

# HÄRENA

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

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

Härena è un salotto librario, un market di prodotti artigianali  
che non trovano spazio nella grande distribuzione.  
Härena è un'accademia, una scuola per giovani e appassionati.

Härena è il buon cibo che narra una storia.

Un racconto di dedizione, tenacia e ricerca dell'assoluta qualità.

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

# HARENA

La qualità delle nostre carni rappresenta l'eccellenza assoluta.

Ogni taglio è il risultato di una attenta selezione ed un rigido controllo che garantisce la massima purezza e freschezza.

I nostri animali sono allevati con cura e rispetto, seguendo metodi sostenibili e naturali, che preservano il benessere e la salute.

La dieta bilanciata priva di additivi artificiali conferisce alle nostre carni un sapore autentico e ricco caratterizzata da una tenerezza unica e un gusto inconfondibile.

## MENU DEGUSTAZIONE HARENA

Tartare di Marchigiana

Carpaccio di Angus Miguel Vergara

Vitello tonnato, lime, capperi, alici del Cantabrico  
*All. 5,12,13,14*

Empanada di pollo  
*All. 6,7,9,13*

Spaghetto di patate  
*All. 3*

Filetto di Black Angus con verdure di stagione  
*All. 3,12*

Dolce dello Chef  
*All. 3,9,14*

**50**

## FIDATI DI NOI

Non scegliere tu. Lasciati sorprendere da chi vive la cucina ogni giorno con passione. Un viaggio segreto tra i sapori di Harena, pensato al momento solo per te.

**70**

## LUXURY SNACKS

Formaggio fritto al patanegra 3 pz

All. 3,9

**6**

Olive all'ascolana 8 pz.

All. 2,3,9,12,13,14

**6**

Fiori di zucca, ricotta, alici e limone 3 pz.

All. 3,5,9

**8**

Bao picanha con guacamole

All. 6,9,11,14

**4**

Bis di pan de crystal:

Tartare e midollo

Pulled manzo

All. 9,12

**7**

Empanada di pollo

All. 9,12,13,14

**4**

Empanada di guancia brasada

All. 9,12,13,14

**5**

Mini Burger Harena con Cheddar fuso

All. 3,9,11,14

**5**

Pink Burger Harena Veggie

All. 7,9,11,12

**6**

## SUSHI

Uramaki veggie con avocado in tempura  
carota glassata, zucchina, teriyaki e sesamo

All. 6,7,9,13

**12**

Uramaki di gambero in tempura,  
salsa avocado e crumble d'uovo

All. 6,7,8,9,11,13,14

**14**

Uramaki di Wagyu, maionese al tartufo, fonduta  
di parmigiano, tuorlo cotto a bassa temperatura  
e bacon croccante

All. 1,2,3,6,7,9,11,12,13,14

**15**

Uramaki di pluma iberica rosolata, avocado  
salsa dello chef e crumble di nocciola

All. 2,6,7,11,13,14

**14**

Hosomaki Fritto al Parmigiano 36 mesi Vacche rosse  
con tartare di Marchigiana, spicy maio e salsa ponzu

All. 6,7,9,13,14

**14**

Gunkan di zucchina alla brace, philadelphia,  
tartare di rubia e arancia 4pz

All. 3,7,13,14

**12**

Nighiri di Wagyu e teriyaki 4pz

All. 6,7,9,11,13

**16**

## ANTIPASTI

### DEGUSTAZIONE ANTIPASTI HARENA

Cinque portate

(minimo per due persone)

**25**

Steak Tartare

**6/etto**

French Tartare Harena

All. 11,13,14

**16**

Italian Carpaccio

All. 3,11,13

**20**

Gran Crudo Selezione Harena di carpacci e tartare

All. 2,3,7,11,13,14

**26**

Tataki Wagyu A5 Giappone 100g e maionese wasabi

All. 11,14

**45**

Vitello tonnato, lime, capperi, alici del Cantabrico

All. 5,11,12,13,14

**16**

Burrata di bufala con carpaccio di pomodori & basilico

All. 3

**12**

Uovo croccante con crema di patate  
e riduzione di patanegra

All. 3,9,14

**10**

Coniglio al finocchietto con purè alla carota

All. 3

**16**

Crispy parmigiana

All. 3,9,14

**14**

Focaccia Harena

All. 9

**5**

Patanegra Cinco Jotas 100g

**28**

## PRIMI

Raviolo di burrata, pomodorini gialli arrosto  
e sfere di basilico

All. 3,9,14

**13**

Risotto affumicato al brodo di zafferano  
con ragù di ossobuco

All. 3,12

**18**

Spaghettoni pastificio Verrigni alla Gricia

All. 3,9

**16**

Gnocco di patate al ragù d'anatra e gramolada

All. 3,9,12,13,14

**16**

Correzione al tartufo  
(in base disponibilità)

**6**

# CARNEZZERIA

Ogni taglio è una storia, ogni cottura un gesto d'amore.  
La carne come una volta, trattata come mai prima.  
Semplice, vera, esaltata nel suo carattere più autentico.  
Benvenuti nella nostra idea di carne.

## SENZ'OSSO

- Ribeye di Wagyu Giappone A5 250g  
**80**
- Ribeye Argentina 250g  
**28**
- Ribeye Wagyu Spagna 250g  
**70**
- Picanha 250g.  
**25**
- Entrana di Black Angus USA 250g  
**25**
- Pluma Iberica 250g  
**30**
- Filetto di Black Angus USA 250g  
**30**
- Chateaubriand di Black Angus USA 500g  
**70**

## SECONDI

- Cheeseburger con bacon croccante e French fries  
*All. 1,3,9,11,13,14*  
**16**
- Cotoletta alla Milanese di vitello 500g.  
*All. 9,14*  
**38**
- Rack di Agnello glassato con millefoglie di patate  
*All. 3*  
**24**
- Ribs di Manzo sfilacciato  
*All. 13*  
**25**

## TOMAHAWK

- Black Angus Irlanda  
**7/etto**
- Wagyu Australia  
**18/etto**

## COSTATA

- Pezzata Rossa  
**6/etto**
- Marchigiana  
**8/etto**
- Marmoris  
**10/etto**
- Rubia Gallega  
**10/etto**
- Wagyu Europeo  
**14/etto**

## CONTORNI

- Patate al forno  
**6**
- Purea di patate con:  
Lime, patanegra, tartufo, <sup>noce</sup>bacon e zucca, gorgonzola e  
*All. 1,2,3,9,10,11,12,13,14*  
**6**
- Cubo di iceberg, salsa ponzu e sesamo  
*All. 6,7,13*  
**6**
- Verdure alla griglia  
**6**
- Insalata greca  
*All. 3*  
**6**

# FISH by HARENA

Da Harena il pesce non fa viaggi lunghi:  
arriva ogni mattina dal porto di San Benedetto del Tronto.  
La maggior parte dei nostri prodotti sono pescati a poche miglia da qui.  
Le cuciniamo come vuole la tradizione sambenedettese cotture brevi,  
olio buono e qualche erba fresca, perché la loro vera freschezza non  
ha bisogno di altro. Assapora il mare di casa, senza compromessi.

## ICRUDI

### Crudo Harena

Ostrica, scampi, gambero viola, gambero rosso, mazzancolla, carpaccio di capasanta, tartare di tonno e la nostra maionese

All. 4,5,8,11,13,14

**35**

### Tartare di tonno

All. 5,11,13,14

**15**

## ANTIPASTI

### Crostacei alla ca - hawaiana *per 2 persone*

1 Aragosta, 1 astice, 2 scampi, 2 mazzancolle, 2 pannocchie con trionfo di frutta, pomodorini e basilico con la nostra maionese di avocado

All. 8,11,13,14

**110**

### Insalata di mare shakerata

Calamari, scampi, gamberi, verdure di stagione e dressing agrumato

All. 4,5,13

**12**

### Polpo fantasia dell'estate

Insalata di polpo, Fagiolini, patate, piselli, olive taggiasche, pomodorini e scaglie di mandorle tostate, dressing balsamico

All. 4,2,13

**12**

### Plateau Harena *per 2 persone*

Insalata shakerata, polpo fantasia dell'estate, scampi e gamberoni alla catalana e la nostra maionese

All. 4,8,13,14

**60**

### Calamaro ripieno ai sapori della nostra terra

All. 4,13,9

**13**

## PRIMI

### Pacchero, scampi e pesto di pistacchi

All. 2,8,9

**16**

### Spaghetto al sugo di ricciola

All. 5,9

**16**

### Chitarra all'astice

All. 8,9,14

**32**

## SECONDI

### Il pesce del giorno alla griglia

con patate e verdure di stagione

All. 5

**8/etto**

### Il pesce del giorno al forno

con patate e verdure di stagione

All. 5

**8/etto**

### Lo spiedo mon Amour

Calamaro, code di gamberi, polpo e capasanta

All. 4,8,9

**18**

### Trancio di pesce

con verdure miste dell'estate

All. 5

**24**

## 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.*