H

MENÙ ALLA CARTA

LA VIDA SABE MEJOR JUNTOS.

TAGLIERI "PARA COMPARTIR"

I nostri taglieri in centrotavola (minimo due persone)da condividere
con gli amici, rigorosamente serviti con pane fresco, grissoni sfogliati
e la nostra immancabile salsa al pomodoro del Piennolo e basilico

Aperitiviamo

Culatta Nazionale
Carpaccio di Fassona marinato
Spalla cotta alla brace selezione "Meggiolaro",
Asiago DOP Focaccia artigianale;
Verdure in carpione leggero alla veneta Olive,
pesto rosso alla genovese, marmellate di nostra produzione

35 €

Allergeni: 1, 5, 7, 8, 10, 12

Tagliere "Meggiolaro©"

Prosciutto cotto L'Arroganza affinato in braci di faggio
Roast-Beef di fesa con aceto balsamico DOP e pomodorini Serviti
con focaccia al rosmarino e sale Maldon
Verdure in carpione

28 €

Allergeni: 1, 5, 7, 8, 10, 12

Cicchetti a Modo Nostro

Gamberi in saor di zucca
Tataki di tonno, fragoline e menta
Cappelunghe gratinate alla mediterranea
Carpaccio di polpo in torcione, focaccia e mousse di patate
e bacon Cappesante, lardo, verdure al balsamico

48 €

Allergeni: 1, 2, 3, 5, 6, 7,10, 14

BENVENIDO A HIERBAS

Vitello in Tonno

Sfoglie di noce di vitello da latte cotto in cbt su tiepida giardiniera di porcini freschi, spuma al tonno, pomodorini cotti in confit e olio al basilico limone
Servito con Olio extra vergine Anfosso e dadolata di pane croccante

18 €

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

El pulpo

Tentacolo di piovra scottato alla griglia su crema di melanzana perlina, panzanella di pane toscano all'acqua di mare, pomodoro, olive e capperi e basilico

22 €

Allergeni: 1, 4, 5, 9

Jamon "40 mesi"

Jamon Iberico Bellota 40 mesi, padellino di focaccia alla pugliese, burrata DOP affumicata, pesto al basilico Anfosso

28 €

Allergeni: 1, 5, 7, 8

La Paranza Hierbas

Frittura di paranza di crostacei, molluschi e pescato senza lische selezionata dal nostro Chef Accompagnata da verdurine in tempura, salsa tartara, mayo allo zenzero e soia, limone

20 €

Allergeni: 1, 2, 4, 6

I PRIMI PIATTI E LA NOSTRA PASTA FRESCA ...

Iodio e Miele

Spaghettone home made alla chitarra con cappesante arrostite,
pomodorini in olio cottura, agretti e Bottarga di Muggine Trikalinos©

24 €

Allergeni :1, 4, 5, 7

Sorrento

Pacchero di pasta fresca selezione Gragnano© IGP, pesto di pistacchio verde
di Bronte DOP, stracciatella di burrata profumata al limone,
pomodorini scottati e basilico

18 €

Allergeni: 4, 7, 9

Paella de Pescado

PARA COMPARTIR - SUGGERITA PER DUE O PIÙ PERSONE

La nostra paella, con riso Bomba, alla Valenciana con zafferano,
pesce fresco dell'Adriatico arrostito, crostacei e molluschi,
pollo croccante e salamella nostrana

44 €

PER 2 PERSONE

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

Paella dell'Orto

PARA COMPARTIR - SUGGERITA PER DUE O PIÙ PERSONE

Versione veg della nostra paella, con riso Bomba allo zafferano
e verdure di stagione rosolate al pomodoro del Piennolo
Chips di verdure e piada romagnola alla curcuma

32 €

Allergeni: 5, 6, 7, 9, 11

EL PESCADO

Alla Griglia

Pescato del giorno e crostacei cotti su griglia rovente e verdure estive alla salsa di soia Scampo imperiale, Gamberoni dell'Adriatico, Cappasanta, Cappelunghe, Seppia

32 €

Allergeni: 2, 4, 5, 9

"STEAK HOUSE" HIERBAS

Black Angus

Spiedo di tataki qualità Black Angus texano Pesto leggero di basilico Aceto balsamico di ciliegie Cerasus Sanguine© Scaglie di Pecorino Sardo DOP

30 €

Allergeni: 5, 7, 8

Cochinillo

Tenero maialino da latte Cochinillo di Segovia in crosta di culatello e senape Chutney di mela verde e miele d'acacia. Cracker alle mandorle tostate

24 €

CONTORNI

Arcobaleno

Foglioline di novella, pomodorini arcobaleno all'aceto balsamico, bufaline dolci

5 €

Misticanza

Insalatina novella, carote, pomodoro

5 €

Patate al Forno

Spicchi di patate al forno con erbette aromatiche

5 €

BAKERY

Una Dolce conclusione ...

Fin'Estate

Gelato artigianale alle fragoline, coulis di frutti rossi caldo,
meringhe e panna montata

8 €

Allergeni: 1, 3, 7

. . .e Tu mi tiri Su!

Savoiardo, mascarpone, caffè, cioccolato fondente

10 €

Allergeni: 1, 3, 7

LE NOSTRE PROPOSTE VALIDE SOLO AL "BRUNCH"

GLI SNACK

Genovese
Focaccia rustica, pesto di basilico, pomodori secchi,
olive taggiasche liguri e scaglie di mandorle tostate.e
13€

Allergeni: 1, 5, 8

Tostato
Tostone classico con prosciutto cotto affinato al faggio Meggiolaro©,
edamer. Servito con salsa rosa.
10 €

Allergeni: , 3, 5, 7

LE INSALATONE

Classic Caesar
Pollo alla griglia, insalata gentile, bacon, crostini, salsa Caesar
16 €

Allergeni: 1, 5, 7

Rucoletta
Rucola, noci, feta greca, olive taggiasche
14 €

Allergeni: 9, 12

H

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) lattiolo.

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 illinoinensis (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.