



HERMITAGE HOTEL & RESORT

FORTE DEI MARMI

★★★★★

HERMITAGE HOTEL & RESORT

PH. +39.0584.787144

INFO@ALBERGOHERMITAGE.IT

WWW.HERMITAGEHOTELRESORT.COM



**DAILY MENU**

## BENVENUTI ALL'HERMITAGE HOTEL & RESORT!

QUESTO MENU' E' STATO STUDIATO PER DELIZIARVI  
IN QUALSIASI MOMENTO DELLA GIORNATA  
CON LE NOSTRE PROPOSTE DI CUCINA CARATTERIZZATE  
DALL'ACCURATA SELEZIONE DEI PRODOTTI RIGOROSAMENTE  
BIOLOGICI E A KM0 PROVENIENTI ANCHE DAL NOSTRO ORTO.

I PRODOTTI, TUTTI DI PRIMISSIMA QUALITA',  
SONO TRASFORMATI IN PRELIBATEZZE DALLE MANI ABILI DEL  
NOSTRO CHEF E DEI SUOI COLLABORATORI.  
LE NOSTRE PROPOSTE DI MARE E DI TERRA ESPRIMONO  
UN'INNOVATIVA RIELABORAZIONE DELLE RICETTE LOCALI E  
VENGONO PROPOSTE IN ABBINAMENTO CON VINI  
ACCURATAMENTE SELEZIONATI.

## OGGI LO CHEF CONSIGLIA

Ogni giorno una nuova proposta creata dall'incontro del nostro  
orto con l'offerta del mare e del territorio.



## DESSERT E FRUTTA

Dolci tentazioni al cucchiaino <i>Selezione dei dolci fatti in casa</i>	€ 15
Coppa di gelato misto	€ 10
I nostri Sorbetti	€ 15
Tagliata di frutta fresca <i>Composizione di frutta affettata</i>	€ 15
Frutti di bosco <i>Misto di frutti di bosco al naturale</i>	€ 15

AI SENSI DEL REGOLAMENTO UE 1169/2011, LA INFORMIAMO  
CHE TUTTI I PIATTI DI QUESTO MENU 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

SI INFORMANO I GENTILI CLIENTI CHE IN CONFORMITÀ ALLE PRESCRIZIONI DEL  
REGOLAMENTO CE 853/2004 (ALLEGATO III, SEZIONE VIII, CAPITOLO 3, LETTERA D,  
PUNTO 3) IL PESCE DESTINATO AD ESSERE CONSUMATO CRUDO O PRATICAMENTE  
CRUDO E' STATO SOTTOPOSTO A TRATTAMENTO DI BONIFICA PREVENTIVA.

## SNACK

Toast € 15

*Prosciutto cotto, formaggio e zucchine grigliate*

Club Sandwich € 24

*Pollo grigliato, pomodori, lattuga, maionese, bacon, prosciutto cotto e uova sode*

Bruschetta Mediterranea € 20

*Crostone di pane Toscano con pomodoro Piccadilly, basilico, burrata e acciughe del Cantabrico*

Focaccia farcita € 18

*Prosciutto crudo, mozzarella, pomodoro e rucola*

Hamburger € 25

*Panino con Hamburger di manzo formaggio fuso*

*Tutti gli snack sono accompagnati da patatine fritte*

## PIZZA

Margherita € 16

*Pomodoro e mozzarella*

Ortolana € 18

*Bianca con mozzarella e verdure alla griglia dal nostro orto*

Boscaiola € 20

*Mozzarella, prosciutto cotto e funghi di stagione*

## LE INSALATE

Caesar Salad € 24

*Pollo grigliato, lattuga, crostini di pane, Parmigiano e salsa Caesar*

Nizzarda € 22

*Lattuga, valeriana, radicchio rosso, pomodoro costoluto, fagiolini in erba, patate, olive nere, tonno, acciughe cantabrico e uova sode*

Greca € 22

*Pomodorini ciliegia, cetrioli, cipolla rossa di Massa, olive nere e formaggio feta*

Estate del Forte € 20

*Valeriana, rucola, lattuga, pomodori, cipolla rossa di tropea, olive, zucchine e melanzane grigliate*

Augustus mare € 22

*Lattuga, pomodorini pachino, mais biologico, tonno all'olio d'oliva e mozzarella fior di latte*

L'Orto di Hermi € 20

*Misto di verdure del nostro orto alla griglia con olio d'oliva al basilico e fiocchi di sale italiano*



## PIATTI FREDDI

Prosciutto crudo e melone <i>Prosciutto Toscano 24 mesi e melone di stagione</i>	€ 20
Il Salmone Norvegese <i>Carpaccio di salmone affumicato con avocado, rucola e yogurt greco</i>	€ 25
Gazpacho, fantasia di pomodorini e basilico	€ 20
Pinzimonio <i>Misto di verdure bio crude dal nostro orto accompagnate con dressing al limone</i>	€ 20
Couscous <i>Insalata di cous con verdure del campo e polvere di zafferano</i>	€ 20
Caprese <i>Mozzarella di bufala D.O.P. con pomodoro costoluto e basilico</i>	€ 22
Burrata <i>Burrata d'Andria, variazioni dei nostri pomodori, olive e origano fresco</i>	€ 22
Carpaccio d'Angus speziato con rucola e scaglie di pecorino di fossa	€ 28
Carpaccio di Branzino, mela verde, mandorle tostate e sale Maldon	€ 28
Il tagliere delle Apuane <i>Selezione di formaggi e salumi Toscani D.O.P. serviti con composte di frutta</i>	€ 26



## PRIMI PIATTI

Linguine di farro con pomodori del piennolo del nostro orto, basilico e olio toscano	€ 20
Riso Carnaroli con zucchine, i lori fiori e polline di zafferano	€ 25
Trofie bianche al pesto di basilico e pinoli tostate	€ 20
Lasagne al ragù	€ 20
Spaghetti artigianali alle vongole veraci	€ 24

## SECONDI PIATTI

Filetto di manzo Chianino con scaglie di pecorino di fossa e rucola	€ 30
Costoletta di vitello alla milanese con patate al forno	€ 26
Tagliata di pollo con humus di ceci e verdure croccanti	€ 26
Trancio di salmone dorato con fagioli di soia e maionese vegana alla curcuma	€ 28