

HARENA

Questo menù racconta la nostra idea di cucina:
essenziale, sincera. internazionale e del territorio.

Parla del mare, della terra che ci circonda, delle stagioni e
dei nostri Chef che trasformano una buona materia prima in
un'esperienza da condividere.

HARENA

I nostri Menù Degustazioni

CARNEZZERIA

French Tartare

Vitello tonnato, Lime, Capperi, Alici del Cantabrico
Gyoza di Rubia alla piastra

Tagliolino al burro affumicato con Tartare e
Fondo di Angus Miguel Vergara

Filetto di Black Angus con verdure di stagione

Dolce

50

PESCHERIA

7 Antipasti crudi e caldi

Fettuccine con Capesante, Vongole
e Pomodorini arcobaleno

Trancio di pescato con verdure miste

Dolce

65

I Menù Degustazione vanno serviti a tutto il tavolo

PESCHERIA

I CRUDI

Crudo Harena

35

Ostrica, Scampi, Gambero viola, Gambero rosso, Mazzancolla, Carpaccio di Capasanta, Tartare di Tonno

All. 2,4,5,7,8,13

Tartare di tonno e Maionese all'avocado

15

All. 5,7,13

Gazpacho e crudo di Gamberi rosa

12

All. 8,9,13

ANTIPASTI

Antipasti Harena

35

Gazpacho e crudo di Gamberi rosa,
Tartara di Tonno, Insalata di mare shakerata,
3 Caldi del giorno

All. 2,4,5,7,8,9,13

Insalata di mare shakerata

14

Calamari, Scampi, Gamberi, Verdure di stagione
e Dressing agrumato

All. 4,8,13

Polpo fantasia dell'estate

14

Insalata di polpo, Fagiolini, Patate, Carote, Broccoli,
Olive taggiasche, Pomodorino e scaglie
di mandorle tostate, Dressing agrumato

All. 2,4,13

Olive fritte di pesce 8pz

8

All. 3,5,9,14

Capasante (3 pz) scottate in camicia di guanciale su letto di vellutata di zucchine

15

All. 4

La trippa di Pescatrice e Pecorino di Fossa

12

All. 5,12,13

PLATEAU SPECIAL

Crostacei all'Hawaiana *per 2 persone*

120

Aragosta, Astice, Scampi, Mazzancolle,
Pannocchie con trionfo di frutta, Pomodorini,
Basilico e la nostra maionese

All. 8,13

Plateau Harena *per 2 persone*

60

Insalata shakerata, Polpo fantasia dell'estate, Scampi
e Gamberoni alla catalana e
la nostra maionese

All. 2,4,8,13

PRIMI

Spaghetti Verrigni, Scampi e Bottarga

18

All. 2,8,9

Fettuccine con Capasante, Vongole e Pomodorini arcobaleno

18

All. 4,9,14

Chitarra all'astice

32

All. 8,9,13,14

SECONDI

Il pesce del giorno al forno o alla griglia con patate e verdure di stagione

9/etto

All. 5

Lo spiedo mon Amour

Calamaro, Code di Gamberi, Polpo e Capasanta

18

All. 4,8,9,13

Trancio di pesce

con verdure miste e patate

24

All. 5

CARNEZZERIA

ANTIPASTI

DEGUSTAZIONE HARENA

25

Cinque portate

(minimo per due persone)

Steak Tartare

9/etto

French Tartare Harena

16

All. 11,13,14

Italian Carpaccio

20

All. 3,11,13

Carpaccio di Picanha Dry Aged 150 gg

20

Gran Crudo Selezione Harena di carpacci

26

(Picanha Dry Aged, Wagyu Japan, Rubia Gallega, Fassona piemontese)

All. 2,3,7,9,11,13,14

Patanegra 5 Jotas

30

Vitello tonnato, Lime, Capperi, Alici del Cantabrico

16

All. 5,11,12,13,14

Mozzarella di bufala con carpaccio di pomodori & basilico

(in base alla disponibiilità)

12

All. 3

Uovo croccante con crema di patate e patanegra

10

All. 3,9,14

Parmigiana con Chips al Parmigiano

14

All. 3,9,14

Focaccia Harena

5

All. 6,9

LUXURY SNACKS

Formaggio fritto al patanegra 3pz

6

All. 3,9

Olive all'ascolana 8pz

6

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

Bao di Pluma panata al Cocco con salsa Harena

4

All. 6,9,11,14

Gyoza di Rubia alla piastra 3pz

12

All. 6,7,9,11,12

SUSHI

Uramaki di Wagyu, Maionese al tartufo, Fonduta di parmigiano, Tuorlo cotto a bassa temperatura e bacon croccante

15

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

Uramaki di Pluma iberica rosolata, Avocado salsa dello chef e crumble di nocciola

14

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

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

14

All. 6,7,9,13,14

Nighiri di Wagyu Japan A5 e Teriyaki allo Yuzu 4pz

18

All. 7,9,13

PRIMI

Raviolo di burrata, Pomodorini arrosto e sfere di basilico

13

All. 3,9,14

Tagliolino al burro affumicato, Tartare e fondo di Angus Miguel Vergara

18

Spaghettone pastificio Verrigni alla Gricia con tartufo

20

All. 3,9

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

tutti i piatti sono accompagnati con Mostarda al miele

Ribeye di Wagyu Giappone A5 250g
80

Ribeye Argentina 250g
28

Ribeye Wagyu Spagna 250g
55

Picanha 250g
25

Entrana di Black Angus USA 250g
30

Pluma Iberica 250g
30

Filetto di Black Angus 250g
30

Chateaubriand di Black Angus 500g
70

OLTRE LA BRACE

Cotoletta alla Milanese di vitello 500g
38
All. 9,14

Rack di Agnello glassato
con Millefoglie di patate
24
All. 11,13,14

Cheeseburger con Bacon croccante
e French fries
16
All. 1,3,9,11,13,14

TOMAHAWK

Black Angus Irlanda
8/etto

Wagyu Australia
20/etto

COSTATA

Pezzata Rossa
6/etto

Marchigiana
8/etto

Marmoris
10/etto

Rubia Gallega
10/etto

Wagyu Europeo
14/etto

CONTORNI

Purea di patate:
Lime, Patanegra, Tartufo,
Bacon e Zucca, Gorgonzola e Noci
6
All. 1,2,3,9,10,11,12,13,14

Patate al forno
6

Verdure alla griglia
6

Insalata mista
5

Correzione al tartufo (in base a disponibilità)
valido per tutto il Menù

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

*Crema 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.*

