



**Lo Chef Giuseppe Giorgini e il Maître Michele Bitondi
porgono il più cordiale benvenuto al Ristorante “Il Pozzetto” dell’Hermitage**

*Our Chef Giuseppe Giorgini and our Maître Michele Bitondi,
are pleased to welcome you to “Il Pozzetto” Hermitage Restaurant*

* * * *

Ai sensi del regolamento UE 1169/2011, la informiamo
che tutti i piatti di questo menù potrebbero contenere alcuni dei seguenti allergeni:
cereali, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape,
lupini, semi di sesamo, molluschi, solfiti (vini)
La invitiamo pertanto a rivolgersi al nostro Personale per maggiori informazioni.

Under the EU regulation 1169/2011, we inform
that all the dishes in this menu may contain some of the following allergens:
cereals, crustaceans, eggs, fish, peanuts, soy, milk and dairy products, nuts, celery, mustard,
hops, sesame seeds, molluscs, sulphites (wines)
We encourage you to contact our staff for more information.

*Per motivi di stagionalità o di reperibilità, alcuni ingredienti
usati nella preparazione dei nostri piatti, potrebbero essere surgelati.*

*For reasons of seasonality or availability, some of the ingredients
used in the preparation of our dishes may be frozen.*



HERMITAGE HOTEL&RESORT

FORTE DEI MARMI
★ ★ ★ ★ S

Antipasti – Starter – Vorspeisen – Hors d'oeuvre

Capesante scottate con funghi porcini e quenelle di ricotta

Seared scalopps with mushrooms and ricotta quenelle

Schalen Sant Jacques mit Steinpilzen und Ricotta Buletten

Coquille Saint-Jacques blanchies avec cèpes et boules de ricotta

20,00

Carpaccio di baccalà con misticanza di verdure

Salt cod Carpaccio with mixed salad

Dorsch Carpaccio mit gemischten Salat

Carpaccio de Morue avec salade mixte

20,00

Polpo brasato con purea di patate e pomodorini spellati

Braised octopus with mashed potatoes and tomatoes

Geschmorte Krake mit Kartoffelpüree und Tomaten

Poulpe avec Pommes de terre en purée et tomates

20,00

Prosciutto toscano con melone

Tuscany Raw ham with Melon

Toskanischer roher Schinken mit Melone

Jambon cru de la Toscana avec du Melon

20,00

Black Angus marinato alle erbe con rucola e scaglie di parmigiano

Black Angus with rocket and Parmigiano Cheese

Marinierter Black Angus mit Rauke und Parmesan Käse

Carpaccio de boeuf mariné(Black Angus) avec du Parmesan et rocket

20,00





HERMITAGE HOTEL&RESORT

FORTE DEI MARMI

★ ★ ★ ★ ★

Primi Piatti - First Courses - Erster Gang- Premier Cours

Risotto carnaroli con crema di zucchini e gambero rosso

Carnaroli Rice with courgettes and red prawn cream

Carnaroli Reis mit Zucchini und rote Garnele Kreme

Riz Carnaroli avec crème de courgettes et rouge crevette

22,00

Ravioli di ricotta con pomodorini rossi e gialli

Ravioli filled with ricotta cheese and tomatoes

Quark-Ravioli mit roten und gelben Tomaten

Ravioli au fromage blanc avec de tomates rouge et jaunes

18,00

Tagliatelle fresche con ragout di mare

Noodles with seafood sauce

Bandnudeln mit Fischsauce

Nouilles avec sauce de poisson

20,00

Gnocchetti freschi di farina con funghi misti della Garfagnana

Home made dumplings with local assorted mushrooms

Frische Knoedeln mit gemischten Pilzen

Frais Gnocchi avec des champignons

20,00

Tacconi di pasta fresca con zucchini, melanzane e carote

Home made pasta with courgettes, aubergines and carrots

Handgemachte Nudeln mit Zucchini, Auberginen und Karotten

Pasta fraîche avec des courgettes, aubergines et carottes

18,00

**Per motivi di stagionalità o di reperibilità, alcuni ingredienti usati nella preparazione dei nostri piatti, potrebbe essere surgelati.
For reasons of seasonality or availability, some of the ingredients used in the preparation of our dishes may be frozen.*



HERMITAGE HOTEL&RESORT

FORTE DEI MARMI

★ ★ ★ ★ S

Secondi Piatti - Main Courses – Zweiter Gang– Cours principaux

Trancio di pesce spada al timo con zucchini fritti

Swordfish with Thyme and fried courgettes
Schwertfisch mit Thymus und frittierte Zucchini
Espadon avec du Thym et courgettes sautées

28,00

Filetto di rombo con patate pomodorini e basilico

Turbot with potatoes tomatoes and basil
Steinbutt mit Kartoffeln Tomaten und Basilikum
Turbot avec pommes de terres tomates et du basilic

28,00

Scaloppa di baccalà su passata di ceci con verdure

Salt cod served with cream of chick-peas and vegetables
Stockfisch mit Kichererbsencreme und Gemüse
Morue servie avec crème de pois chiches et légumes

28,00

Filetto di manzo al pepe verde con patate al rosmarino

Filet of beef with green pepper sauce and roasted potatoes
Rindfleisch Filett mit grüner Pfeffer sauce und Röstkartoffeln
Filet de bœuf grillé avec du poivre vert et pommes de terre rosmarin

28,00

Costine di agnello alla piastra

Grilled lamb ribs
Gegrillte Lammrippen
Côtes d'agneau grillé

28,00

**Per motivi di stagionalità o di reperibilità, alcuni ingredienti usati nella preparazione dei nostri piatti , potrebbe essere surgelati.*
For reasons of seasonality or availability, some of the ingredients used in the preparation of our dishes may be frozen.



HERMITAGE HOTEL&RESORT

FORTE DEI MARMI

★ ★ ★ ★ S

Formaggi – Cheese – Käse– Fromages

Pecorino Stagionato del Chianti

Seasoned ewe's Cheese from Chianti Area
Gewürzter Schafkäse aus dem Chianti-Gebiet
Pecorino fromage vielli de la région du Chianti

14,00

Caciotta caprina

Fresh ewe's cheese
FrISChe Ziegenkäse
Fromage frais de brebis

14,00

Gorgonzola Crema Dolce

Gorgonzola cheese
Gorgonzola-Käse
Gorgonzola fromage

14,00

Taleggio Morbido del Trentino

Soft Taleggio cheese from Trentino
Weicher Taleggio-Käse aus dem Trentino
Moelleux Taleggio du Trentino

14,00

Gran Plateau di formaggi misti

Cheese plate
Käseteller
Assortiment de fromages

24,00

I nostri formaggi sono accompagnati da composta di frutta, gherigli di noci e uvetta secca

All our cheeses are served with fruits compote, walnuts and raisins
Alle unsere Käse werden mit Früchten Kompott, Walnüsse und Rosinen serviert
Tous le fromages sont accompagnés de compote de fruit, noix et raisin sec



HERMITAGE HOTEL&RESORT

FORTE DEI MARMI

★ ★ ★ ★ S

Dessert

Morbido di pan di spagna con chantilly al pistacchio

Sponge cake with pistach chantilly

Biskuitkuchen mit Pistaziencreme

Génoise avec pistache chantilly

14,00

Tartelletta alla crema con ventaglio di frutta fresca

Cream tartlet with fresh fruits

Crèmetörtchen mit geschnittene Früechten

Tartellette avec crème et fruits frais

14,00

Semifreddo al torrone con granella di nocciola

Nougat parfait with Hazelnuts grain

Parfait Nougat-Halbefrorenes mit Haselnuss Streusel

Parfait au nougat avec éclat de noisette

14,00

Trasparenza di fragole, composta di albicocca e cremoso alla vaniglia

Strawberries with apricot jam and vanilla cream

Erdbeeren mit Aprikosenmarmelade und Vanilla Kreme

Fraises avec marmalade d'apricots et Crème vanille

14,00

Tiramisù della casa

Tiramisù

14,00