



**HARRY'S BAR®**

*Firenze 1953*

## HAPPY VALENTINE'S DAY

**Carpaccio di ricciola marinato al pepe rosa,  
insalatina di puntarelle ed emulsione alla melagrano**

*Amberjack carpaccio marinated with pink pepper,  
chicory salad and pomegranate emulsion*

**Risotto carnaroli allo champagne e Cru® Caviar Classic**

*Champagne risotto with Cru® Caviar Classic*

**Astice alla Thermidor**

**Purè di spinaci**

*Lobster Thermidor*

*Spinach puree*

**La sfera degli Innamorati**

*Lovers' Sphere*

**Caffè e friandises**

*Coffee and friandises*

**€ 80.00**

**Bevande escluse**

*Drinks not included*

**Intrattenimento musicale con Pianoforte il Maestro Giuseppe Di Piazza**

*Musical entertainment with Maestro Giuseppe Di Piazza on the piano*