

ANTIPASTI – STARTERS

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

PRIMI PIATTI – FIRST COURSES

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

SECONDI – MAIN COURSE

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

INSALATE - SALAD

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