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 cotte e crude, anatra, vinaigrette alla prugna, riso soffiato, mela gialla e vaniglia

L'Orto Felice, Kombucha Botanica

ASTICE
Astice, radicchio alla brace, caviale, dragoncello, mandarino, alloro, salsa bernese

Nikolaihof, Gutswein Riesling 2017

SPAGHETTO FREDDO
Capelli d'angelo, tonno rosso, ponzu al limone, rapa rossa, 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

TRIGLIA
Triglia, foie gras, carciofi, cachi, salsa buzera, liquirizia

Terlan, Cuvée Nova Domus Terlaner Riserva Pinot Bianco Chardonnay Sauvignon 2024

GUANCIA SENAPE E KREN
Guancetta di maiale del Carso, purè di patate Ratte al limone, senape, rafano

Radikon, Merlot 2009

FORMAGGI E MOSTARDE
Selezione dei nostri migliori formaggi, pan brioche, mostarde

Controcorrente, Vermouth Levante

SUD
Mandorla, origano, capperi, limone

Lenardon, Elysium Incanto Moscato Rosa 2023

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 cotte e crude, anatra,
vinaigrette alla prugna, riso soffiato, mela gialla e vaniglia

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

LUMACHE E TROTA
Lumache, cocco e curry verde, pane raffermo, prezzemolo,
trota affumicata e le sue uova
De Moor, Plantation 1902 Bourgogne Aligoté 2023

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

WAGYU E CAVIALE
Tagliata di filetto di wagyu, caviale,
porro, arachidi, dashi, shiso, coriandolo
Pio Cesare, Barolo Nebbiolo 2022

GUANCIA SENAPE E KREN
Guancetta di maiale del Carso,
purè di patate Ratte al limone, senape, rafano
Radikon, Merlot 2009

SCHIACCIANOCI
Noci, zabaione al nocino, mela cotogna,
tartufo bianco, castagne
Domaine Marjan Simčič, Leonardo Ribolla 2019

Menu degustazione	210 €
Abbinamento vini	110 €
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 cotte e crude, anatra,
vinaigrette alla prugna, riso soffiato, mela gialla e vaniglia

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

ASTICE
Astice, radicchio alla brace, caviale, dragoncello,
mandarino, alloro, salsa bernese
Nikolaihof, Gutswein Riesling 2017

SPAGHETTO FREDDO
Capelli d'angelo, tonno rosso, ponzu al limone,
rapa rossa, erba cipollina, yuzu koshō
Terada Honke, Sake Katori 90

RISOTTO
Risotto, baccalà mantecato, tartufo bianco,
noci di macadamia, mostarda di cedro
Domaine Gérard Duplessis, Vaillons Chablis Premier Cru Chardonnay 2023

TRIGLIA
Triglia, foie gras, carciofi, cachi, salsa buzera, liquirizia
Terlan, Cuvée Nova Domus Terlaner Riserva Pinot Bianco Chardonnay Sauvignon 2024

SEPPIA
Seppia, il suo nero, sedano rapa, garusoli, levistico
Domaine Overnoy Clinquant, Arbois Pupillin Poulsard 2022

TRIESTE - PECHINO
Fior di latte, vaniglia, kumquat,
tamarindo, datteri, caffè, zafferano
Manincor, Le Petit Petit Manseng 2023

Menu degustazione	210 €
Abbinamento vini	110 €
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 cotte e crude, anatra,
vinaigrette alla prugna, riso soffiato, mela gialla e vaniglia

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

TOAST 2016
Scampi, faraona, misticanza asiatica, maionese al wasabi, aneto
Le Vigne di Zamò, Sauvignon 2009

SPAGHETTI 2013
Spaghetti ai pomodori e basilico
Schiopetto, Amrità Chardonnay 2020

HARRYSOTTO 2018
Risotto all'acqua di pomodoro, plancton,
capperi, acciughe, basilico
Vodopivec, Anfora Vitovska 2018

CARBONARO 2017
Carbonaro, topinambur, verza,
daikon, finocchio selvatico
Gaspare Buscemi, Alture Rosso Merlot 2007

SUD 2021
Mandorla, origano, capperi, limone
Lenardon, Elysium Incanto Moscato Rosa 2023

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. CE 853/04.
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 €