

---

**ANTIPASTI - ENTRÉES**

---

Pain à la tomate	4,00€
Pain sans gluten	1,50€
Jambon ibérique	22,00€
Mortadelle Favola	13,00€
Carpaccio de thon Balfegó nature	17,00€
Salpicón de crevettes et poulpe	14,00€
Biscuit croustillant garni de crabe (ou de thon) au curry et avocat frais	19,00€
Salade de crabe à la mayonnaise au citron	19,00€
Salade d'artichauts et avocat avec copeaux de parmesan	15,00€
Salade de jeunes pousses d'épinards, yuzu et sésame kimchi	13,00€
Burrata crémeuse des Pouilles avec tomates cerises	15,00€
Carpaccio Harry's Bar	19,00€
Vitello tonnato aux câpres	18,00€
Croquette : jambon, champignons ou crevettes (+0,5€)	3,00€
Palourdes au beurre blanc, supplément caviar + 18€	18,00€
Poêlée de champignons de saison	14,00€

---

**PASTA ET RISOTTO**

---

Lasagnes au four	18,00€
Spaghetti alla carbonara	17,00€
Fettuccine au ragù	19,00€
Raviolis d'ossobuco avec tomate et beurre blanc	19,00€
Fettuccine Alfredo "comme à Rome", avec truffe +6€/gr	17,00€
Gnocchi à la tomate et au basilic	17,00€
Maccheroni cacio, pepe et citron vert	17,00€
Linguine alle vongole avec piment	22,00€
Risotto classique au parmesan, avec truffe +6€/gr	17,00€

Option de pâtes sans gluten +1,50€

IVA incluido | Suplemento terraza 10%

Service de pain et olives 3,5€/personne

---

## SECONDI PIATTI - PLATS

---



Loup de mer au beurre blanc avec légumes	28,00€
Filet de thon à la sauce au poivre	33,00€
Poulet au curry doux avec riz pilaf	22,00€
Boulettes de viande à la straciatella et parmesan	19,00€
Entrecôte (500g) style « tagliata » avec frites et sauce Café de Paris	45,00€
Filet au poivre classique	33,00€
Tartare de bœuf	21,00€
Accompagnements : Frites, purée de pommes de terre, riz pilaf	4,00€

---

## DOLCI - DESSERTS

---





























































Flan	8,00€
Tiramisu classique	10,00€
Zabaglione au chocolat avec glace à la pistache	12,00€
Glace à la vanille faite sur place	9,00€
Orellete croustillante et anis sec	12,00€
Carpaccio d'ananas et framboise	12,00€
Truffes au chocolat	8,00€
Sélection de fromages italiens (gorgonzola, puzzone, taleggio)	15,00€

IVA incluido | Suplemento terraza 10%

Service de pain et olives 3,5€/personne

## CARTE DES ALLERGÈNES

### ANTIPASTI

- Palourdes au beurre blanc      
- Carpaccio Harry's Bar      
- Sauté de champignons de saison 
- Salade de jeunes pousses d'épinard, yuzu, truffe et sésame    
- kimchi
- Burrata crémeuse de Pouille avec tomates cerises      
- Vitello tonnato aux câpres        
- Jambon ibérique Joselito
- Pain avec tomate et coca de Folgueroles 
- Salade de crabe royal à la mayonnaise au citron      
- Salpicon de crevettes et poulpe       
- Croquettes maison   
- Pain sans gluten
- Mortadelle Favola
- Carpaccio de thon Balfegó nature   
- Biscuit croustillant farci au crabe      
- Salade d'artichauts et avocat avec copeaux de parmesan 

### PASTA ET RISOTTO

- Spaghetti alla carbonara      
- Fettuccine au ragù      
- Fettuccine Alfredo à la romaine      
- Gnocchi à la tomate et au basilic      
- Maccheroni cacio, pepe et citron vert      
- Linguine alle vongole avec piment    
- Lasagne au four      
- Risotto au parmesan     
- Raviolis d'ossobuco à la tomate et beurre blanc      

## SEGONDI PIATTI



Lubina al beurre blanc con verduras 🌿 🍄 🥛 🌾 🧀 ● 🐟  
 Entrecot estilo "tagliata" con patatas asadas  
 Steak au poivre classique 🌿 🍄 🥛 🌾 🧀 ●  
 Tartar de buey 🌿 🍄 🥛 🌾 🧀 ○ 🐟  
 Pollo al curry suave con arroz pilaf 🌿 🍄 🧀 🥛 🌾  
 Lomo de atún con salsa a la pimienta  
 Albóndigas con straciatella y parmesano 🌿 🧀

## CONTORNI



Frites maison  
 Purée de pommes de terre 🧀  
 Riz pilaf  
 Ratatouille 🌿 🍄 🥛 🌾

## DOLCI



Zabaglione au chocolat avec glace à la pistache 🧀 ○ 🌿 ● 🥛 🍄 🌾 🥛  
 Tiramisù classique 🌿 🧀 ○ 🍄  
 Glace à la vanille faite sur place 🧀 🌿 🍄 🥛 🍌 ○ ● 🍌 🍷  
 Flan avec chantilly 🧀 ○  
 Truffe au chocolat ● 🧀  
 Orellette croustillante à l'anis sec 🌿 🧀 ○  
 Carpaccio d'ananas et de framboises  
 Sélection de fromages italiens 🧀

## Tableau des allergènes



 Céréales contenant du gluten	 Ceufs	 Lait	 Crustacés	 Cacahuètes
 Graines de sésame	 Céleri	 Moutarde	 Poisson	 Lupins
 Fruits à coque	 Soja	 Mollusques	 Dioxyde de soufre et sulfites	