



HIERBAS

JESOLO LIDO

BRUNCH MENU

ALLA CARTA

BRUNCH MENU



SANDWICHES



& BURGERS

LOBSTER HOT DOG

Hot dog all'astice al vapore*, coleslaw salad e mayo al caviale
24 €

Allergeni: 1, 2, 3, 4, 5, 7, 9

FRENCH TOAST

French toast con prosciutto cotto affinato al faggio Meggiolaro®,
stracchino fresco, servito con salsa rosa di nostra produzione
12 €

Allergeni: 1, 3, 7

HAMBURGER DI FASSONA PIEMONTESE

Pane burger, 200 g di hamburger di Fassona Piemontese* cotto su griglia
rovente, doppio bacon, cheddar, salsa brunch e insalata croccante.
22 €

Allergeni: 1, 5, 6, 7

"FAKE" TUNA BURGER

Bun americano, tartare al coltello di tonno rosso, spinacino,
pomodorini arrostiti al basilico e stracciatella di burrata.
Servito con patate dolci fritte alla paprika.
23 €

Allergeni: 1, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 14

*Tutti i nostri sandwich sono disponibili con pane senza glutine
e prodotti lactose free: chiedi al nostro staff!



SALADS



CLASSIC CAESAR

Insalata gentile, tagliata di petto di pollo alla griglia, bacon croccante,
scaglie di Grana Padano DOP, dadolata di pane al forno e salsa Cesar.
16€

Allergeni: 1, 7, 8

TRITTICO ORTOLANO

Verdure alla griglia, bocconcini di mozzarella di bufala DOP
e carpaccio di pomodoro ramato all'origano, sfoglie di pane alla curcuma
13€

Allergeni: 7

BRUNCH MENU



TAGLIERI

“PARA COMPARTIR”



(Disponibili x 2 | 4 | 6 persone - Minimo 2 persone)

TAGLIERE DI AFFETTATI E FORMAGGI DELLA TRADIZIONE

Carpaccio di Fassona piemontese, aceto balsamico, scaglie di Grana Padano
Bocconcini di mozzarelline di Bufala DOP, Cubetti di mortadella al pistacchio
Spalla cotta alla brace selezione “Meggiolaro”, pomodorini confit
Asiago DOP

Prosciutto crudo dei Colli Berici, Black Angus leggermente affumicato
Spicchi di focaccia; Verdure in carpione leggero alla veneta

24€

Allergeni: 1, 7, 8, 9

JAMON SERRANO BLAZQUEZ®

Jamón Bellota Admiración Affettato A Mano dai Cortadores Blazquez®
Tartare di pomodorini secchi alla mediterranea; Focaccia

48€

Allergeni: 1

SELEZIONE DI CARPACCI

Filetto di Garronese Veneta, aceto balsamico alle ciliegie, scaglie di Piave DOP
Black Angus leggermente affumicato, olio e foglie di limone
Carpaccio di carne salada, pesto di noci

36€

Allergeni: 1, 7, 9

CICCHETTI DELLO CHEF

Gamberi in tempura, mayo al mango, croccante di kimchi al sesamo nero
Baccalà mantecato alla veneziana con vela di polenta alla griglia
Caviale Hierbas con burro montato
Scampi in saor di zucca, cipolla di tropea e radicchio
Ventresca di tonno flambé, mayo teriyaki, semi di zucca arrostiti alla paprika

40€

Allergeni: 1, 2, 4, 6, 7, 8, 9

JARDIN VERTICAL

Pinzimonio di verdure primaverili in vinegrette di fragole e frutti rossi
Piccole polpette di verdure con crema alla rapa rossa
e stracciatella di burrata DOP (senza lattosio)
Brioschine integrali con carpaccio di zucchine marinato al kimchi,
mousse al caprino, miele, arachidi salate

42€

Allergeni: 1, 5, 6, 7, 8, 9, 10

ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO - NARDIN®*

Filetti di Acciughe del Mar Cantabrico in Latta NARDIN®*
Stracciatella di Burrata

Tartare di pomodorini secchi alla mediterranea; Focaccia

34€

Allergeni: 1, 4, 5, 6, 7

BRUNCH MENU



PRIMEROS

“PLATOS”



LINGUINE

Linguine Gragnano IGP alle vongole veraci**,
croccante di pane toscano al limone

(**solo secondo disponibilità di prodotto fresco)

27€

Allergeni: 1, 6, 7, 9, 14

IL RISOTTO

Risotto agli asparagi verdi e bianchi del Sile
con julienne di pancetta iberica
e spuma all'uovo al pepe nero

20€

Allergeni: 1, 6, 8

IL FUSILLONE

Fusillone di pasta fresca con battuto di gamberi,
scorfano nero, pomodorini arrostiti al basilico
e agretti padellati

22€

Allergeni: 1, 4, 7, 9, 14

GRAN PADELLATA DI PACCHERI

(Disponibili x 2 | 4 | 6 persone - Minimo 2 persone)

“Gran padellata di Paccheri di Gragnano in forma di Piave”
con spuma all'uovo, guanciale croccante e pepe nero

Allergeni: 1, 3, 9

36€

Allergeni: 1, 4, 7, 9, 14

BRUNCH MENU



SEGUNDOS



IL FILETTO

Filetto di manzo Garronese Veneta alla griglia (150 gr)
Riduzione al ribes rosso, insalatina di verdure al vapore
profumate al limone e salsa di soia

30€

Allergeni: 11

GRIGLIATA DI PESCE

Gran paranza di frittura dell'Adriatico* con crostacei,
molluschi, pesce senza lisce, accompagnata da polenta alla griglia,
salsa tartara di nostra produzione e spicchi di limone

32€

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

COTOLETTA CON OSSO

Cotoletta gigante con osso di vitello* alla Milanese
con panatura al pane Panko,
patate dolci americane, maionese allo yogurt

27€

Allergeni: 1, 3, 5, 6, 7

LA PIOVRA

Tentacolo di piovra arrostito*
Panzanella di pane toscano alla mediterranea
con pomodorini e patate al vapore
Tapenade di olive taggiasche

31€

Allergeni: 1, 4, 5, 6, 9



GUARNICIONES



Patate americane fritte*

5€

Allergeni: 5, 6

Insalata gentile, pomodoro a fette

5€

Allergeni: --

BRUNCH MENU



NUESTRA DULCE IDEA



TIRAMISÙ A MODO NOSTRO

(Disponibili x 2 | 4 | 6 persone - Minimo 2 persone)

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

15€

Allergeni: 1, 3, 7

TIRAMISÙ MONOPORZIONE

8€

Allergeni: 1, 3, 7

TIRAMISÙ SENZA GLUTINE E LATTOSIO

8€

Allergeni: 3

TORTA DELLA NONNA ALLE MELE

Torta soffice home made di mele,
crema inglese alla vaniglia
e dadolata di fragole.

8€

Allergeni: 1, 3, 7

COPERTO - 3€

* Prodotto surgelato salvo disponibilità di prodotto fresco

BRUNCH MENU



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) latticolo.
 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 SO₂ 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.



UN MONDO
DE Sabor

WWW.HIERBASJESOLO.IT