



HERMITAGE HOTEL&RESORT

FORTE DEI MARMI

★ ★ ★ ★ S

GREENERY MENU'

Antipasti freddi/Cold appetizers

Crudo di mare del giorno <i>Raw of the day</i>	30
Le tre tartare di pesce secondo mercato <i>The three fish tartars of the day</i>	30
Burrata con pomodorini confit e olio di acciughe del Cantabrico <i>Burrata with cherry tomatoes confit and anchovy oil from Cantabrico</i>	20
Vitello con giardiniera di verdure del nostro orto <i>Veal with vegetables from our garden</i>	25
Tartare di manzo <i>Beef tartare</i>	22

Antipasti caldi/Hot appetizers

Insalata tiepida di Aragostella su pinzimonio <i>Warm lobsters salad on raw vegetables</i>	28
Milanese di tonno su insalatina di campo e maionese allo scalogno <i>Crispy tuna, fresh vegetables and shallots maionaise</i>	22
Sformatino di melanzane e salsa di pizzaiola cruda <i>Aubergines pudding and raw tomato sauce</i>	18
Gambero, foie gras e chutney di ananas <i>Foie gras escalope, shrimps and ananas chutney</i>	24

Primi piatti/First courses

Risotto sfumato al brandy, riduzione di Lampara e gamberi	26
<i>Red risotto with shrimp and brandy</i>	
Riso al salto, calamari scottati, fondo bruno e limone candito	24
<i>Sauteed rice, seared squid, meat sauce and lemon candy</i>	
Linguina alle vongole	22
<i>Linguine pasta with clams</i>	
Pici con le sarde, finocchietto selvatico e pomodorini confit	20
<i>Pici with sardines, wild fennel and tomatoes confit</i>	
Spaghetti con speck d'oca fumè e tartufo alla carbonara	22
<i>Spaghetti with smoked goose speck and summer truffle in carbonara style</i>	
Strozzapreti al ragù di agnello e peperone al forno	22
<i>Strozzapreti pasta pasta with lamb ragù and pepper</i>	

Secondi piatti/Second courses

Pesce al forno (in base alla disponibilità del mercato) <i>Baked fish</i>	12/17hg
Filetto di pesce, verdure croccanti di stagione, marmellata di limoni e limone candito <i>Catch of the day, crispy vegetables, lemon marmelade and lemon candy</i>	28
Tentacolo di totano gigante, caponatina di verdure e balsamico <i>Giant squid tentacle, vegetable caponata and balsamic</i>	24
Filetto di Angus marmorizzato alla griglia <i>Angus fillet grilled</i>	26
Costata di Angus marmorizzato alla griglia <i>Marbled Angus Tomahawk</i>	10 hg
Galletto grigliato con la sua salsa e patate <i>Galletto with sauce and purple potatoes</i>	22
Fritto di pesce (in base alla disponibilità del mercato) <i>Fried fish (based on market availability)</i>	26

Dessert

Hermitage mousse	12
Bavarese al pistacchio, limone e arancia <i>Pistacchio pudding with lemon and orange</i>	
Tiramisù tradizionale	12
<i>Tiramisù</i>	
Panna cotta ai frutti di bosco	12
<i>Panna cotta with wildberries</i>	
Tartelletta alla frutta e chantilly	12
<i>Fruit tart, chantilly</i>	
Tartelletta al cioccolato e nocciole	12
<i>Chocolate tart and hazelnuts</i>	
Geometrie fredde	12
Sfera alla pesca, cubo al lampone e quenelle di cioccolato bianco <i>Peach sphere, raspberry cub and white chocolate quenelle</i>	

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

UNDER THE EU REGULATION 1169/2011, WE INFORM THAT ALL THE DISHES

IN THIS MENU MAY CONTAIN SOME OF THE FOLLOWING ALLERGENS:

CEREALS, HOPS, CRUSTACEANS, EGGS, FISH, PEANUTS, SOY, MILK AND DAIRY PRODUCTS,
NUTS, CELERY, MUSTARD, SESAME SEEDS, MOLLUSCS, SULPHITES (WINE)

WE ENCOURAGE YOU TO CONTACT OUR STAFF FOR MORE INFORMATION

IN CONFORMITÀ ALLE PRESCRIZIONI DEL REGOLAMENTO CE 853/204 (ALLEGATO 3, SEZIONE 8,
CAPITOLO 3, LETTERA D, .3) IL PESCE DESTINATO AD ESSERE CONSUMATO CRUDO O PARZIALMENTE
CRUDO È STATO SOTTOPOSTO A TRATTAMENTO DI BONIFICA PREVENTIVA.

*ACCORDING TO THE REQUIREMENTS OF REGULATION CE 853/204 (ATTACHMENT 3, SECTION 8,
CHAPTER 3, LETTER D, .3) SEAFOOD INTENDED TO BE CONSUMED AS RAW OR NEARLY RAW, HAS
UNDERGONE PREVENTIVE FREEZING TREATMENTS.*

* PER MOTIVI DI STAGIONALITÀ E REPERIBILITÀ, ALCUNI DEI PRODOTTI UTILIZZATI NELLA
PREPARAZIONE DEI NOSTRI PIATTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI.

** FOR REASONS OF SEASONALITY AND AVAILABILITY, SOME OF THE PRODUCTS USED IN THE
PREPARATION OF OUR DISHES MAY BE FROZEN.*