



MENÙ DEGUSTAZIONE

# HĀRENA

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 HARENA

TARTARE CONDITA DALLO CHEF

*All: 11,14*

CARPACCIO DI RUBIA DRYAGED 90gg

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

*All: 7,9*

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

*All: 9*

GNOCCO DI PATATE, SCAMORZA AFFUMICATA,  
NAVARRO E LIMONE

*All: 3,9*

COSTATA DI CARIMA ROMAGNOLA

PURÈ AL GUANCIALE

*All: 13*

DOLCE DELLO CHEF

**45**

vini esclusi

IL MENÙ VIENE SERVITO A PERSONA E PER TUTTI I COMPONENTI DEL TAVOLO  
(minimo per 2 persone)

# MENU DEGUSTAZIONE LUXURY

CARPACCIO DI WAGYU BEEF JACK'S CREEK AUSTRALIA

PATANEGRA PALETA JOSELITO 5 JOTAS

*All: 9*

BAO AL VAPORE CON MAIALE IN TEMPURA

*All: 9*

URAMAKI WAGYU

*All: 3*

SPAGHETTONE DI PATATE E TARTUFO  
NERO ESTIVO

*All: 3*

TOMAHAWK DI BLACK ANGUS IRLANDA ABERDEEN

PURÈ DI ACCOMPAGNAMENTO

*All: 3*

LINGOTTO ALLA NOCCIOLA

*All: 1,3*

**65**

vini esclusi

IL MENÙ VIENE SERVITO A PERSONA E PER TUTTI I COMPONENTI DEL TAVOLO  
(minimo per 2 persone)

## LUXURY BISTROT

AMERICAN BURGER DI BLACK ANGUS  
CON FRENCH FRIES E BUN AI CEREALI

All: 1,6,7,9,12,14

**15**

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

All: 9

**4**

GYOZA DI POLLO ALLA BRACE, VERDURE  
MARINATEE TERYAKI AL MANDARINO

**3**

BAO CON PICANHA IN TEMPURA

All: 9

**4**

BAO CON POLLO ALLA COREANA

All: 9,7,11

**4**

OLIVE ALL'ASCOLANA

All: 2,3,9,12

**6**

## SUSHI

HOSOMAKI FRITTO 4PZ

Hosomaki in tempura con Philadelphia, pancetta fritta  
e goma wakame, fassona piemontese

Allergeni: 7, 9

**8**

URAMAKI DI GAMBERI IN TEMPURA 4PZ

Gamberi in tempura, lardo di pata negra, goma wakame,  
philadelphia, avocado, salsa dello chef e teriyaki

Allergeni: 3, 8

**10**

NIGIRI FLAMBÈ 4PZ

RUBIA O FASSONA

Alga mori, limone frollato, caviale e teriyaki al mandarino

Allergeni: 5,11,7

**10**

URAMAKI DI WAGYU 4PZ

Wagyu scottato, rucola, goma wakame, crostini di formaggio,  
salsa di verdure, salsa teriyaki e maionese giapponese

Allergeni: 3

**14**

## ANTIPASTI

JAMON SERRANO 100 g

Gluten free

**15**

TAGLIERE IBERICO

Spalletta Chorizo, Lardo e Serrano

Gluten free

**18**

PATANEGRA PALETA JOSELITO 5 JOTAS

E PAN Y TOMATE 100 g

All: 9

**25**

GRAN CRUDO HARENA

**24**

FRENCH TARTARE GOURMET DI MARCHIGIANA

All: 3,11,14

**16**

TARTARE DI GAMBERO ROSA IMPERIALE

All: 3,9

**16**

CARPACCIO DI WAGYU BEEF JACK'S CREEK

AUSTRALIA

**18**

SUFFLÈ DI PATATA AGRIA, MAIONESE

DI PEPPERONI E GOUDA CHEESE

All: 3,11,14

**10**

STINCHETTO DI BLACK ANGUS

E RATATOUILLE DI VERDURE

**18**

INSALATA GRECA

All: 3

**7**

SELEZIONE DI FORMAGGI

All: 3

**14**

## PRIMI

CAPPELLETTI DI MAIALE IBERICO ENRIQUE

TOMAS, RANCIDO E CROSTA DI PARMIGIANO

36 MESI ALLA BRACE

All: 3,9

**16**

SPAGO DI PATATE E TARTUFO

NERO ESTIVO

All: 3 Gluten free

**14**

CHITARRINA ALL'ASTICE

All: 3,9

**32**

SPAGHETTONE PASTIFICIO MASSI

ALLA GRICIA E TARTUFO

All: 3,9

**18**

## SECONDI

MAIALINO DA LATTE COCHINILLO

con patata fondente, fondo al rosmarino

All: 3,7,11

**18**

RACK D'AGNELLO LACCATO,

con melanzana basilico e cipolla caramellata

All: 3,9

**26**

CODA DI ROSPO, ZUCCHINE,

BASILICO E BEURRE BLANC

All: 9,3

**28**

# CARNEZZERIA

## TOMAHAWK

**BLACK ANGUS IRLANDA ABERDEEN**

**9,5 hg**

**MARCHIGIANA COCCARDA ORO**

**8 hg**

**RUBIA GALLEGA DISCARLUX.**

**11 hg**

## SENZ'OSSO

RIBEYE ARGENTINE BEEF 250 gr

**25**

PICANHA DI BLACK ANGUS CANADA  
CAT. AAA 250 gr

**28**

FILETTO DI BLACK ANGUS USA PRIME 250 gr

**30**

CHATEAUBRIAND DI BLACK ANGUS USA  
PRIME 600 gr

**70**

## COSTATA

MARCHIGIANA COCCARDA ORO

**8 hg**

CARIMA ITALIA

**5 hg**

MANZA BAVARESE GERMANIA DOLCE  
NON GRASSA

**6 hg**

RED DANISH

**8 hg**

RUBIA GALLEGA DISCARLUX

**11 hg**

## WAGYU SELECTION

**WAGYU BEEF 100 gr**

**40**

**WAGYU BEEF JACK'S CREEK AUSTRALIA 250 gr**

**60**

**COSTATA WAGYU ITALIA**

**18 hg**

**TOMAHAWK WAGYU AUSTRALIA**

**18 hg**

## CONTORNI

PATATE AL FORNO

**5**

PURÈ DI PATATE CON:

lime, cipolla caramellata, bacon croccante, patanegra, gorgonzola e noci, tartufo

**5**

VERDURE COTTE DI STAGIONE

**5**

INSALATA MISTA DI STAGIONE

**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.*

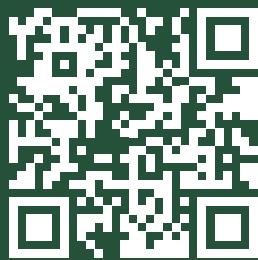


### 14. UOVA

*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.*



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

