicata, olive taggiasche, rosmarino, brodo di funghi secchi e salamoia

Kabola, Amfora Malvazija 2019

VITELLO E ALGHE

Animella di vitello, melanzana fondente, capperi, alghe, salsa mugnaia

Occhipinti, Grotte Alte Cerasuolo di Vittoria Classico Frappato e Nero D'Avola 2021

WAGYU E CAVIALE

Tagliata di filetto di wagyu, caviale, porro, arachidi, dashi, shiso, coriandolo

Pio Cesare, Barolo Nebbiolo 2022

FOJA

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

Lenardon, Elysium Incanto Moscato Rosa 2023

Menu degustazione	210 €
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

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***

CAPASANTA

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

Sandro De Bruno, Biancofumo Sauvignon 2015

SPAGHETTINO FREDDO

Capelli d'angelo, rapa rossa, ponzu al limone, tonno rosso, erba cipollina, yuzu koshō

Terada Honke, Sake Katori 90

BUZARA O MARINARA?

Risotto, frutti di mare, datterini gialli, ricotta di bufala, pesto, limone

Vina Carić, Nedija Pošip, Prč e Bogdanuša 2021

BRANZINO

Branzino, rafano, pinoli, ostrica, zucchine, burro nocciola, bagna càuda, vermouth bianco

Ca' del Bosco, Selva della Tesa Chardonnay 2020

ASTICE

Astice, biette, bernese al caffè, albicocca, foie gras

Tuzzi, Bianco Friulano 2022

PESCA

Pesca, Lapsang Souchong, tamarindo, yogurt

Le Vigne di Zamò, Picolit 2015

Menu degustazione

210 €

Abbinamento vini

105 €

Abbinamento vini ½

70 €

Abbinamento analcolico

90 €

I nostri menù degustazione sono serviti per l'intero tavolo



CLASSICI

Gli chef vi invitano ad iniziare con

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, La Bora Riserva Chardonnay 2009

SPAGHETTI 2013

Spaghetti ai pomodori e basilico

Skerlj, Malvasia 2022

HARRYSOTTO 2018

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

Vodopivec, Anfora Vitovska 2018

CARBONARO 2017

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

Zidarich, Rosso Ruje Merlot e Terrano 2011

SUD 2021

Mandorla, origano, capperi, limone

Skerk, 18-10 Extra Brut Glera 2019

Menu degustazione	190€
Abbinamento vini	100 €
Abbinamento vini ½	65 €
Abbinamento analcolico	70 €

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 10 €

