

# HIERBAS

JESOLO LIDO



MENÙ PARA  
**COMPARTIR**

LA DEGUSTAZIONE HIERBAS

# MENÙ PARA COMPARTIR



## DEGUSTAZIONE

### “PARA COMPARTIR”



Un menù pensato per assaporare le Nostre migliori proposte di Mare e dalla Nostra Griglia:  
Il tradizionale antipasto in condivisione al tavolo (Para Compartir) per tutti i invitati,  
al quale far seguire a piacere un primo, un secondo piatto, o entrambe,  
all'insegna della massima flessibilità di scelta a tavola.

#### PER COMINCIARE

Aperitivo di benvenuto con la nostra pizza focaccia al sale Maldon  
Olio extra vergine d'oliva D.O.P. e grissini sfogliati

#### ANTIPASTI “PARA COMPARTIR”

Mozzarelline di carrozza con prosciutto cotto alla brace e cono di frittura alla napoletana  
(arancino al pomodoro, polenta fritta, crocchè di patate),  
servito con maionese al pomodoro datterino

Tagliere di Black Angus leggermente affumicato, pinzimonio di verdure  
in crudité glassate alla salsa teriyaki e sesamo tostato

Prosciutto crudo dei Colli Berici con dadolata di melone Cantalupo, focaccina al rosmarino,  
bocconcini di mozzarella di bufala DOP campana, padellata di pomodorini arcobaleno al basilico

Insalata di piovra al vapore con dadolata di patate,  
sedano e misticanza di pomodorini e olive taggiasche

Allergeni: 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 11, 14

#### SECONDI PIATTI DI MARE E DALLA NOSTRA GRIGLIA

( A SCELTA TRA ...)

##### “Branzino in guazzetto Estivo\*\*”

Filetto di branzino in guazzetto di pomodorini alla mediterranea profumato all'origano  
e basilico Accompagnato da salsa tartara di nostra produzione e spicchi di limone

Allergeni: 1, 2, 4, 5, 14

OPPURE

##### “Cotoletta di Vitello”

La nostra cotoletta di vitello senz'osso al lime e pepe rosa, accompagnata  
da patate al forno con erbe aromatiche e maionese al lime e zenzero

Allergeni: 5, 8

OPPURE

##### “Polpettine di Melanzana”

Polpettine di melanzane con basilico e olive su fonduta leggera al Parmigiano,  
basilico e mandorle tostate

Allergeni: 5, 8

# MENÙ PARA COMPARTIR



## DEGUSTAZIONE

### “PARA COMPARTIR”



#### LA NOSTRA SELEZIONE DI PRIMI PIATTI

( A SCELTA TRA ...)

##### “Calamarata Hierbas”

Calamarata di pasta fresca servita fredda con pesto leggero al basilico, pomodorini confit, stracciatella di burrata D.O.P e granella di pistacchio

Allergeni: 1, 2, 4, 5, 6, 7, 9, 14

OPPURE

##### “Pacchero di Mare”

Pacchero di pasta fresca tiepido con crema di pistacchio, tartare di gambero rosso, zeste di limone e granella di pistacchio

Allergeni: 1, 2, 4, 5, 6, 7, 9, 14

#### PER CONCLUDERE

( CON L'AGGIUNTA DI 5€ A PERSONA)

DISPONIBILE X 2\4\6 PERSONE

##### “Tiramisù”

Il tiramisù in stile Hierbas per tutto il tavolo con scaglie di cioccolato fondente e caffè espresso dalla Moka!

Allergeni: 1, 3, 7

<b>Degustazione Carne</b>	Antipasti “Para Compartir” + Secondo Piatto	<b>45€</b>
	con aggiunta del Primo Piatto	<b>50€</b>
<b>Degustazione Pesce</b>	Antipasti “Para Compartir” + Secondo Piatto	<b>50€</b>
	con aggiunta del Primo Piatto	<b>55€</b>
<b>Dessert</b>		<b>+5€</b>

PREZZI DA CONSIDERARSI CON BEVANDE ESCLUSE



## SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE



1. Cereali contenenti glutine, cioè:  
grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
    - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
    - b) maltodestrine a base di grano (1);
    - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
  2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
  3. Uova e prodotti a base di uova.
  4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
    - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
    - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
  5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
  6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
    - a) olio e grasso di soia raffinato (1);
    - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
    - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
    - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
  7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
    - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
    - b) lattiolio.
  8. Frutta a guscio, vale a dire:  
mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*),  
noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch],  
noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o  
noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio  
utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
  9. Sedano e prodotti a base di sedano.
  10. Senape e prodotti a base di senape.
  11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
  12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
  13. Lupini e prodotti a base di lupini.
  14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.
- (1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.



MENÙ PARA  
COMPARTIR

[WWW.HIERBASJESOLO.IT](http://WWW.HIERBASJESOLO.IT)