
ANTIPASTI/ STARTERS

Antipasto di salumi tipici emiliani con gnocco* fritto <i>Appetizer of Cured Meats from Emilia With Fried Gnocco</i> Culatta di Busseto, Strolghino di Culatello, Mortadella IGP, Coppa Parma	€18,00
Sfoglie di salmone scozzese affumicato, burro salato e pane croccante <i>Smoked Scottish Salmon With Salted Butter and Crunchy Bread</i>	€22,00
Culatta di Busseto con scaglie di parmigiano 24 mesi e gocce di aceto balsamico <i>Culatta From Busseto With Parmesan Cheese & Drops of Balsamic Vinegar</i>	€20,00
Insalata di astice della tradizione Harry's Bar Trevi <i>Harry's Bar Steamed Lobster with Valerian Lettuce & Fragrant Pink Sauce with Paprika</i>	€35,00
Millefoglie di melanzana viola alla parmigiana con provola affumicata e menta <i>Eggplant Parmigiana With Smoked Provola and Mint</i>	€18,00
Baccalà* sfilacciato con crema di patate al lime e crumble di olive taggiasche <i>Salted Codfish With Lime Potato Cream and Taggiasca Olive Crumble</i>	€18,00
Selezione di formaggi con mostarde di frutta <i>Cheese Selection with Fruit Mustards</i>	€16,00

PASTA

Tortellini della tradizione modenese in brodo* o in crema di parmigiano Traditional Tortellini from Modena in Broth Or Parmesan Creamy Cheese Sauce	€ 22,00
Vellutata di stagione Seasonal Cream Soup	€ 16,00
Risotto con crema di barbabietola, spuma di burrata e noci tostate Risotto with Beetroot Cream, Burrata Foam and Toasted Walnuts	€ 25,00
Calamarata con ragù di ricciola e popcorn di capperi Paccheri Pasta with Amberjack Ragout and Capers	€ 25,00
Tagliolini all'astice Tagliolini Pasta With Lobster and Fresh Tomato Sauce	€ 35,00
Tagliatelle classiche al ragù emiliano Tagliatelle Pasta With Emilian Meat Sauce (Bolognese style)	€ 16,00

CARNE/MEAT

Filetto di manzo con patata soffice alla vaniglia, burro aromatico e maionese allo zafferano €30,00
Beef Tenderloin with Vanilla Potatoes, Aromatic Butter and Saffron Mayonnaise

Carrè d'agnello* con patate rosticciate al timo e riduzione al bitter Campari €25,00
Rack of Lamb with Thyme Roasted Potatoes and Campari Bitter Sauce

Tagliata di manzo con rucola selvatica e pomodorini €24,00
Sliced Sirloin Steak with Rocket Salad & Cherry Tomatoes

Tartare di manzo con maionese alla senape e sfoglie di pane €25,00
Beef Tartare with Mustard Mayonnaise and Bread Flakes

Filetto di vitello in dolce cottura con funghi porcini* arrostiti al rosmarino e fonduta di €22,00
parmigiano reggiano
Veal Fillet with Roasted Porcini Mushroom, Parmesan Cream and Rosemary

PESCE/FISH

Tonno in crosta di sesamo con asparagi e riso al nero di seppia
Tuna Fillet Sesame with Asparagus and Squid Ink Rice

€25,00

Pescato del giorno con cicorietta e crema di topinambur
Fish of the Day with Chicory and Jerusalem Artichoke Cream

€28,00

CONTORNI / SIDE VEGETABLES €6,00

Patate arrosto
Roasted Potatoes

Verdure alla griglia
Grilled Vegetables (Radish, Eggplant, Zucchini)

Cicoria
Chicory

Asparagi al vapore
Steamed Asparagus

Purea di patate alla vaniglia
Vanilla Mashed Potatoes

HARRY'S BAR

Hotel

&

Restaurant

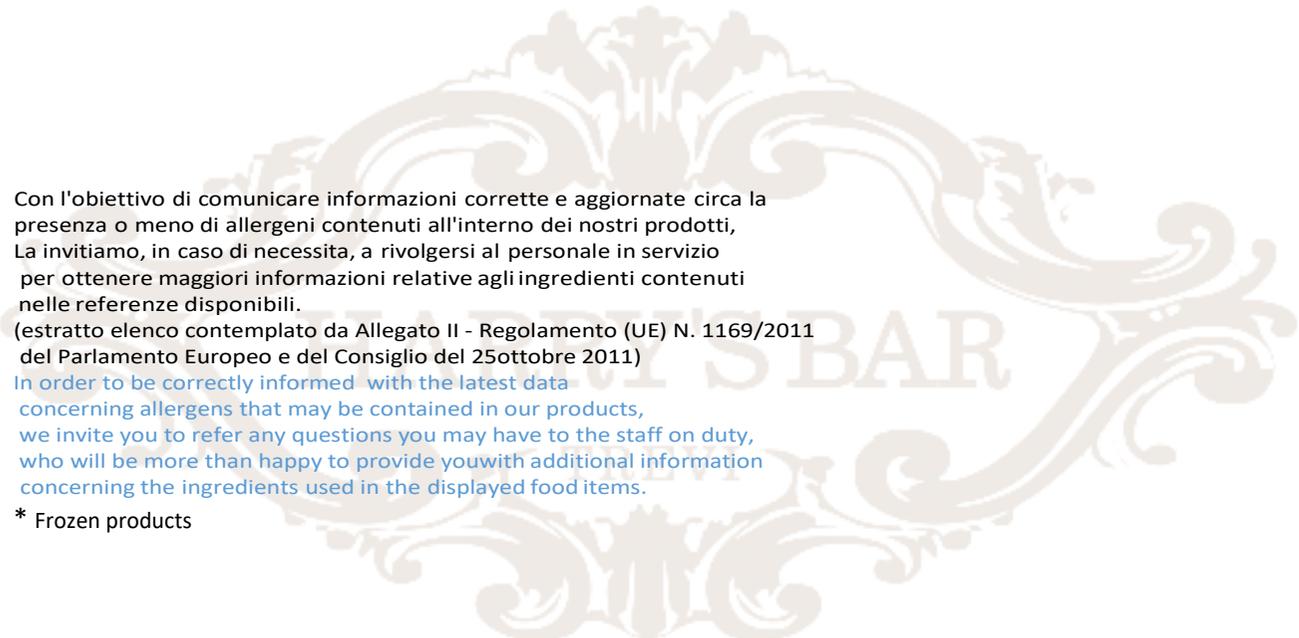
DESSERT

Gelato di crema* con Aceto Balsamico Tradizionale "Riserva Luigi Cremonini" Cream Flavoured Ice-Cream with Traditional Balsamic Vinegar "Luigi Cremonini Reserve"	€ 12,00
Cannolo al pistacchio scomposto con crema di ricotta* e arancia candita Pistachio Cannolo With Ricotta and Candied Orange	€ 10,00
Tiramisù*	€ 8,00
Semifreddo al pistacchio con crumble al cacao ed arachidi pralinate Pistachio Semifreddo With Cocoa Crumble and Praline Pea nuts	€ 8,00
Tagliata di frutta fresca Sliced Fresh Fruit	€ 12,00
Sorbetto* al limone di Amalfi al profumo di Champagne Amalfi Lemon Sorbet with The Scent of Champagne	€ 8,00

HARRY'S BAR

TREVI

Hotel
&
Restaurant



Con l'obiettivo di comunicare informazioni corrette e aggiornate circa la presenza o meno di allergeni contenuti all'interno dei nostri prodotti, La invitiamo, in caso di necessita, a rivolgersi al personale in servizio per ottenere maggiori informazioni relative agli ingredienti contenuti nelle referenze disponibili.

(estratto elenco contemplato da Allegato II - Regolamento (UE) N. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011)

In order to be correctly informed with the latest data concerning allergens that may be contained in our products, we invite you to refer any questions you may have to the staff on duty, who will be more than happy to provide you with additional information concerning the ingredients used in the displayed food items.

* Frozen products

Hotel
— & —
Restaurant