

Cocktail

Malibu e Coca-Cola	10 €
Bellini	10 €
Vodka lemon	10 €
CubaLibre	10 €
Gin Tonic	10 €
Gin Lemon	10 €
Grappa	7 €
Limoncello	7 €

Distillati

Brandy	8 €
Sambuca	7 €
Cognac	9 €
Gin	8 €
Porto	8 €
Fernet	7 €

Speciali

Mojito	14 €	Amaro	8 €
Negroni	14 €	Vodka	8 €
Tequila Sunrise	14 €		
	Espresso Martini	14 €	
	Americano	14 €	
Spritz Aperol	10 €	Whisky	8 €
Spritz Campari	10 €	Rum	8 €
Limo Spritz	10 €	Tequila	8 €
Hugo	10 €	Chartreus	10 €
Tropical Spritz	10 €	Poire Williams & Cognac	10 €

Coperto / Coveret € 2,50



A richiesta, sono disponibili piatti gluten free
Gluten free dishes are available upon request

**** Alcuni prodotti sono abbattuti sotto zero**



Menu



Antipasti / Appetizers

Bruschette al pomodoro <i>Tomato Bruschetta (9)</i>	7 €
Prosciutto e melone <i>Ham and melon (7)</i>	9 €
Crostini misti Toscani <i>Mixed Tuscan Crostini (1,6,7,8,12)</i>	11 €
Burrata pere, noci e miele <i>Burrata pears walnuts and honey (3,2)</i>	14 €
Gran tagliere "Harmonia" salumi crostini e formaggi <i>Mixed Charcuterie Plate: cold cuts, crostini, cheese (9)</i>	26 €
Burrata e Tartufo <i>Burrata and Truffle (fresco 3)</i>	18 €
Pecorini tipici toscani, con confetture e miele <i>Typical Tuscan Pecorino, with jams and honey (2,3,13)</i>	16 €
Polpo e patate <i>Octopus and potatoes (5)</i>	18 €
Battuta di manzo al coltello con crema di burrata e tartufo <i>Steak tartare with burrata cream and truffle (3)</i>	19 €

Vini al bicchiere *Wines by the glass*

Vini rossi - Red wines

Chianti Vino di Casa	6,5 €
Chianti Classico	8 €
Bolgheri Rosso	9 €
Rosso Montepulciano	8 €
Nobile di Montepulciano	12 €
Rosso di Montalcino	12 €
Brunello Montalcino	15 €
Bolgheri Superiore	18 €

Vini bianchi - White Wines

Prosecco	6 €
Pinot Grigio	8 €
Chardonnay	8 €
Vermentino	8 €
Sauvignon Blanc	8 €
Moscato d'Asti dolce	8 €

Vini Rosé - Rosé Wines

Rosé base	8 €
Gran rosé	15 €

Bevande / Drinks

Acqua 1l	3 €
----------	-----

Bibite (Coca-cola Fanta Lemonsoda)	5 €
------------------------------------	-----

Birra

Birra Viola Artigianale	9 €
Birra Italiana	7 €
Corona	8 €

Caffè

Caffè Espresso	3 €
Cappuccino	5 €
Caffè Corretto	6 €
Succo di Frutta	5 €

Cocktail	10 €
Cocktail speciali	14 €

Grappa, Amaro, Limoncello	7 €
Liquori Esteri	10 €



Pinsa

Margherita Pomodoro e mozzarella <i>Tomato and mozzarella (1,3,7,9)</i>	10 €
Napoli Mozzarella, capperi e acciughe <i>Mozzarella, capers and anchovies</i>	14 €
Vegetariana Pomodoro, mozzarella, spinaci, melanzane peperoni <i>Tomato, mozzarella, spinach, aubergines peppers (3,9)</i>	15 €
Diavola Mozzarella, salame piccante <i>Mozzarella, spicy salami</i>	15 €
Focaccia Harmonia Mozzarella, pomodorini, rucola e prosciutto crudo <i>Mozzarella, cherry tomatoes, rocket and raw ham (3,9)</i>	€ 17

Desserts

New York Cheese cake (2-3-9-13-14)	7 €
Tiramisù (3,9,13,14)	8 €
Tortino al Cioccolato <i>Chocolate cake (3-13-14)</i>	7 €
Cantucci e Vin Santo <i>Cantucci biscuits served with Vin Santo wine (2-3-9-13-14)</i>	8 €
Gelato al Limone <i>Lemon Ice Cream</i>	8 €
Semifreddo Harmonia	8 €

Primi piatti Terra / First Courses Earth

Zuppa di Verdure <i>Vegetable soup (12,9,14,2)</i>	13 €
Spaghetti alla carrettiera <i>Spaghetti tomato, garlic, parsley and chili pepper (12,9,14)</i>	13 €
Spaghetti al pomodoro <i>Spaghetti tomato sauce (3,9,12,14)</i>	12 €
Pici Carbonara <i>Pici carbonara Style (3-9-14)</i>	15 €
Tortelli Mugellani al ragù Toscano <i>Tortelli Mugellani with Tuscan ragù (3,9,12,13,14)</i>	15 €
Tagliolini al tartufo <i>Tagliolini pasta with shaved premium Truffle (14,9,12,13)</i>	26 €
Ravioli (ricotta e spinaci) <i>Pomodoro / Ragù / Burro e Salvia (Tomato / Ragù / Butter sage) (3,9,14,12)</i>	15 €
Gnocchi di patate (Ragù) (Burro e salvia) <i>Potato Gnocchi (Ragù) (Butter sage) (3,9,12)</i>	15 €
Gnocchi di patate gorgonzola e noci <i>Potato Gnocchi Gorgonzola Walnuts (3,2,9)</i>	15 €

Primi piatti Mare / First Courses Sea

Spaghetti Calamari e Cozze <i>Fresh Spaghetti with mussels and squids (4,5,8,9,12,13,14)</i>	22 €
Gnocchi al Ragù di Polpo <i>Gnocchi with Octopus Ragù (12)</i>	18 €
Risotto di Mare <i>Seafood Risotto (4,5,8,9,12,14,13)</i>	20 €

Secondi Piatti / *Second Courses*

Bistecca Fiorentina con Patate arrosto

T-Bone Florentine Steak with roast Potatoes (7)

6,5 € / Hg



Costola di manzo con verdure saltate

Beef Rib with Vegetables (5,9,12,13)

32 €

Tagliata di Manzo rucola e grana

Sliced Beef with Rocket and Parmesan (3,7)

22 €

Filetto di manzo con verdure grigliate

Grilled Beef Fillet (5)

28 €

Hamburger Chianina con Patate Arrosto

Chianina Hamburger with roast Potatoes (9,13,14,3,7)

18 €

Petto di pollo alla griglia con insalata

Grilled Chicken cutlet (13)

15 €

Secondi di Mare / *Second Courses of the Sea*

Millefoglie di calamari alla griglia con verdure saltate

Grilled Calamari millefeuille with Vegetables (5,2)

22 €

Filetto di orata al cartoccio con pomodorini, capperi e olive

Sea Bream fillet in foil with cherry tomatoes, capers and olives (5,7)

26 €

Filetto di salmone agli agrumi con verdure saltate

Citrus Salmon Fillet with sautéed Vegetables (5,7)

26 €

Contorni / *Side Dishes*

Patate arrosto

Roast potatoes

6 €

Verdure grigliate

Grilled vegetables

8 €

Spinaci saltati

Sautéed spinach

7 €

Fagioli all'olio d'oliva toscano

Beans in Tuscan olive oil

7 €

Insalate / *Salads*

Insalata Greca pomodoro, cetrioli, cipolla, feta e olive

Greek salad: tomato, cucumber, onion, feta and olives

14 €

Insalata Mista pomodori, insalata verde, carote, olive nere

Mixed salad: tomatoes, green salad, carrots, black olives (3)

9 €

Caesar salad Crostini di pane, scaglie di parmigiano, petto di pollo, insalata e salsa preparata

Caesar salad: croutons, parmesan shavings, chicken breast, sala, prepared sauce (3,9,14)

15 €

Insalata Caprese pomodori, mozzarella e basilico

Caprese salad: tomatoes, mozzarella and basil (3, 13)

9 €