



HERMITAGE HOTEL&RESORT

FORTE DEI MARMI

★ ★ ★ ★ S

DAILY MENU

Piatti freddi/*Cold dishes*

Crudo di mare Raw seafood	30
Le tre tartare, tonno, gambero e ricciola <i>The three tartare, tuna, shrimp and amberjack</i>	20
Tradizionale caprese di bufala <i>Buffalo caprese</i>	20
Burrata pomodoro dell'orto e acciughe di Sciacca <i>Burrata, tomato and Sciacca anchovies</i>	20
Prosciutto di Parma 30 mesi e melone di Cantalupo <i>Parma 30 months and Cantalupo's melon</i>	21
Steak tartare di Angus con le sue guarnizioni <i>Angus tartare steak with its dressing</i>	22
Selezione di formaggi di piccola produzione <i>Home-made cheeses selection</i>	20
Salumeria norcina e d'oca <i>Norcina and goose selection of cured meat</i>	21
Pinzimonio <i>Vegetable crudità</i>	21

Antipasti caldi/ *Hot appetizers*

Insalata tiepida di mare calamari, gamberi, vongole e cozze <i>Warm sea salad squid, prawns, clams and mussels</i>	21
Sandwich di melanzane al Pastrami <i>Eggplant Pastrami's sandwich</i>	17
Sformatino con zucchine e melanzane alla maggiorana scamorza affumicata su guazzetto di pizzaiola <i>Zucchini and aubergines flan with marjoram, smoked scamorza on tomato and mozzarella souce</i>	16

Primi piatti/*First courses*

Risotto mantecato alla zucca con scampi e tartufo	23
<i>Risotto with pumpkin with Norway lobster and truffle</i>	
Calamarata alla trabaccolara	20
<i>Trabaccolara style calamarata</i>	
Spaghetti polpo e pecorino stagionato	17
<i>Spaghetti octopus and pecorino cheese</i>	
Spaghetti integrale con pomodori del Vesuvio e ricotta al basilico	16
<i>Wholemeal spaghetti with Vesuvius tomatoes, ricotta cheese flavored at basil</i>	
Spaghetti alle arselle	22
<i>Spaghetti with baby clams</i>	
Gnocchi ai quattro formaggi o alla Bolognese	16
<i>Gnocchi with cheeses or Bolonese sauce</i>	
Trofie al pesto	16
<i>Home made pasta with pesto sauce</i>	

Zuppe / Soups

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

Secondi piatti/ *Second courses*

Filetti di pescato del giorno <i>Catch fillets of the day</i>	24
Ombrina in salsa di caciucco <i>Croaker fish in caciucco sauce</i>	23
Merluzzo marinato al miele e lemongrass con agretti saltati <i>Honey marinated codfish and lemongrass with agretti</i>	21
Ribeye alla griglia <i>Grilled rib eye</i>	5 hg
Costine d'agnello scottate <i>Lamb ribs</i>	23
Coscia d'anatra confit e mostarda mantovana mousse di sedano rapa <i>Duck with mustard and celeriac mousse</i>	21
Galletto al rosso di Bolgheri e verdure croccanti <i>Galletto with red wine of Bolgheri and crispy vegetables</i>	20

Snack e Pinsa / *Snacks and Pinsa*

Club sandwich	14
Pomodori, lattuga, pollo, bacon, uova sode, maionese	
<i>Club sandwich</i>	
<i>Tomatoes, lettuce, chicken, bacon, boiled eggs, mayonnaise</i>	
Sandwich al salmone	16
Pomodori, lattuga, salmone, avocado, uova sode, maionese	
<i>Salmon sandwiches</i>	
<i>Tomatoes, lettuce, salmon, avocado, boiled eggs, mayonnaise</i>	
Panino rustico al pastrami	12
Pastrami, taleggio, carciofi e insalata lollo	
<i>Rustic pastrami sandwich</i>	
<i>Pastrami, taleggio cheese, artichokes and green salad</i>	
Pinsa mortadella, burrata e tartufo esivo	14
<i>Pinsa mortadella, burrata cheese and summer truffle</i>	
Pinsa pere, gorgonzola e noci	14
<i>Pinsa pears, gorgonzola cheese and walnuts</i>	
Pinsa prosciutto di Parma, bufala e rucola	14
<i>Pinsa Parma ham, buffalo mozzarella and rocket salad</i>	
Cheesburger	14
Carne di manzo, lattuga iceberg, pomodori, cetrioli, salsa barbecue	
<i>Beef burger, lettuce iceberg, tomatoes, cucumbers, barbecue sauce</i>	

Le insalate/*Mix salads*

Insalata dell'orto	14
<i>Vegetable garden salad</i>	
Cesar salad	16
Lattuga iceberg, pollo o gamberi, crostini di pane, scaglie di parmigiano, salsa Caesar	
Cesar salad	
<i>Iceberg lettuce, chicken or prawns, bread croutons, parmesan cheese flakes, Caesar sauce</i>	
Insalata Greca	14
Pomodori datterini, cetrioli, cipolle di Tropea, peperone verde, olive nere, feta, dressing all'aceto balsamico	
Greek salad	
<i>Cherry tomatoes, cucumber, Tropea red onion, green pepper, black olives, feta cheese, balsamic vinegar dressing</i>	

Pokè/Poke

Poke di salmone	18
Riso basmati, salmone, avocado, fagiolino verde, asparago di mare, sesamo	
<i>Salmon poke</i>	
<i>Basmati rice, salmon, avocado, green beans, sea asparagus, sesame</i>	
Poke di tonno	18
Chinoa, tonno, cetrioli, fagiolini verdi, avocado e sesamo	
<i>Chinoa, tuna, cucumbers, green beans, avocado, sesame</i>	
Poke d'anatra	16
Riso basmati, anatra, pomodorini, olive	
<i>Duck poke</i>	
<i>Riso basmati rice, duck, tomatoes, olives</i>	
Poke di feta	16
Riso basmati, pomodorini, feta greca, olive	
<i>Feta Poke</i>	
<i>Basmati rice, tomatoes, greek feta, olives</i>	

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

EMA BART

FIRENZE

Dessert

Crostatina scomposta con crema al lime, crumble al cocco, confit mango e frutto della passione	12
<i>Chef style tart with lime cream, coconut crumble, confit mango and passion fruit</i>	
Tiramisù tradizionale	10
<i>Tiramisù</i>	
Panna cotta ai frutti di bosco	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 853/204 (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.*