



VENEZIA A TAVOLA

Venedig zu Gast in Nürnberg

BELLINI ALLA "HARRY'S BAR" – Weißes Pfirsichpüree & Prosecco "Conte Collalto"	14 cl	€ 7,50
BELLINI ROYAL – Weißes Pfirsichpüree & Champagner	ab 2 Pers., pro Pers. 14 cl	€ 16,50

I CLASSICI DI VENEZIA –

SARDE IN SAOR, BACCALÀ MANTECATO & CAPESANTE ALL'ALCHERMES E SESAMO € 24,00

Die Klassiker Venedigs – Sardinen mit Rosinen, Pinienkernen, Zwiebel und Prosecco, "Baccalà Mantecato" vom Stockfisch & Jakobsmuschel mit Alchermes und Sesam auf Sepiatinten-Maispolenta

The Classics of Venice – Sardines with Raisins, Pine Nuts, Onion and Prosecco, Stockfish Puree & Scallop with Alchermes Liqueur and Sesame on Sepia Ink Polenta

SPAPELLATA DI MOLLUSCHI AL VINO BIANCO, ZENZERO E ANICE STELLATO CON CROSTINO ALL'AGLIO € 22,00

Venus-, Mies- & Schwertmuscheln mit Weissweinsauce, Ingwer, Sternanis und Knoblauch-Crostino

Various Mussels & Clams with Whitewine-Sauce, Ginger, Star Anise and Garlic Crostino

CARPACCIO DI MANZO ALLA "HARRY'S BAR", CARCIOFI FRESCHI E TUORLO D'UOVA MARINATO € 22,00

Rinderfilet-Carpaccio "Harry's Bar" an Mayonnaise-Worcester-Cognac-Sauce, Artischocken & gebeiztem Eigelb ⁶⁾

Beef Filet Carpaccio "Harry's Bar" with Mayonnaise-Worcester-Cognac-Sauce, Artichokes & marinated Egg Yolk

SPAGHETTO QUADRATO TRAFILATO AL BRONZO ALLA BUSARA CON SCAMPI, BOTTARGA DI MUGGINE E DATTERINI € 24,00

Bronze-Schnitt Spaghetti "La Molisana" mit Kaisergranat (Kaiserhummer), Meeräschen-Bottarga, gelben und roten Datteltomaten

Bronze-cut Spaghetti "La Molisana" with Norway Lobsters, Grey Mullet Bottarga, Yellow and Red Date Tomatoes

FRITTO TRADIZIONALE DI MARE E VERDURE "IN SCARTOSSO" CON BARBA DI FRATE € 31,00

Gebackene Meeresfische, Garnelen, Calamari und Gemüsesticks mit Mönchsbart

Fried Sea Fishes, Prawns, Calamari and Vegetable Sticks with Monk's Beard

"BROETO" CON CROSTINO ALL'AGLIO € 33,00

Fischsuppe in der Terracottaschale mit Knoblauch-Crostino

Fish Soup in Terracotta Pot with Garlic Crostino

SUPREMA DI FARAONA IN SALSÀ PEVERADA CON RADICCHIO, PISELLI E POLENTA MORBIDA € 31,00

Perlhuhnbrust in würziger Sauce mit Radicchio, Erbsen und weicher Maispolenta

Guinea Fowl in aromatic Sauce with Red Endive, Peas and smooth Polenta

FEGATO DI VITELLO ALLA VENEZIANA CON RADICCHIO, PISELLI E POLENTA MORBIDA € 29,00

Kalbsleber mit Zwiebeln, Radicchio, Erbsen und weicher Maispolenta

Calf's Liver with Onion, Red Endive, Peas and smooth Polenta

ZABAIONE AL PROSECCO CON SCAGLIE DI MANDORLE ab 2 Pers., pro Pers. € 14,00

Prosecco-Schaumcreme mit Mandelblättern // Prosecco-Zabaione with Almond Flakes

