



# HERMITAGE HOTEL&RESORT

FORTE DEI MARMI

★ ★ ★ ★ S

GREENERY  
DINNER MENU

## Antipasti freddi/ Cold appetizers

<b>Crudo di mare</b>	30
<i>Raw seafood</i>	
<b>Le tre tartare, pesce spada, gambero rosa e salmone</b>	24
<i>The three tartars, sword fish, shrimp and salmon</i>	
<b>Burrata, pomodoro dell'orto e acciughe di Sciacca</b>	20
<i>Burrata, tomato and Sciacca anchovies</i>	
<b>Parma 30 mesi e melone di Cantalupo</b>	21
<i>Parma 30 months and Cantaloupe melon</i>	
<b>Steak tartare di Angus con le sue guarnizioni</b>	22
<i>Angus tartare steak with its dressing</i>	
<b>Selezione di formaggi di piccola produzione</b>	20
<i>Home-made cheeses selection</i>	
<b>Salumeria norcina e d'oca</b>	21
<i>Norcina and goose selection of cured meat</i>	
<b>Tradizionale caprese di bufala</b>	20
<i>Buffalo caprese</i>	

## Antipasti caldi/Hot appetizers

<b>Polpo croccante con mousse di patate fumè, olive Taggiasche e carciofi</b>	20
<i>Crispy octopus with smoked potatoes, Taggiasche olives and artichokes</i>	
<b>Tonno di Carloforte scottato, verdure croccanti e maionese Arancia e soja</b>	22
<i>Carloforte tuna, crispy vegetables, orange and soy majonnaise</i>	
<b>Insalata tiepida di mare calamari, gamberi, vongole e cozze</b>	21
<i>Warm sea salad squid, prawns, clams and mussels</i>	
<b>Sandwich di melanzane al Pastrami</b>	17
<i>Eggplant Pastrami's sandwich</i>	
<b>Sformatino con zucchine e melanzane alla maggiorana scamorza affumicata su guazzetto di pizzaiola</b>	16
<i>Zucchini and aubergines flan with marjoram, smoked scamorza on tomato and mozzarella souce</i>	

## Primi piatti/First courses

<b>Risotto mantecato alla zucca con scampi e tartufo estivo</b>	21
<i>Risotto with pumpkin scampi and summer truffle</i>	
<b>Risotto allo zafferano, con porcini e guancia</b>	20
<i>Saffron risotto with porcini mushrooms and ox cheek</i>	
<b>Calamarata alla trabaccolara</b>	20
<i>Trabaccolara style calamarata</i>	
<b>Spaghetti polpo e pecorino stagionato</b>	17
<i>Spaghetti octopus and pecorino cheese</i>	
<b>Lasagnetta cannolicchi capesante e carciofi</b>	20
<i>Lasagnetta cannolicchi, scallops and artichokes</i>	
<b>Spaghetti alle arselle</b>	23
<i>Spaghetti with clams</i>	
<b>Pici alla carbonara di speck d'oca affumicato e tartufo estivo</b>	20
<i>Pici pasta with smoked goose speck and summer truffle in carbonara style</i>	
<b>Spaghetti integrale con pomodori del Vesuvio e ricotta al basilico</b>	16
<i>Wholemeal spaghetti with Vesuvius tomatoes, ricotta cheese flavored at basil</i>	

## Zuppe/Soups

<b>Minestrone</b> <i>Vegetable soup</i>	16
<b>Crema di piselli e ricotta</b> <i>Pea cream and ricotta cheese</i>	16
<b>Gazpacho di peperoni rossi, cipolla di Tropea, aglio e pomodoro</b> <i>Red pepper gazpacho, Tropea onion, garlic and tomato</i>	16
<b>Acquacotta</b> <i>Tuscany style soup</i>	14

## Secondi piatti/Second courses

<b>Pescato del giorno</b> <i>Catch of the day</i>	9 hg
<b>Ombrina in salsa di caciucco</b> <i>Croaker fish in caciucco sauce</i>	23
<b>Merluzzo marinato al miele e lemongrass con agretti saltati</b> <i>Honey marinated codfish and lemongrass with agretti</i>	21
<b>Filetto scomposto con funghi porcini e foiegras</b> <i>Roll of beef fillet with porcini mushrooms and foiegras</i>	23
<b>Tomahawk di Angus marmorizzato</b> <i>Marbled Angus Tomahawk</i>	5 hg
<b>Ribeye alla griglia</b> <i>Grilled ribeye</i>	9 hg
<b>Petto d'anatra cotto a bassa temperatura marinato con miele e ginger, frutti rossi</b> <i>Duck breast marinated with honey and ginger, red berries</i>	20
<b>Galletto al rosso di Bolgheri e verdure croccanti</b> <i>Galletto with red wine of Bolgheri and crispy vegetables</i>	20
<b>Nodino di vitella al burro d'erbe e zest di lime, carciofo croccante e gratin di patate al tartufo</b> <i>Veal fillet, butter flavored with herb and lime zest, crunchy artichoke and truffle potato pie</i>	17
<b>Agnello in crosta e flan di borragine</b> <i>Crusted lamb and borage flan</i>	24

## Dessert

<b>Geometrie Fredde</b>	12
<i>Sfera di albicocca, cubo alla ricotta e quenelle di lamponi</i>	
<b>Cold Geometries</b>	
<i>Apricot sphere, ricotta cheese cube and raspberry ice cream</i>	
<b>Parfait al Vin Santo</b>	12
<i>Mandorle sabbiolate e pesche marinate</i>	
<b>Vin Santo parfait</b>	
<i>Almonds and marinated peaches</i>	
<b>Fondente al cioccolato con cuore di pistacchio</b>	10
<i>Hot chocolate pie filled with pistachio cream</i>	
<b>Cre moso al cioccolato ruby frutti di bosco e spugna al cacao</b>	10
<i>Creamy chocolate ruby with wildberries</i>	
<b>Crostatina scomposta con crema al lime, crumble al cocco, confit mango e frutto della passione</b>	12
<i>Chef style tart with lime cream, coconut crumble, confit mango and passion fruit</i>	
<b>Tiramisù tradizionale</b>	10
<i>Tiramisù</i>	
<b>Panna cotta ai frutti di bosco</b>	10
<i>Panna cotta with wildberries</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 ENCORAGE YOU TO CONTACT OUR STAFF FOR MORE INFORMATION*

IN CONFORMITÀ ALLE PRESCRIZIONI DEL REGOLAMENTO CE 853/2004 (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 853/2004 (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.*