



# HERMITAGE HOTEL&RESORT

FORTE DEI MARMI

★ ★ ★ ★ S

DAILY MENU

<b>Prosciutto di Parma 30 mesi e melone di Cantalupo</b>	22
<i>Parma Ham 30 months and Cantalupo's melon</i>	
<b>Mozzarella di Bufala con pomodorini confit gialli e rossi</b>	20
<i>Buffalo mozzarella with yellow and red confit cherry tomatoes</i>	
<b>Gnocchi ai quattro formaggi o alla Bolognese</b>	16
<i>Gnocchi with four cheeses sauce or Bolognese sauce</i>	
<b>Trofie al pesto</b>	16
<i>Pasta with basil pesto sauce</i>	
<b>Club sandwich</b>	16
Pomodori, lattuga, pollo, bacon, uova sode, maionese	
<i>Club sandwich</i>	
<i>Tomatoes, lettuce, chicken, bacon, boiled eggs, mayonnaise</i>	
<b>Sandwich al salmone</b>	18
Pomodori, lattuga, salmone, avocado, uova sode, maionese	
<i>Salmon sandwich</i>	
<i>Tomatoes, lettuce, salmon, avocado, boiled eggs, mayonnaise</i>	
<b>Pinsa con pere, gorgonzola e noci</b>	16
<i>Pinsa with pears, gorgonzola cheese and walnuts</i>	
<b>Pinsa con prosciutto di Parma, bufala e rucola</b>	18
<i>Pinsa with Parma ham, buffalo mozzarella cheese and rocket salad</i>	
<b>Cheesburger</b>	16
Carne di manzo, lattuga iceberg, pomodori, cetrioli, salsa barbecue	
<i>Beef burger, lettuce iceberg, tomatoes, cucumbers, barbecue sauce</i>	

<b>Insalata dell'orto</b> <i>Vegetables salad from our garden</i>	14
<b>Caesar salad</b> Lattuga iceberg, pollo o gamberi, crostini di pane, scaglie di parmigiano, salsa Caesar <i>Iceberg lettuce, chicken or prawns, bread croutons, parmesan cheese flakes, Caesar sauce</i>	18
<b>Poke di salmone</b> Riso basmati, salmone, avocado, fagiolino verde, asparago di mare, sesamo <i>Basmati rice, salmon, avocado, green beans, sea asparagus, sesame</i>	18
<b>Poke di tonno</b> Quinoa, tonno, cetrioli, fagiolini verdi, avocado e sesamo <i>Quinoa, tuna, cucumbers, green beans, avocado, sesame</i>	20
<b>Poke di feta</b> Riso basmati, pomodorini, feta greca, olive <i>Basmati rice, tomatoes, greek feta cheese, olives</i>	16

*L'equilibrio nutrizionale delle Nostre Pokè  
è stato studiato in collaborazione con la  
Dottoressa Emanuela Bartolozzi fondatrice di*

**EMA BART**  
FIRENZE

## Dessert

<b>Hermitage mousse</b>	12
Bavarese al pistacchio di Bronte con cuore di agrumi <i>Pistachio from Bronte pudding with lemon and orange gelè</i>	
<b>Tiramisù al cappuccino</b>	10
<i>Tiramisù</i>	
<b>Geometrie Fredde</b>	12
Sfera alla pesca, cubo al lampone e quenelle di cioccolato bianco <i>Peach sphere, raspberry cube and white chocolate ice cream</i>	
<b>Crostatina scomposta su cialda, crema di lampone limone e ginger</b>	12
<i>Chef style tart with raspberry cream, lemon and ginger</i>	
<b>Panna cotta ai frutti di bosco</b>	10
<i>Panna cotta with berries mix</i>	
<b>Trilogia di sorbetti</b>	10
<i>Sorbet ice cream in different tastes</i>	
<b>Coperto</b>	5,00
<i>Cover charge</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.*