

ANTIPASTI - ENTRANTES

	28,00€
Espatlla ibèrica 100% gla amb pa amb tomàquet	13,00€
Mortadel·la Favola	16,00€
Carpaccio de tonyina Balfegó al natural	14,00€
Salpicó de llagostí i pop	19,00€
Galeta cruixent farcida de cranc (o de tonyina) al curri i alvocat fresc	19,00€
Ensaladilla de cranc amb maionesa de llimona	15,00€
Amanida de carxofes i alvocat amb encenalls de parmesà	13,00€
Amanida de brots d'espínacs, yuzu i sèsam kimchi	16,00€
Burrata cremosa de la Pulla amb tomàquets cherry	17,00€
Carpaccio Harry's Bar	18,00€
Vitello tonnato amb tàperes	17,00€
Saltejat de bolets de temporada	3,00€
Croqueta (per unitat): pernil, bolets o gambes (+0,5 €)	15,00€
Selecció de formatges italians (gorgonzola, puzzone, taleggio)	

PASTA I RISOTTO

Lasanya al forn	18,00€
Espaguetis alla carbonara	19,00€
Fettuccine al ragú	19,00€
Spaghetti al pesto artesanal estil genovès	17,00€
Spaghetti al nero di seppia amb gambes	22,00€
Raviolis d'ossobuco amb tomàquet i beurre blanc	21,00€
Fettuccine Alfredo "com a Roma", tòfona negra +6€/gr	18,00€
Maccheroni cacio, pepe i llima	17,00€
Linguine alle vongole amb bitxo	22,00€
Risotto clàssic de parmesà, tòfona negra +6€/gr	17,00€

Opció de pasta sense gluten +1,50 €

IVA incluído | Suplemento terraza 10%

Servei de pa i olives sicilianes 3,5€ / persona

SECONDI PIATTI - PLATOS PRINCIPALES

Llobarro amb beurre blanc i verdures	29,00€
Llom de tonyina amb salsa al pebre	33,00€
Pollastre al curri suau amb arròs pilaf	22,00€
Mandonguilles amb stracciatella i parmesà	23,00€
Entrecot (500g) estil "tagliata" amb patates fregides i salsa Cafè de París	45,00€
Filet al pebre clàssic	33,00€
Steak tàrtar de bou amb patates fregides	27,00€
Acompanyaments: Patates fregides, puré de patates, arròs pilaf o ratatouille	4,00€

DOLCI - POSTRES

Flam	8,00€
Tiramisú clàssic	10,00€
Zabaglione de xocolata amb gelat de pistatxo	12,00€
Gelat de vainilla fet al moment	9,00€
Orelleta cruixent amb anís sec (2 persones)	12,00€
Carpaccio de pinya i gerds	12,00€
Trufes de xocolata	9,00€

IVA incluído | Suplemento terraza 10%

Servei de pa i olives sicilianes 3,5€ / persona

CARTA D'AL·LERGÒGENS

ANTIPASTI

Cloïsses al beurre blanc      

Carpaccio Harry's Bar      

Saltat de bolets de temporada 

Amanida de brots d'espínacs, yuzu, tòfona i sèsam kimchi    

Burrata cremosa de Puglia amb tomàquets cherry    

Vitello tonnato amb tàperes        

Pernil ibèric Joselito

Pa amb tomàquet i coca de Folgueroles 

Amanida russa de cranc reial amb maionesa de llimona      

Salpicó de llagostí i pop      

Croquetes casolanes   

Pa sense gluten

Mortadel·la Favola

Carpaccio de tonyina Balfegó al natural   

Galeta cruixent farcida de cranc      

Amanida de carxofes i alvocat amb encenalls de parmesà 

PASTA I RISOTTO

Espaguetis a la carbonara     

Fettuccine al ragú      

Fettuccine Alfredo com a Roma      

Nyocchi amb tomàquet i alfàbrega      

Macarrons cacio, pepe i llima     

Linguine alle vongole amb bitxo   

Lasanya al forn      

Risotto al parmesà     

Raviolis d'ossobuco amb tomàquet i beurre blanc      

SEGONDI PIATTI



- Llobarro al beurre blanc amb verdures 
- Entrecot estil “tagliata” amb patates rostides
- Steak au poivre clàssic 
- Tàrtar de bou 
- Pollastre al curri suau amb arròs pilaf 
- Llom de tonyina amb salsa al pebre 
- Mandonguilles amb straciatella i parmesà 

CONTORNI



- Patates fregides casolanes
- Puré de patata 
- Arròs pilaf
- Ratatouille 

DOLCI



- Zabaglione de xocolata amb gelat de festuc 
- Tiramisú clàssic 
- Gelat de vainilla fet al moment 
- Flam amb chantilly 
- Tòfona de xocolata 
- Orelleta cruixent amb anís sec 
- Carpaccio de pinya i gerds
- Selecció de formatges italians 

Taula d’al·lergògens



 Cereals amb gluten	 Ous	 Llet	 Crustacis	 Cacauets
 Llavors de sèsam	 Api	 Mostassa	 Peix	 Altràmucs
 Fruits secs amb closca	 Soja	 Mol·luscos	 Diòxid de sofre i sulfits	
 Conté traces				