

HERBAS
CORTINA D'AMPEZZO



ALLA CARTA

Antipasti "Para Compartir"

CONSIGLIATO PER DUE PERSONE - IN CONDIVISIONE AL TAVOLO

+

+

TAGLIERE DI AFFETTATI

CONSIGLIATO PER DUE PERSONE - SU RICHIESTA DISPONIBILE PER TUTTO IL TAVOLO

Asiago DOP, Pancetta pepata, Speck dell'Alto Adige
Prosciutto cotto alla brace e Parmigiano Reggiano

36 €

Allergeni: 1, 6, 7, 8

TERRA E RADICI

DISPONIBILE ANCHE VEGANO - SU RICHIESTA DISPONIBILE PER TUTTO IL TAVOLO

Cremino alla zucca, noci tostate, Blinis,
mousse di capriccio di malga, funghi porcini padellati
Chips di verdure invernali con maionese sriracha,
polpettine della nonna alle verdure invernali

30 €

Allergeni: 1, 3, 5, 7, 8, 9

+

+

Antipasti

IL BACCALÀ

Bianco di Baccalà Mantecato, chips di Polenta, salsa "Pil Pil", olive taggiasche

24 €

Allergeni: 1, 4, 6, 7

IL CAPPUCCINO

Cappuccino di polentina morbida, battuto di Black Angus alla bolognese,
porcini, lardo dolce di Patanegra

20 €

Allergeni: 5, 7, 9

JAMON

Prosciutto Iberico Bellota "Admiracion"
con Focaccia all'olio extra-vergine

40 €

Allergeni: 1

IL CARPACCIO

Carpaccio di Black Angus marinato con Focaccia all'olio extra-vergine

24 €

Allergeni: 1, 4, 6, 7

+

I Primi Piatti

+

IL TAGLIOLINO

Tagliolino al burro di Montagna e Tartufo Nero

27 €

Allergeni: 1, 3

I MALTAGLIATI

Maltagliati al battuto di Cervo* affumicato al Rosmarino

26 €

Allergeni: 1, 7

LA VELLUTATA

Vellutata di Zucca, Gambero Rosso Imperiale*, crostone di pane
al burro di zucca

26 €

Allergeni: 1, 2, 7

+

I Secondi

+

IL FILETTO

Filetto di Cervo* qualità Black Angus con crema di patate al Tartufo

38 €

Allergeni: 5

L'ANATRA

Coscia d'Anatara "La Fitte" in confit, crema di patate
con semi di Zucca arrostiti e speziati

32 €

Allergeni: 1, 5, 7

LA GUANCETTA

Guancetta di vitello* al Valpolicella DOC,
radicchietto di campo e mele

28 €

Allergeni: 1, 5

IL POLPO

Tentacolo di Polpo* arrostito e panzanella di pane toscano alla Mediterranea

30 €

Allergeni: 1, 7

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) lattio.
 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.

Beyond the Club[®]

*** www.hierbasclub.it ***

+

Dolci Tentazioni

+

BISCOTTI VENEZIANI

Degustazione di Biscotteria Veneziana,
con mousse al cappuccino* e cacao amaro

10 €

Allergeni: 1, 3, 5, 6, 7, 8

TIRAMISÙ

Tiramisù con caffè della nonna e savoiardi

12 €

Allergeni: 1, 3, 5, 6, 7, 8

*PRODOTTO SURGELATO SALVO DISPONIBILITÀ DI PRODOTTO FRESCO