Menù

ANTIPASTI - *APPETISERS*

Antipasto di salumi tipici emiliani
Appetiser of typical cured meats from Emilia

Culatello di Zibello con mostarda di frutta e pane tostato
Culatello from Zibello with fruit mustard and toasted bread

Culatta di Busseto
Culatta from Busseto

Prosciutto crudo di Parma 18 mesi
Parma ham 18 months old

Astice Harry's Bar con valeriana e dadolata di zucchine
Harry's Bar lobster with valerian lettuce and diced courgettes

Salmone scozzese affumicato con crostoni e burro di Normandia
Scottish smoked salmon with toasted bread and Normandy butter

Carpaccio della Valtellina con rucola e Parmigiano Reggiano
Beef carpaccio of Valtellina with rocket salad and Parmigiano Reggiano cheese

Tortini tricolori di verdure su crema di Parmigiano Reggiano
Savoury three colour vegetable pie with Parmigiano Reggiano creamy cheese sauce

Mozzarella di Bufala con pomodori di Pachino e basilico fresco
Buffalo mozzarella with cherry tomatoes from Pachino and fresh basil

PRIMI PIATTI - FIRST COURSES

Tortellini della tradizione modenese in brodo di manzo e cappone
Traditional tortellini from Modena with beef and capon stock

Tortellini della tradizione modenese in crema di Parmigiano Reggiano
Traditional tortellini from Modena with Parmigiano Reggiano creamy cheese sauce

Tortelloni di ricotta all'Emiliana con passata di pomodoro fresco
Emilian ricotta cheese tortelloni with fresh tomato sauce

Risotto all'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena "Riserva Luigi Cremonini"
Risotto with traditional balsamic vinegar from Modena "Luigi Cremonini Reserve"

Tagliatelle classiche al ragù emiliano
Classic tagliatelle pasta with Emilian meat sauce

Tagliolini della Tina ai due prosciutti
Tagliolini pasta with two types of ham by Tina

Gramigna bolognese di grano duro al ragù di salsiccia
Gramigna pasta of durum wheat from Bologna with sausage meat sauce

Spaghetti con pomodorini freschi e basilico
Spaghetti with fresh tomatoes and basil

Spaghetti alla chitarra con granchio reale dei mari del Nord
Homemade spaghetti alla chitarra with king crab from the Northern seas

Riso nero tipo Venere con foglia d'oro
black rice Venere with gold leaf

Pasta e fagioli
Pasta and beans

Menù

LA CARNE - MEAT

Entrécote di Scottona alla griglia con tortino di porri e patate
rilled entrecote with Gleek and potato pie

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, wild rocket salad and cherry tomatoes

Carpaccio di filetto di manzo con spinaci novelli tiepidi al peperoncino
Carpaccio of beef fillet with tender chilli peppered spinach

Scaloppine di vitello all'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena "Riserva Luigi Cremonini
Veal scallops with traditional balsamic vinegar from Modena "Luigi Cremonini Reserve"

Costolette di agnello al forno con cruditè di zucchine all'aceto di mele
Baked lamb chops with raw courgettes and apple vinegar

Guancialino di vitello alle verdure
Veal cheek with vegetables

Battuta di vitello con olio extravergine di oliva, sale rosa e misticanza
Veal tartare with extra virgin olive oil, pink salt and mixed salad

Filetto di manzo al pepe verde con patate saltate al rosmarino
Beef tenderloin with green pepper and baked potato es with rosemary

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 and mimosa of egg

Filetto di tonno alla griglia con valeriana e cipolla di Tropea marinata con Aceto Balsamico Tradizionale di Modena "Riserva Luigi Cremonini"
Grilled tuna fillet with valeriana lettuce and onions from Tropea marinated with traditional balsamic vinegar from Modena "Luigi Cremonini Reserve"

FORMAGGI - CHEESES

Degustazione di formaggi italiani con mostarda di pere, confettura di fichi all'aceto Balsamico Tradizionale di Modena e miele di Acacia
Tasting of Italian cheeses with pear mustard, fig jam with traditional balsamic vinegar from Modena and Acacia honey

Grande degustazione di formaggi italiani con mostarda di pere, confettura di fichi all' Aceto Balsamico Tradizionale di Modena e miele di Acacia
Large tasting of Italian cheeses with pear mustard, fig jam with traditional balsamic vinegar from Modena and Acacia honey

Menù

INSALATE - SALADS

Roma Capoccia
Insalata iceberg e julienne di radicchio, acciughe, cubetti di pane tostato, mozzarella di Bufala, olive taggiasche denocciolate, pomodorini Pachino
Iceberg lettuce and radish julienne, anchovies, toasted bread cubes, Buffalo mozzarella, pitted black olives, cherry tomatoes from Pachino

Caracalla
Lattuga romana, pomodorini secchi, feta, olive verdi, cipolla di Tropea, origano.
Roman lettuce, sundried tomatoes, feta cheese, green olives, onions from Tropea, oregano

Campo dei Fiori
Misticanza di insalate, pera Kaiser, pecorino romano, fragole, semi di zucca tostati.
Mixed salad, Kaiser pear, Roman Pecorino cheese, strawberries, toasted pumpkin seeds .

Fontana di Trevi
Spinaci crudi, salmone e pesce spada fumé, carciofini, finocchio, arance.
Raw spinach, smoked salmon and sword fish, small artichokes, fennel, oranges.

Fori Imperiali
Valeriana, rucola selvatica, petali di Parmigiano Reggiano, Prosciutto crudo di Parma croccante, mela verde, gherigli di noci, pomodorini Pachino
Valerian lettuce, wild rocket salad, petals of Parmigiano Reggiano cheese, crisp Parma ham, green apple, walnut kernels, cherry tomatoes from Pachino..

Harry's Bar
Gamberi, finocchi, arance, farro e orzo perlati, ceci, rucola selvatica, citronette di olio extravergine di oliva, limone e sale dolce di Cervia
Shrimps, fennel, oranges, pearly hulled wheat and barley, chickpea, wild rocket salad, citronette of extra virgin olive oil, lemon and sweet salt from Cervia.

DOLCI - DESSERTS

Semifreddo con croccante alle mandorle
Semifreddo with crunchy almonds

Zuppa inglese
Zuppa inglese

Coppetta di tiramisù al mascarpone
Tiramisu with mascarpone cheese

Fagottino tiepido di mele con crema chantilly
Tepid apple dumpling with chantilly cream

Zuppetta ai frutti di bosco con gelato alla vaniglia e granella di nocciole Piemontesi
Wild berry dessert with vanilla ice cream and hazelnuts crumbs from Piemont

Tagliata di frutta di stagione
Seasonal fruit

Gelato di Crema con Aceto Balsamico Tradizionale di Modena "Riserva Luigi Cremonini"
Cream ice cream with traditional balsamic vinegar from Modena "Luigi Cremonini Reserve"

Sorbetto al limone
Lemon sorbet