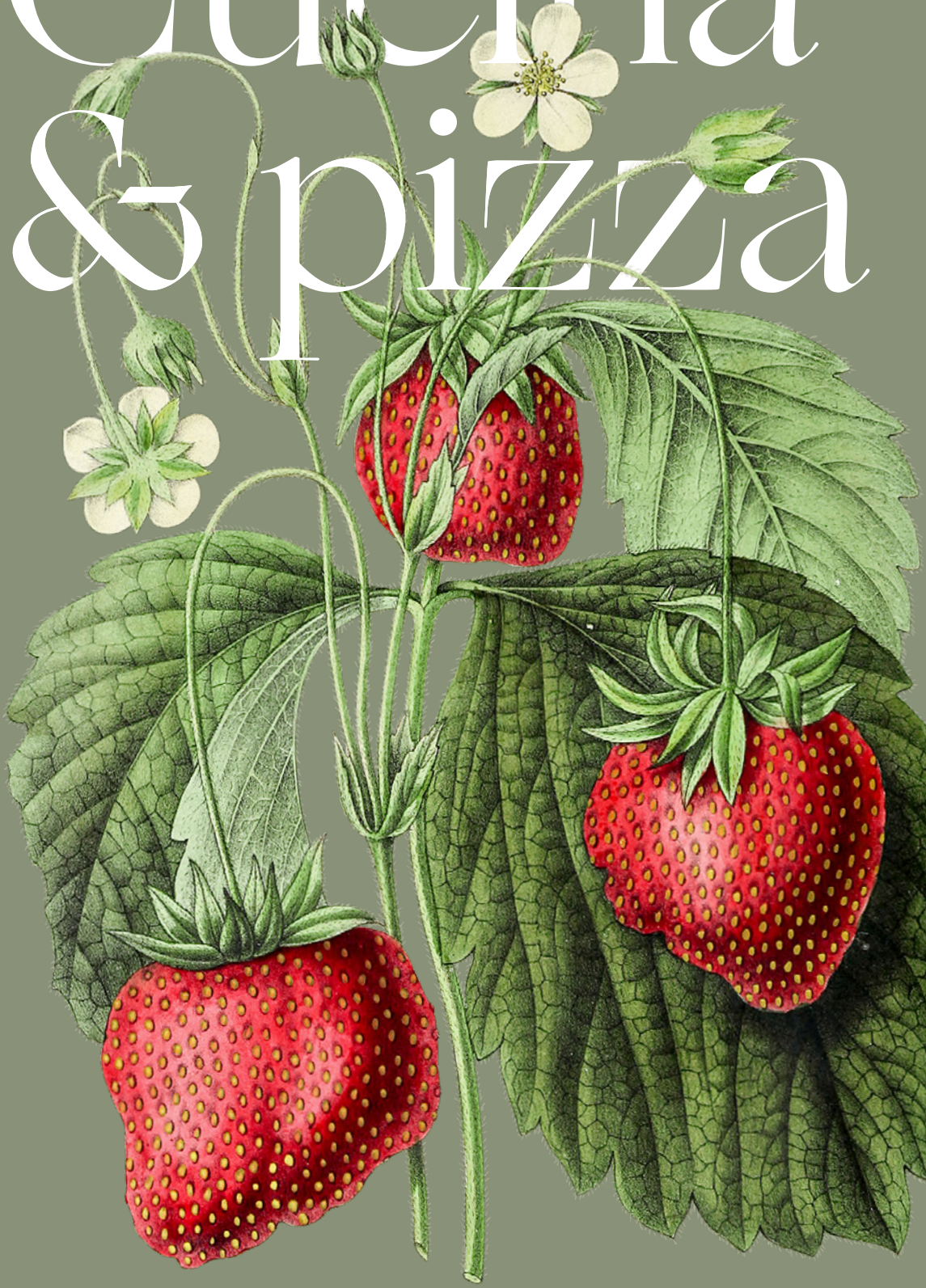


Cucina & pizza



herb

Antipasti

Allergeni:
glutine, latticini, uova
frutta a guscio, tracce
di crostacei

Herbose / 12 €

Polpette alle erbe spontanee con formaggio di malga al fieno

Allergeni:
molluschi, latticini,
frutta a guscio

Spring cape / € 15

Capesante gratinate con spuma di patate e zafferano, piselli, stracciatella alla menta

Allergeni:
crostacei, glutine, uova,
latticini, frutta a guscio

Gamberoni alla greca / € 14

Gamberoni panko/mandorle, finocchio al ghiaccio, pomodorini, feta greca, cetrioli, avocado e salsa tzatziki

Allergeni:
pesce, latticini, glutine,
fragole

Tonno, fragole e basilico / € 15

Tartare di tonno fresco, fragole al basilico, stracciatella di burrata, focaccia calda con farina Petra

Allergeni:
glutine, latticini, uova

Nido di primavera / € 13

Ovetto barzotto, spuma di asparagi, agretti, pane di segale, crema al parmigiano

Allergeni:
latticini, glutine

Crudo d'Oswaldo / € 15

Prosciutto crudo d'Oswaldo stagionatura 16/24 mesi, burrata affumicata Murgella, fiori di zucca fritti

Allergeni:
glutine, latticini, frutta
a guscio

A Capri / € 10

Mozzarella di bufala, pomodoro ramato, pesto di basilico, olive taggiasche, pan pizza

Primi

Allergeni:
glutine, crostacei,
latticini

Erbe di campo / € 15

Risotto alle ortiche, crudité di gamberi rossi di Mazara del Vallo, stracciatella alle mandorle

Allergeni:
glutine, latticini, uova

Gnocchi, carletti, Asiago e ragù / € 14

Gnocchetti ripieni di Asiago Dop, ragù bianco di corte, gocce di carletti, chips di topinambur

Allergeni:
glutine, latticini, frutta
a guscio, uova

Carbonara di asparagi / € 13.5

Tagliatelle di pasta fresca solo tuorlo, con guancialetto al pepe, asparagi, maggiorana

Secondi

Allergeni:
pesce, latticini,
frutta a guscio

Polpo Gallega / € 19

Polpo "Santo Spirito" spuma di patate alla paprika dolce, confit, spinacino, olive taggiasche

Allergeni:
uova, frutta a guscio,
glutine, latticini

Filetto d'Herb / € 23

Filetto di manzo, uovo al tegamino con burro alle erbe, patate bravas, maionese al pepe rosa

Allergeni:
glutine, frutta a guscio,
senape

Battuta di Chianina / € 19

Battuta di Chianina, cipolla di Tropea, agrodolce di asparagi, ricotta di bufala al limone, nocciole. Accompagnata da focaccia con farina Petra

Allergeni:
pesce, latticini

Branzino fusion / € 16

Filetto di branzino con guancialetto croccante, carote allo zenzero, spinacino al sesamo nero

Allergeni:
latticini, frutta a guscio

Morbido di vitello / € 17

Filetto di vitello CBT, crema di patate e porro, punte di asparago, chips di topinambur

Allergeni:
latticini, uova, frutta
a guscio

Asparagi e uova 2.0 / € 15

Asparagi, crema al parmigiano, mimosa d'uovo, mandorle, foglie di carletti

Nel pane

Allergeni:
glutine, latticini, uova

Herb & Meat / € 14

Pane bun, hamburger di manzo 150gr, bacon croccante, formaggio filante, cipolla di Tropea caramellata, cetriolini sotto aceto, lattuga, pomodoro, mayo al cetriolo

Allergeni:
glutine, latticini, uova,
senape

Tartare burger / € 15

Pane bun con tartare di manzo, stracciatella di burrata, avocado, uova al tegamino

Allergeni:
glutine, pesce, uova,
latticini

Fish burger / € 14

Pane bun, gamberoni al panko, lattuga, pomodoro, stracciatella, avocado, mayo al lime

Il pane dei nostri burgers è fatto con lievito madre dal "Forno Artigiano Moretti". Tutti i burgers sono accompagnati da patate bravas.

Pizze

Allergeni:
glutine, latticini, frutta
a guscio

Herb margherita / € 8

Salsa di pomodoro, Bufala campana DOP
in cottura, pomodorini confit, pesto di basilico

Allergeni:
glutine, latticini, frutta
a guscio

Herbs / € 12

Salsa di pomodoro, bufala campana Dop dopo
cottura, prosciutto cotto alla brace aromatizzato
alle erbe, pesto di basilico

Allergeni:
glutine, latticini

Cormons / € 13

Salsa di pomodoro, bufala campana Dop dopo
cottura, rucola, prosciutto crudo di Cormons,
pomodorini confit

Allergeni:
glutine, latticini, frutta
a guscio

Di Norma / € 13

Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, melanzane
fritte, stracciatella di burrata e pesto di basilico

Allergeni:
glutine, latticini

Nduja e Tropea / € 12.5

Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte,
nduja calabrese, cipolla di Tropea caramellata,
olive taggiasche, burrata affumicata

Allergeni:
glutine, latticini,
frutta a guscio

Pistacchio e burrata / € 13

Mozzarella fior di latte, mortadella al pistacchio,
stracciatella di burrata, pistacchi di Bronte

Pizze stagionali

Allergeni:
glutine, latticini, frutta
a guscio, crostacei

Gamberi e asparagi / € 15

Crema di asparagi, mozzarella fior di latte, asparagi,
gamberoni, pomodorini confit, chips di topinambur

Allergeni:
glutine, latticini, frutta
a guscio

Crudo, fiori di zucca e burrata / € 14.5

Mozzarella fior di latte, zucchine julienne, crudo
d'Osvaldo, stracciatella, fiori di zucca

Allergeni:
glutine, latticini, uova

Asparagi e uova / € 14

Mozzarella fior di latte, asparagi, guancialetto al pepe,
mimosa d'uovo

Allergeni:
glutine, latticini, pesce,
frutta a guscio

Tonno, tataki e cipolla / € 15

Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, tonno
fresco scottato con sesamo nero, cipolla di Tropea
caramellata

Allergeni:
glutine, pesce, latticini

Stracciatella e acciughe / € 13

Salsa di pomodoro, stracciatella di burrata in cottura,
acciughe del Cantabrico, olive taggiasche, capperi

Allergeni:
glutine, latticini, frutta
a guscio

Affumicata / € 15

Mozzarella fior di latte, manzo affumicato,
rucoletta, pomodorini confit, grana a scaglie,
asparagi in agrodolce

Tutti gli impasti delle nostre pizze sono lavorati con metodo indiretto
(biga maturata 18 ore) con farine Petra semi-integrali e integrali.

Allergeni:
glutine, latticini, uova,
tracce di frutta a guscio

Terramisù

Tiramisù in vasetto con savoiardi, crema al mascarpone, caffè espresso, liquore al cioccolato bianco e terra di biscotto

Allergeni:
latticini, glutine, frutta
a guscio

Sfera pistacchio e lampone

Semisfera al cioccolato bianco, lamponi, crumble di biscotto, gelato al pistacchio, bio nettare ai lamponi

Allergeni:
glutine, frutta a guscio,
latticini

Limone e salvia

Semifreddo al cioccolato bianco con inserto di limone e salvia, crumble di biscotto al miele

Allergeni:
latticini, frutta a guscio,
uova

Panna cotta al latte di mandorle e fragole

Panna cotta al latte di mandorle e basilico, fragole fresche, lime, meringa

Herb è un angolo verde nel cuore di Cittadella, dove storia, design e cucina si legano in un piacevole connubio tra cibo e piante. Nelle nostre proposte si ritrovano le caratteristiche delle erbe aromatiche: dal salato al dolce, dalle pizze ai cocktails. Il nostro menù è aggiornato stagionalmente per garantire la genuinità dei prodotti e offrire piatti dai sapori sempre nuovi.