



# HERMITAGE HOTEL&RESORT

FORTE DEI MARMI

★ ★ ★ ★ S

ROOM SERVICE

## Piatti freddi/*Cold dishes*

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

## Antipasti caldi/ *Hot appetizers*

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

## Primi piatti/*First courses*

<b>Risotto mantecato alla zucca con scampi e tartufo</b>	23
<i>Pumpkin risotto with Norway lobster and truffle</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>Spaghetti integrale con pomodori del Vesuvio e ricotta al basilico</b>	16
<i>Wholemeal spaghetti with Vesuvius tomatoes, ricotta cheese flavored at basil</i>	
<b>Spaghetti alle arselle</b>	22
<i>Spaghetti with arselle</i>	
<b>Gnocchi ai quattro formaggi o alla Bolognese</b>	16
<i>Gnocchi with cheeses or Bolonese sauce</i>	
<b>Trofie al pesto</b>	16
<i>Home made pasta with pesto sauce</i>	

## Secondi piatti/ *Second courses*

<b>Filetti di pescato del giorno</b> <i>Catch fillets of the day</i>	24
<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>Ribeye alla griglia</b> <i>Grilled rib eye</i>	5 hg
<b>Costine d'agnello scottate</b> <i>Lamb ribs</i>	23
<b>Coscia d'anatra confit e mostarda mantovana mousse di sedano rapa</b> <i>Duck with mustard and celeriac mousse</i>	21
<b>Galletto al rosso di Bolgheri e verdure croccanti</b> <i>Galletto with red wine of Bolgheri and crispy vegetables</i>	20

## 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>Acqua cotta</b> <i>Tuscan style soup</i>	14

## Snack e Pinsa / *Snacks and Pinsa*

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

## Le insalate/*Mix salads*

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



## Dessert

<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 853/204 (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.*