

## ANTIPASTI – STARTERS

<b><i>SASHIMI</i></b>	<b>28</b>
<b>SASHIMI DI RICCIOLA, AVOCADO E SEMI DI SESAMO NERO</b> AMBERJACK FISH, AVOCADO AND BLACK SESAME SEEDS SASHIMI	
<b><i>TARTARA</i></b>	<b>28</b>
<b>TARTARA DI BRANZINO CON MANGO, PINOLI TOSTATI E MENTA</b> SEABASS TARTARE WITH MANGO, TOASTED PINE NUTS AND MINT	
<b>ASTICE CHE PASSIONE</b>	<b>30</b>
<b>INSALATA TIEPIDA D’ASTICE, MAIONESE AL FRUTTO DELLA PASSIONE E PERLE DI ZUCCHINE</b> WARM LOBSTER SALAD WITH PASSION FRUIT MAYONNAISE AND COURGETTE PEARLS	
<b>POLPO</b>	<b>26</b>
<b>TENTACOLI DI POLPO IN OLIO COTTURA, CREMA DI PATATE AFFUMICATE AL GIALLO DI ZAFFERANO</b> OIL COOKED OCTOPUS TENTACLES WITH SAFFRON SMOKED POTATO CREAM	
<b>CALAMARI</b>	<b>26</b>
<b>CALAMARETTI SPILLO SPADELLATI, CON BURRATA E CREMA DI BROCCOLI PROFUMATA ALLA MENTA</b> PAN ROASTED SQUID WITH BURRATA AND A MINT FLAVOURED BROCCOLI CREAM	
<b>CAPESANTE</b>	<b>26</b>
<b>CAPESANTE TOSTATE, FAGIOLI DI SOIA E BACON</b> TOASTED SCALLOPS, SOY BEANS AND BACON	
<b>BATTUTA DI CHIANINA</b>	<b>26</b>
<b>BATTUTA DI CHIANINA IN PUNTA DI COLTELLO, OLIVE DI GAETA, MAIONESE DI ACCIUGHE DI CETARA E RISO SOFFIATO</b> CHIANINA BEEF TARTARE WITH OLIVES, ANCHOVIES MAYONNAISE AND PUFFED RICE	
<b>CAVOLO, CAVOLO CHE CAVOLO</b>	<b>24</b>
<b>INVOLTINI DI CAVOLO VERZA E CAVOLFIORE, POMODORI DISIDRATATI E FONDUTA AL PECORINO</b> SAVOY CABBAGE AND CAULIFLOWER ROLLS, DEHYDRATED TOMATOES AND PECORINO CHEESE FONDUE	

## **PRIMI PIATTI – FIRST COURSES**

<b>RISOTTO</b>	<b>28</b>
<b>RISO ACQUERELLO CON SCAMPI DEL TIRRENO, BOTTARGA , ALGA NORI E PISTILLI DI ZAFFERANO</b>	
ACQUARELLO RICE WITH TIRRENIAN PRAWNS, SALTED MULLET ROE, NORI SEAWEED AND SAFFRON	
<b>RAVIOLI</b>	<b>28</b>
<b>RAVIOLI ALLA CLOROFILLA DI PREZZEMOLO CON CACIO E PEPE SU CARPACCIO DI SPIGOLA</b>	
PARSLEY CLOROPHYL RAVIOLI WITH CHEESE AND PEPPER ON A SEA BASS CARPACCIO	
<b>LO SPAGHETTONE</b>	<b>28</b>
<b>SPAGHETTONE ARTIGIANALE AGLIO, OLIO E PEPERONCINO, CON GAMBERI ROSSI E ZENZERO</b>	
ARTISAN SPAGHETTONE WITH GARLIC, OIL AND CHILLI PEPPER WITH GINGER AND RED PRAWNS	
<b>PACCHERI</b>	<b>23</b>
<b>PACCHERI ,SPUMA DI MOZZARELLA DI BUFALA E FANTASIA DI VERDURE DELL'ORTO</b>	
PACCHERI, MOZZARELLA DI BUFALA FOAM AND VEGETABLES	
<b>TAGLIOLINO</b>	<b>28</b>
<b>TAGLIOLINI FRESCHI MANTECATI AL TARTUFO ESTIVO, TUORLO D' UOVO MARINATO E POLVERE DI CAVOLO NERO</b>	
WHISKED TAGLIOLINI WITH SUMMER TRUFFLE, MARINATED YOLK AND BLACK CAULIFLOWER DUST	
<b>LINGUINE</b>	<b>23</b>
<b>LINGUINA INTEGRALE , POMODORO FRESCO DEL PIENNOLO E BASILICO</b>	
WHOLE-GRAIN LINGUINE WITH FRESH TOMATOES AND BASIL	

## SECONDI – MAIN COURSE

<b>ROMBO</b>	<b>38</b>
<b>FILETTO DI ROMBO DORATO, MEDAGLIONE DI ASTICE, ASPARAGI E CHAMPAGNE</b>	
BROWNEED TURBOT FILLET, LOBSTER MEDALLION, ASPARAGUS AND CHAMPAGNE	
<b>BRANZINO E GAMBERO</b>	<b>38</b>
<b>VERTICALE DI BRANZINO E GAMBERO ALLA PLANCIA, VERDURE ESTIVE E MAIONESE ALLA RAPA ROSSA</b>	
GRILLED SEABASS, PRAWNS WITH SPRING VEGETABLES AND BEETROOT	
<b>SALMONE</b>	<b>35</b>
<b>TRANCIO DI SALMONE ALLA GRIGLIA, POLENTA AL NERO DI SEPPIA SOFFIATA, CENTRIFUGA DI CETRIOLI E AVOCADO</b>	
GRILLED SALMON STEAK WITH BLACK SQUID INK POLENTA, COCUMBERS AND AVOCADO EXTRACTED JUICE	
<b>BACCALÀ</b>	<b>34</b>
<b>BACCALÀ MORRO ,GAZPACHO DI PISELLI, POMODORI CONFIT, CAPPERI E OLIVE</b>	
COD FILLET, BEANS GAZPACHO, CONFIT TOMATOES, OLIVES AND CAPERS	
<b>SCAMPI</b>	<b>38</b>
<b>CODE DI SCAMPI SCOTTATE, CARPACCIO DI ZUCCHINE, PEPE ROSA E SALE NERO DELLE HAWAII</b>	
SEARED SHRIMPS WITH COURGETTE CARPACCIO, PINK PEPPER AND HAWAIIAN BLACK SALT	
<b>CARRÈ D'AGNELLO</b>	<b>34</b>
<b>COSTOLETTE DI AGNELLO, CRUMBLE DI QUINOA CON MILLEFOGLIE DI PATATE E RIDUZIONE DI BALSAMICO</b>	
LAMB RIBS, QUINOA CRUMBLE WITH POTATOES MILFOILLES AND A REDUCTION OF BALSAMIC VINEGAR	
<b>TAGLIATA DI FILETTO DI MANZO</b>	<b>36</b>
<b>TAGLIATA DI FILETTO DI MANZO IN CROSTA DI ERBE AROMATICHE SPINACI SALTATI E NOCCIOLE TOSTATE</b>	
SLICED BEEF FILLET IN A CRUST OF HERBS AND SPICES WITH SPINACH AND TOASTED HAZELNUTS	

## **INSALATE - SALAD**

<b>INSALATA MISTA</b>	<b>18</b>
<b>RUCOLA, SONCINO ,LATTUGA, RADICCHIO CHIOGGIA, POMODORI COSTOLUTI E CAROTE</b>	
ROCKET SALAD, SONCINO SALAD, LETTUCE, RADICCHIO, TOMATOES AND CARROTS	
<b>INSALATA LA SIRENA</b>	<b>22</b>
<b>INSALATA DI FINOCCHI, MELA ROSSA ,UVETTA, GHERIGLI DI NOCI E FIOCCHI DI LATTE</b>	
SALAD OF FENNELS, RED APPLE, RAISIN, WALNUTS AND COTTAGE CHEESE	
<b>CAPRESE</b>	<b>24</b>
<b>MOZZARELLA DI BUFALA D.O.P. , POMODORO COSTOLUTO E BASILICO</b>	
MOZZARELLA DI BUFALA D.O.P, TOMATOES AND BASIL	
<b>ESTATE DELL'ORTO</b>	<b>22</b>
<b>MISTO DI VERDURE DELL'ORTO ALLA GRIGLIA CON OLIO D'OLIVA AL BASILICO E FIOCCHI DI SALE</b>	
GRILLED VEGETABLES WITH BASIL FLAVOURED OLIVE OIL AND SALT FLAKES	



# AUGUSTUS HOTEL&RESORT

FORTE DEI MARMI



## RISTORANTE LE PERROQUET

LO CHEF GIANLUCA GROSSO ED IL MAÎTRE FRANCO MARRONI  
PROPONGONO UNA CUCINA ATTENTA AI PRODOTTI DEL TERRITORIO  
CARATTERIZZATA DALL'ACCURATA SELEZIONE DEI PRODOTTI  
DI MARE E DI TERRA TIPICI DELLA TOSCANA E DELLA VERSILIA

## LE PERROQUET RESTAURANT

OUR CHEF GIANLUCA GROSSO AND OUR MAÎTRE FRANCO MARRONI  
PROPOSE A FINE CUISINE WITH A PARTICULAR ATTENTION  
TO THE LOCAL PRODUCTS OF OUR TERRITORY,  
CHARACTERIZED BY AN ACCURATE SELECTION OF SEAFOOD  
AND MEAT DISHES, TYPICAL OF TUSCANY AND VERSILIA

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.