

HARENA





*La nostra città nasce e cresce dal mare.  
Dalla spiaggia.  
Dall'arenile.*

*Hārena è un luogo, un approdo di rigenerazione urbana,  
un mercato e una piazza dedicati al cibo e alla cultura.*

*Hārena è un salotto librario, un market di prodotti artigianali che  
non trovano spazio nella grande distribuzione.*

*Hārena è un'accademia, una scuola per giovani e appassionati.*

*Hārena è il buon cibo che narra una storia. Un racconto di dedizione,  
tenacia e ricerca dell'assoluta qualità.*

*Hārena è un porto, la spiaggia da cui salpare per sperimentare un modo nuovo  
di pensare alla città e alla nostra cultura culinaria.*

## MENU DEGUSTAZIONE



45

*Escluso vini*

### THE PORTRAIT

TARTARE CONDITA DALLO CHEF

*Allergeni: 14, 11*

CARPACCIO DI RUBIA Dryaged 90gg

GYOZA DI POLLO ALLA BRACE E VERDURE MARINATE  
E TERYAKI AL MANDARINO

*Allergeni: 7,9*

TACOS DI MAIS OTTOFILE, RUBIA BELLY,  
SALSA BBQ, BURRATA AFFUMICATA

*Allergeni: 9*

PASSATELLO DI ROXA D'OURO, PATANEGRA E TARTUFO

*Allergeni: 9,3*

COSTATA DI CARIMA ROMAGNOLA

PURÈ AL GUANCIALE

*Allergeni: 13*

DOLCE DELLO CHEF

## LUXURY BISTROT



|   |    |
|---|----|
| AMERICAN BURGER DI BLACK ANGUS CON FRENCH FRIES BUN AI CEREALI  | 15 |
| <i>Allergeni: 1, 6, 7, 9, 12, 14</i>  |    |
| TACOS DI MAIS OTTOFILE, RUBIA BELLY, SALSA BBQ,<br>BURRATA AFFUMICATA 1 pz  | 4  |
| <i>Allergeni: 9</i>   |    |
| GYOZA DI POLLO ALLA BRACE, VERDURE MARINATE,<br>TERYAKI AL MANDARINO 1 pz   | 3  |
| <i>Allergeni: 9, 3</i>  |    |
| BAO CON PICANHA IN TEMPURA 1 pz   | 4  |
| <i>Allergeni: 1, 2, 6, 7, 9, 14</i>   |    |
| BAO PORK BELLY 1 pz   | 4  |
| <i>Pancia di maiale fritta, maionese alla senape, coriandolo, sesamo mix e pop corn maiale</i>                                    |    |
| <i>Allergeni: 9, 11, 6</i>  |    |
| BAO TUNA 1 pz   | 5  |
| <i>Tonno scottato, zucchine marinate e maionese al sedano</i>   |    |
| <i>Allergeni: 9, 5, 11</i>  |    |
| SAMBUSÀ DI PULLED PORK (AZ. GIARRAMI) 2 pz  | 3  |
| <i>Allergeni: 9,3</i>   |    |
|  FAKE NUGGETS E LA NOSTRA SALSA AGRODOLCE 4 pz | 4  |
| <i>Allergeni: 9</i>   |    |
| CROQUE MADAME DI WAGYU BEEF KAGOSHIMA 4 pz  | 8  |
| <i>Allergeni: 9, 3</i>  |    |
| PANZEROTTO DI PATATA AGRIA ALLA BRACE, LARDO DI BLACK ANGUS<br>ED ERBA CIPOLLINA CON CHUTNEY DI ZUCCA 2 pz                        | 3  |
| <i>Allergeni: 9, 3, 14</i>  |    |
| GNOCCHO FRITTO CON IL NOSTRO PROSCIUTTO COTTO AL BBQ<br>E CREMA DI BUFALA 2 pz  | 3  |
| <i>Allergeni: 9, 3</i>  |    |
| ALETTA DI POLLO "CBT" GLASSATA CON SALSA TERIYAKI<br>E MAIONESE ALLO YUZU 4 pz  | 6  |
| <i>Allergeni: 7, 14, 13</i>   |    |

## SUSHI



|  |    |
|--|----|
| <b>URAMAKI DI PLUMA 6pz</b>  | 12 |
| <i>Pluma iberica marinata con salsa di soia, verdura in tempura , insalata, goma wakame, maionese giapponese , salsa teriyaki e salsa piccante</i> |    |
| <i>Allergeni: 3,9,11,7</i>   |    |
| <b>URAMAKI DI GAMBERI IN TEMPURA 4pz</b>   | 10 |
| <i>Gamberi in tempura, lardo di pata negra, goma wakame, philadelphia , avocado, salsa dello chef e teriyaki</i>                                   |    |
| <i>Allergeni: 3, 8</i>   |    |
| <b>URAMAKI RUBIA 4pz</b>   | 10 |
| <i>Riso, alga nori, philadelphia, gorgonzola, pecorino, rubia gallega, basilico fritto e teriyaki alla nocciola</i>                                |    |
| <i>Allergeni: 3,2,1,6,9</i>  |    |
| <b>URAMAKI DI WAGYU 4pz</b>  | 14 |
| <i>Wagyu scottato , rucola, goma wakame, crostini di formaggio, salsa di verdure, salsa teriyaki e maionese giapponese</i>                         |    |
| <i>Allergeni: 3</i>  |    |
| <b>URAMAKI PICANHA 6pz</b>   | 10 |
| <i>Riso, alga nori, picanha, timo, pomodoro, formaggio fuso, aglio nero, goma wakame, maio piccante</i>  |    |
| <i>Allergeni: 3,7</i>  |    |
| <b>HOSOMAKI FRITTO 4pz</b>   | 8  |
| <i>Hosomaki in tempura con Philadelphia, pancetta fritta e goma wakame, fassona piemontese</i>   |    |
| <i>Allergeni: 7, 9</i>   |    |
| <b>GUNKAN FASSONA 4pz</b>  | 10 |
| <i>Philadelphia e salsa segreta dello Chef</i>   |    |
| <i>Allergeni: 7, 9</i>   |    |

## I GRAN CRUDI



|   |    |
|---|----|
| GRAN CRUDO HARENA   | 24 |
| SASHIMI DI RUBIA <i>Dry aged 99g</i><br><i>Allergeni: 1,2,3</i> | 14 |
| FRENCH TARTARE GOURMET<br><i>Allergeni: 3, 11, 14</i>           | 12 |
| CARPACCIO DI SASHI FREYGAARD DIAMOND <i>Finlandia</i>           | 13 |
| CARPACCIO DI SIMMENTHAL <i>Dry aged 99g</i>                     | 14 |
| CARPACCIO DI WAGYU BEEF JACK'S CREEK <i>Australia</i>           | 18 |

## DALLA SPAGNA



|  |    |
|--|----|
| PROSCIUTTO IBERICO <i>100 g</i>  | 8  |
| JAMON SERRANO <i>100 g</i>   | 15 |
| PATANEGRA "PALETA JOSELITO" E PAN Y TOMATE <i>100 g</i><br><i>Allergeni: 9</i>   | 25 |
| TAGLIERE IBERICO<br><i>Spalletta, Chorizo e Serrano</i>                          | 18 |
| ALICI DEL CANTABRICO, BURRO E CAVIALE ALLA BRACE<br><i>Allergeni: 1, 2, 3, 9</i> | 12 |
| PINSA ROMANA CON LARDO DI BLACK ANGUS<br><i>Allergeni: 9</i>                     | 12 |

## ANTIPASTI



|   |           |
|---|-----------|
| <b>CONIGLIO ALLA BRACE CON ZUCCA, LAMPONE E AGLIO NERO</b>  | <b>16</b> |
| <i>Crema di zucca, cubi di zucca, semi di zucca sabbati, dressing al lampone, crema all'aglio nero, aglio nero a lamelle, frutti rossi fermentati</i> |           |
| <i>Allergeni: 11, 3</i>   |           |
| <b>FEGATO DI BLACK ANGUS GRASS FEED, DRESSING DI CIPOLLA ARROSTITA, OLIVE TAGGIASCHE E ARANCIO CANDITO</b>  | <b>14</b> |
| <i>Cipolla caramellata, dressing di cipolla, olive taggiasche disidratate, arancio candito, demi-glacé</i>  |           |
| <i>Allergeni: 3</i>   |           |
| <b> CUBO DI MELANZANA LACCATO</b>                                    | <b>9</b>  |
| <i>Olio al basilico, caramello di pomodoro e crema di burrata</i>   |           |
| <i>Allergeni: 2, 3</i>  |           |
| <b>OLIVA ALL'ASCOLANA 8pz</b>   | <b>6</b>  |
| <i>Allergeni: 2, 3, 9, 12</i>   |           |
| <b> INSALATA GRECA</b>   | <b>7</b>  |
| <i>Allergeni: 3</i>   |           |
| <b>SELEZIONE DI FORMAGGI</b>  | <b>14</b> |
| <i>Allergeni: 2, 3</i>  |           |

## PRIMI



|   |           |
|---|-----------|
| <b>SPAGO DI PATATE E TARTUFO</b>  | <b>14</b> |
| <i>Allergeni: 3, 5</i>  |           |
| <b>RISO MAGNO GRAN RISERVA MANTECATO AL BURRO ISIGNY, WAGYU E CAVIALE</b> | <b>18</b> |
| <i>Allergeni: 3, 11</i>   |           |
| <b>BOTTONI DI GUANCIA COTTA AL BBQ CON FONDO DI SHITAKE E WAKAME</b>      | <b>16</b> |
| <i>Allergeni: 9, 11, 3</i>  |           |
| <b>GNOCCO RIPIENO DI ANATRA ALLA PECHINESE</b>                            | <b>14</b> |
| <i>Allergeni: 9, 14</i>   |           |

## SECONDI



PICCIONE SELVATICO *(Az. Giarrami)*, CASTAGNE, ROSMARINO BRUCIATO E FRUTTI ROSSI FERMENTATI 28

*Purea di castagne, castagne glassate nel fondo, polvere di rosmarino fresco, dressing frutti rossi, frutti rossi fermentati*

*Allergeni: 9, 7, 11, 3*

CAPRIOLO, TOPINAMBUR, FINFERLI E LIQUIRIZIA 26

*Filetto di capriolo rosolato, crema di topinambur, chips di topinambur, crema di funghi, finferli saltati, fondo di capriolo e liquirizia*

*Allergeni: 11, 3*

FILETTO ALLA WELLINGTON 28

*Allergeni: 3, 9, 11*

## LA CARNEZZERIA



### SENZ'OSSO

RIBEYE AMERICA CREEKSTONE FARM *USA - 250gr* 35

FILETTO DI BLACK ANGUS USA PRIME *USA* 25

CHATEAUBRIAND DI BLACK ANGUS USA PRIME *USA* 60

RIBEYE ARGENTINE BEEF *Argentina* 22

PICANHA DI BLACK ANGUS URUGUAY CAT.AAA *Uruguay* 22

WAGYU BEEF JACK'S CREEK *Australia* 60

WAGYU BEEF *Giappone* 40

## LA CARNEZZERIA



### TOMAHAWK

|  |        |
|--|--------|
| BLACK ANGUS IRLANDA ABERDEEN <i>Irlanda - #6/8</i>             | 7,5/hg |
| WAGYU AUSTRALIA <i>Australia - #10</i>                         | 18/hg  |
| BLACK ANGUS USA PRIME NEBRASKA GREATER OMAHA <i>USA - #6/8</i> | 9/hg   |
| BLACK ANGUS USA CREEKSTONE FARM <i>USA - #6/7</i>              | 12/hg  |
| WAGYU IBERICO DISCARLUX <i>Spagna - #10</i>                    | 24/hg  |
| RUBIA GALLEGA DISCARLUX <i>Spagna - #6/8</i>                   | 9/hg   |

### T-BONE

|   |        |
|---|--------|
| MARCHIGIANA COCCARDA ORO <i>Italia - Dry aged 120gg - #6</i>                | 7/hg   |
| SCOTTONA SIMMENTHAL PURO SELECTION <i>Germania - Dry aged 110 gg - #6/8</i> | 6,5/hg |
| BLACK ANGUS <i>Irlanda - #6/8</i>   | 7,5/hg |
| RED HEREFORD <i>Irlanda - Dry aged 90 gg - #7</i>                           | 7/hg   |
| TAMACO DARK RED <i>Danimarca - Dry aged 100 gg - 6 anni - #8</i>            | 11/hg  |
| SWAMI EXTRA MARBLE "FULL BLOOD" <i>Danimarca - Dry aged 120 gg - #8/10</i>  | 14/hg  |
| RUBIA DISCARLUX <i>Spagna - #6/8</i>  | 9/hg   |
| FRISONA PREMIUM SELECTION ALL. NAVARRO <i>Spagna - Dry aged 110 gg - #7</i> | 9/hg   |
| WAGYU BEEF IBERICO <i>Spagna - #10</i>                                      | 22/hg  |

### COSTATA

|  |        |
|--|--------|
| CARIMA <i>Italia - #2/4</i>  | 5/hg   |
| FRISONA IBERICO DISCARLUX <i>Spagna - Dry aged 80gg - #7</i>                   | 8/hg   |
| WAGYU BEEF IBERICO DISCARLUX <i>Spagna - Dry aged 95gg - #10</i>               | 22/hg  |
| RUBIA GALLEGA OLD SPECIAL BEEF <i>Spagna - 13 anni - Dry aged 90gg - #8/10</i> | 16/hg  |
| FRISONA PREMIUM SELECTION ALL. NAVARRO <i>Spagna - Dry aged 110 gg - #7</i>    | 9/hg   |
| GALIZIANA PREMIUN SELECTION ALL. NAVARRO <i>Spagna - Dry aged 95gg - #8</i>    | 9/hg   |
| SWAMI 8 COSTE DANESE <i>Danimarca - #6</i>                                     | 7/hg   |
| SASHI FREYGAARD DIAMOND <i>Finlandia - Dry aged 120gg - #5/6</i>               | 7,5/hg |
| RED HEREFORD <i>Irlanda - Dry aged 90 gg</i>                                   | 7/hg   |

## DAL MARE



|  |    |
|--|----|
| GRANCHIO, MELONE INVERNALE, TONICA ED ERBA CIPOLLINA   | 16 |
| <i>Allergeni: 5</i>  |    |
| CAPASANTA, BEURRE BLANC DI MARE, CLOROFILLA DI BASILICO E CAVIALE OSETRA ALLA BRACE  | 16 |
| <i>3 capesante a porzione, salsa al beurre blanc, clorofilla al basilico<br/>acqua di vongole, caviale affumicato</i>  |    |
| <i>Allergeni: 5, 3, 4</i>  |    |
| ROMBO, SCAROLA, LIMONE MAROCCHINO ED EMULSIONE DI MELOGRANO  | 26 |
| <i>Trancio di rombo scottato e poi laccato in padella, cubetti di limone<br/>marocchino candito, emulsione di melograno, melograno sgranato, purea di scarola,<br/>scarola saltata, fondo di rombo</i> |    |
| <i>Allergeni: 5, 3</i>   |    |

## CONTORNI



|  |   |
|--|---|
| PURÈ DI PATATE OLIO EXTRAVERGINE E SALE MALDON | 4 |
| PURÈ DI PATATE OLIO EXTRAVERGINE CON:          | 5 |
| <i>- lime</i>                                  |   |
| <i>- cipolla caramellata</i>                   |   |
| <i>- bacon croccante</i>                       |   |
| <i>- tartufo</i>                               |   |
| <i>- patanegra</i>                             |   |
| <i>-gorgonzola e noci</i>                      |   |
| <i>Allergeni: 2, 3</i>                         |   |
| PATATE AL FORNO HASSELBACK                     | 5 |
| VERDURE DI STAGIONE                            | 5 |
| VALERIANA CON FINOCCHI                         | 5 |

## ALLERGENI

*Le pietanze servite possono contenere sostanze che possono provocare allergie o intolleranze.  
Per maggiori informazioni rivolgersi al personale di sala.*



### 1. ARACHIDI E DERIVATI

*Creme e condimenti  
in cui vi sia anche piccole dosi*



### 2. FRUTTA A GUSCIO

*Mandorle, nocciole, noci comuni,  
noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi*



### 3. LATTE E DERIVATI

*Ogni prodotto in cui viene usato il latte:  
yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie*



### 4. MOLLUSCHI

*Canestrello, cannolicchio, capasanta,  
cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, etc.*



### 5. PESCE

*Prodotti alimentari in cui è presente il pesce,  
anche se in piccole percentuali*



### 6. SESAMO

*Semi interi usati per il pane, farine anche se  
lo contengono in minima percentuale*



### 7. SOIA

*Prodotti derivati come:  
latte di soia, tofu, spaghetti di soia o simili*



### 8. CROSTACEI

*Marini e d'acqua dolce: gamberi,  
scampi, aragoste, granchi e simili*



### 9. GLUTINE

*Cereali, grano, segale, orzo, avena,  
farro, kamut, inclusi ibridati e derivati*



### 10. LUPINI

*Presenti in cibi vegan sottoforma di:  
arrosti, salamini, farine e similari*



### 11. SENAPE

*Si può trovare nelle salse e nei condimenti,  
specie nella mostarda*



### 12. SEDANO

*Sia in pezzi che all'interno di preparati  
per zuppe, salse e concentrati vegetali*



### 13. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

*Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia,  
marmellate, funghi secchi, conserve, etc.*



### 14. UOVA

*Uova e prodotti che le contengono come:  
maionese, emulsionanti, pasta all'uovo*

## PRODOTTI ITTICI

*Il pesce destinato a essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento  
di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III,  
sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.*



Via degli Oleandri, 1 - San Benedetto del Tronto  
Info e Prenotazioni 366 765 3107 | [direzione@harena.it](mailto:direzione@harena.it)

[www.harena.it](http://www.harena.it)