



## VENEZIA A TAVOLA

### Venedig zu Gast in Nürnberg

---

<b>BELLINI ALLA "HARRY'S BAR"</b> – Weißes Pfirsichpüree & Prosecco "Conte Collalto"	15 cl	€ 8,00
<b>BELLINI ROYAL</b> – Weißes Pfirsichpüree & Champagner	ab 2 Pers., pro Pers. 15 cl	€ 17,00

---

#### 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

**SPADELLATA 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 <sup>6)</sup>

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

---

**SPAGHETTO QUADRATO TRAFILATO AL BRONZO ALLA BUSARA CON SCAMPI E DATTERINI GIALLI E ROSSI** € 24,00

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

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

---

**FRITTO TRADIZIONALE DI MARE E VERDURE "IN SCARTOSSO" CON BARBA DI FRATE** € 32,00

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** € 34,00

Fischsuppe in der Terracottaschale mit Knoblauch-Crostino

Fish Soup in Terracotta Pot with Garlic Crostino

**SUPREMA DI FARAONA IN SALSA PEVERADA CON RADICCHIO, PISELLI E POLENTA MORBIDA** € 32,00

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** € 28,00

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 & CARPACCIO DI ANANAS** ab 2 Pers., pro Pers. € 14,00

Prosecco-Schaumcreme mit Mandelblättern & Ananas-Carpaccio

Prosecco-Zabaione with Almonds Flakes & Pineapple Carpaccio

