Hesperia

TRATTORIA PUGLIESE · TREVISO

Il nostro menù

Antipasti di mare

Moscardino alla griglia, baba ganoush e crostino di pane pugliese — 18,00 €

Allergeni: 1, 4

Mazzancolle in tempura, purè di fave e pugliesino croccante — 18,00 €

Allergeni: 1, 2, 13

Antipasto di mare Hesperia: capasanta gratinata, cozze e cappelonghe, mantecato soffice di baccalà e salmone marinato, mazzancolle in saor e marlin affumicato in abbinamento a bufalina campana, scampo al vapore e insalatina di piovra in finitura — 30,00 €

Allergeni: 1, 2, 3, 4, 5, 7, 8, 9, 10, 11, 13, 14

Antipasti di terra

Burrata di Andria in camicia di melanzane gratinate — 14,00 €

Allergeni: 1, 2, 4, 7

Burrata fritta, capocollo di Martina Franca e funghi cardoncelli — 16,00 €

Allergeni: 1

Antipasto misto pugliese Hesperia: frisella e capocollo di Martina Franca, burrata di Andria e stracciatella, carciofini e pomodorini sott'olio, scamorzina con pancetta affumicata e polpette al sugo della tradizione — 25,00 €

Allergeni: 1, 7, 8, 11, 12

Antipasti crudi

Alcuni prodotti possono essere non reperibili per fermo pesca.

Gamberi rossi e scampi del Mediterraneo — 5,00 € cad.

Allergeni: 2

Il nostro menù

Antipasti crudi (segue)

Capesante, sia crude che al forno con olio alle erbe Allergeni: 14	5,00 € cad.
Ostriche Krystal - Medaglia d'Oro Parigi 2025 Allergeni: 14	6,00 € cad.
Tartare di ricciola, mandorle tostate, marmellata salata di pomodoro secco e cialda di pane pugliese Allergeni: 1, 4, 8	18,00 €
Plateau di Crudités Hesperia con capasanta, scampi, gamberi rossi di Mazara, mazzancolle, ostriche Krystal, salmone marinato, tartare di tonno e pannocchia marinata Allergeni: 2, 4, 14	35,00 €
Tartare di manzo, composta di cipolla caramellata, tuorlo d'uovo marinato e gocce di senape Allergeni: 1, 3, 10	20,00 €

Primi piatti

Bavette trafilate al bronzo, vongole veraci e bottarga di muggine di Cabras, in armonia di mare Allergeni: 1, 3, 4, 6, 7, 10, 14	20,00 €
Troccoli, crema di pistacchio e tartare di gambero rosso Allergeni: 1, 2, 8	20,00 €
Fusilloni, cozze, hummus di ceci, pecorino e limone Allergeni: 1, 7, 14	20,00 €
Panciotti ripieni di gamberi, bisque di crostacei, rapa rossa, latte di mandorla e chips di riso Allergeni: 1, 2, 7, 8, 14	20,00 €

Il nostro menù

Primi piatti (segue)

Orecchiette alle cime di rapa, alici, aglio, peperoncino, tarallo sbriciolato e colatura di alici — 15,00 €
Allergeni: 1, 4

Strascinate alla pugliese, pancetta, pomodorino secco e stracciatella — 14,00 €
Allergeni: 1, 3, 4, 6, 7, 10

Secondi piatti

Tentacoli di piovra grigliati alle erbe aromatiche, su purè di fave e cicorie — 25,00 €
Allergeni: 1, 4

Frittura mista di calamari, mazzancolle, scampi e verdurine con salsa tartara — 25,00 €
Allergeni: 1, 2, 3, 4, 7, 14

Cubi di tonno fritti, panati al panko nero, su crema di patate allo zafferano — 25,00 €
Allergeni: 1, 3, 4, 7

Pescato del giorno — 7,00 €
S.Q. · l'etto
Allergeni: 4, 12

Bombette pugliesi con salsa alla pizzaiola — 18,00 €
Allergeni: 4, 7

Costolette d'agnello con patate e lampascioni — 22,00 €

Filetto di manzo con fonduta di Caciocavallo — 25,00 €
Allergeni: 7, 12

Il nostro menù

Contorni

Patate al forno	4,00 €
Insalata mista	4,00 €
Verdure del giorno	4,50 €

Bevande

Birra Ipa ai frutti tropicali	5,50 €
Birra Pilsner urquell	4,00 €
Birra Raffo (birra di Taranto)	3,50 €
Caffè corretto	2,00 €
Caffè	1,50 €
Grappa barrique 903	5,00 €
Grappa bianca storica nera	4,50 €
Liquirizia e limoncello	4,00 €
Amari	4,00 €
Campari soda	4,50 €
Tassoni	4,50 €
Acqua tonica	3,50 €
Crodino, Gingerino e Sanbitter rosso	3,50 €

Bevande (segue)

Succhi di frutta	3,50 €
Tè freddo limone e pesca	3,50 €
Fanta e Coca-Cola	3,50 €
Acqua naturale e frizzante	3,00 €

Dolci della casa

Pasta fillo Hesperia croccante con fragole e crema al mascarpone Allergeni: 1, 3, 6, 7, 12	7,00 €
Cheesecake ai frutti di bosco freschi Allergeni: 1, 3, 7, 8	7,00 €
Pasticciotto pugliese con yogurt ai frutti di bosco Allergeni: 1, 3, 6, 7, 8	7,00 €
Tortino al cioccolato dal cuore caldo, gelato alla vaniglia e biscotto salato Allergeni: 1, 3, 7	7,00 €
Scrigni di burrata in pasta fritta, miele, noci, germogli e frutta di stagione Allergeni: 1, 3, 7, 8	8,00 €
Sorbetto al limone Allergeni: 7, 12	3,00 €
Sgroppino Allergeni: 7, 12	5,00 €

Informazioni sugli allergeni

Prima di ordinare, comunica al personale eventuali allergie o intolleranze. I numeri accanto ai piatti si riferiscono all'elenco qui sotto. Per ulteriori informazioni rivolgiti al personale.

1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia) e prodotti derivati
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 concentrazione superiore a 10 mg/kg
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Prezzi in euro. Per i piatti contrassegnati con asterisco (*) chiedi informazioni al personale.