



# AUGUSTUS HOTEL&RESORT

FORTE DEI MARMI



LA SIRENA E LA FONTANA

DINNER MENU

## **Antipasti freddi** *Cold Appetizers*

### **Gran crudo del Mediterraneo**

fresca selezione di crudi secondo disponibilità del mercato

#### *Mediterranean raw seafood*

*fresh selection of raw products according to market availability*

48

### **Verticale di ostriche**

degustazione di tre differenti tipologie di ostriche (6pz)

#### *Oysters platter*

*tasting of three different quality of oysters (6pcs)*

37

### **Sashimi di salmone marinato alle erbe**

le sue uova ed emulsione di avocado

#### *Herb marinated salmon sashimi*

*its eggs and avocado emulsion*

28

### **Tartare di tonno**

fonduta di burrata, pinoli, emulsione allo zenzero

#### *Tuna tartare*

*burrata fondue, pine nuts, ginger emulsion*

26

### **Insalata di aragostella**

con insalata e verdure croccanti, olio all'avocado, pop corn di amaranto

#### *Lobster salad*

*with lettuce and crispy vegetables, avocado oil, amaranth popcorn*

31



**Mozzarella di bufala**

con pomodori confit rossi e gialli, basilico

*Buffalo mozzarella*

*with red and yellow confit tomatoes, basil*

22

**Insalata di fichi**

il suo mosto cotto, torchon d'oca in purezza

*Figs salad*

*its cooked must, pure goose torchon*

24

**Vitello tonnato Augustus**

vitello cotto a bassa temperatura con salsa tonnata e caviale di tartufo nero

*Augustus Veal*

*low temperature veal escalope with tuna sauce and black truffle caviar*

26

**Steak tartare di Angus**

preparata al carrello con le sue guarnizioni

*Angus steak tartare*

*gueridon trolley finishing with its toppings*

30

**Terrina du maison**

di maiale, manzo e lingua, cipolle borettane al miele, verdure di campo

*Maison terrine*

*with pork, beef and tongue, honey borettane onions, wild vegetables*

24



## **Antipasti caldi** *Warm Appetizers*

### **Polpo croccante**

pavé di patate gialle, salsa all'aglio nero, dressing al rafano

### *Crispy octopus*

*yellow potato pavé, black garlic sauce, horseradish dressing*

26

### **Astice all' Americana**

medaglioni di astice alla fiamma di cognac e paprica

### *American-style lobster*

*lobster medallions flamed with cognac and paprika*

32

### **Uovo perfetto**

cotto a bassa temperatura, asparagi, topinambur, tartufo nero

### *Perfect egg*

*Low temperature cooking, asparagus, Jerusalem artichoke, black truffle*

26

### **Sformatino di zucchini e melanzane**

alla maggiorana, scamorza affumicata, guazzetto di pizzaiola

### *Courgette and aubergine flan*

*with marjoram, smoked scamorza, pizzaiola stew*

22

### **Pont-l'Évêque al forno**

con miele di mirto e frutta secca

### *Baked Pont-l'Évêque*

*with myrtle honey and dried fruit*

22



**Scaloppa di foie gras**  
chutney di mango, gel di Granny Smith

*Foie gras escalope*  
*mango chutney, Granny Smith gel*

28

**Petto d'anatra porchettata**  
fico caramellato al chili, dressing alle prugne

*Duck breast porchetta*  
*caramelized chili fig, plum dressing*

26

## **Zuppe** *Soup*

**Zuppa di verdure**  
verdure miste di stagione con orzo perlato

*Pottage*  
*mixed seasonal vegetables with pearl barley*

20

**Crema di piselli con ricotta fresca**  
*Green peas cream with fresh ricotta cheese*

20

**Gazpacho giallo affumicato**  
con gocce di olio d'acciuga

*Smoked yellow gazpacho*  
*with anchovy oil drops*

24



## **Primi piatti** *First courses*

### **Risotto al Ruinart Rosé**

con mele verdi e tartare di gambero rosso

### *Risotto with Ruinart Rosé*

*with green apples and red shrimp tartare*

38

### **Risotto alla zucca**

con scampi e tartufo nero

### *Pumpkin risotto*

*with langoustine and black truffle*

28

### **Risotto al Castelmagno**

fondo di agnello e la sua costoletta

### *Risotto with Castelmagno cheese*

*lamb stock and its cutlet*

28

### **Spaghetti di farro**

pomodori datterini freschi, ricotta e basilico

### *Spelled spaghetti*

*fresh plum tomatoes, ricotta cheese and basil*

22

### **Spaghetto all'acciuga**

spaghetto al nero, crumble di pane aromatizzato, ventresca di acciuga

### *Anchovy spaghetti*

*squid ink tonnarello, flavored bread crumble, anchovy belly*

26



**Tagliolino burro acido e caviale Amur (10gr)**

*Sour butter and Amur caviar tagliolini (10gr)*

34

**Rigatoni alla Trabaccolara**

ragout di pesce, salsa di pomodoro fresco

*Trabaccolara rigatoni*

*fish ragout, fresh tomato sauce*

25

**Linguine ai calamaretti**

con sua bisque, aglio nero e salvia

*Linguine with calamari*

*its bisque, with black garlic and sage*

25

**Tagliolino all'aragostella**

pasta fresca, bisque, aragostella alla plancia

*Tagliolini with lobster*

*fresh pasta, bisque, grilled lobster*

28

**Raviolo di sogliola**

con crema di topinambur e shiitake

*Sole ravioli*

*with Jerusalem artichoke cream and shiitake*

28

**Tagliolino al ragù di quaglie al Porto**

tartufo nero, sauté di morchelle

*Tagliolini with Porto quail ragù*

*black truffle, sautéed morchelle mushrooms*

29



## Secondi piatti *Second courses*

### **Pescato del giorno**

la selezione dello chef del pescato fresco di giornata

#### *Catch of the day*

*chef's selection of fresh catches of the day*

12/h

### **Filetto di sogliola alle erbe**

asparagi e tartufo nero

#### *Sole fillet with herbs*

*asparagus and black truffle*

35

### **Filetto di branzino**

parisienne di verdure alla bagna càuda

#### *Sea bass fillet*

*vegetables parisienne with bagna càuda*

26

### **Rana pescatrice in manto di erbe**

crema di cannellini all' uccelletto

#### *Monkfish on herbal layer*

*with white beans stew cream*

26

### **Astice Augustus**

astice alla thermidor

#### *Augustus spiny lobster*

*Thermidor spiny lobster*

35





**Ribeye**

lombata disossata di manzo alla griglia, verdure di stagione

***Ribeye***

*grilled boneless sirloin beef sirloin, seasonal vegetables*

12/hg

**Galletto**

al pepe tabacco, verdure croccanti

***Cockerel***

*Tobacco pepper , crispy vegetables*

28

**Filetto Augustus**

con medaglione di foie gras e salsa dijon

***Augustus beef tenderloin***

*with foie gras medallion and dijon sauce*

38

**Carré d'agnello Gallese al timo**

cotto a bassa temperatura, patate glassate, carciofo alla giudia

***Low temperature time Welsh lamb rack***

*cooked for 24 hours, glazed potatoes, fried artichoke petals*

35

**Pork Belly al miele**

lingottino di pancetta di maiale alla piastra, mousse di rafano, chatney di mela, cipolle borettane

***Honey Pork Belly***

*grilled pork belly ingot, horseradish mousse, apple chutney, borettane onions*

26



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

LA CUCINA NON GARANTISCE L'ASSENZA DI POSSIBILI CONTAMINANTI SU TUTTI I PRODOTTI

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.

\* PER MOTIVI DI STAGIONALITÀ E REPERIBILITÀ, ALCUNI DEI PRODOTTI UTILIZZATI NELLA  
PREPARAZIONE DEI NOSTRI PIATTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI.

*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*

*THE KITCHEN DOES NOT GUARANTEE THE ABSENCE OF POSSIBLE CONTAMINANTS ON ALL PRODUCTS*

*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.*

*THE KITCHEN DOES NOT GUARANTEE THE ABSENCE OF POSSIBLE CONTAMINANTS ON ALL PRODUCTS*

*\* FOR REASONS OF SEASONALITY AND AVAILABILITY, SOME OF THE PRODUCTS USED IN THE  
PREPARATION OF OUR DISHES MAY BE FROZEN.*

**COPERTO – COVER CHARGE € 5,00**



# Elenco allergeni

## *Allergens list*

- 1 Cereali contenente glutine e prodotti derivati (grano segale, orzo, avena, farro, kamut)  
*Cereals containing gluten and derived products (rye wheat, barley, oats, spelt, kamut)*
- 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei  
*Shellfish and shellfish products*
- 3 Uova e prodotti a base di uova  
*Eggs and eggs products*
- 4 Pesce e prodotti a base di pesce  
*Seafood and seafood products*
- 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi  
*Peanuts and peanuts products*
- 6 Soia e prodotti a base di soia  
*Soya and soya products*
- 7 Latte e prodotti a base di latte  
*Milk and dairy products*
- 8 Frutta a guscio e i loro prodotti  
(mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, macadamia)  
*Nuts and their products*  
(*almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecan nuts, Brazilian nuts, pistachios, macadamia nuts*)
- 9 Sedano e prodotti a base di sedano  
*Celery and cellery products*
- 10 Senape e prodotti a base di senape  
*Mustard and mustard products*
- 11 Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo  
*Sesame seeds and sesame products*
- 12 Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg  
*Sulphites in concentrations more than than 10 mg/kg*
- 13 Lupini e prodotti a base di lupini  
*Lupin and lupin products*
- 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi  
*Molluscs and molluscs products*



## **Antipasti Freddi - Cold Appetizers**

- Gran crudo del Mediterraneo - *Mediterranean raw seafood* 2-4-12-14
- Verticale di ostriche - *Oysters platter* 12-14
- Sashimi di salmone - *Salmon sashimi* 2-4-12-14
- Tartare di tonno - *Tuna tartare* 2-4-12-14
- Insalata di aragostella - *Lobster salad* 2-4-14-12-9-6-1
- Mozzarella di bufala - *Buffalo mozzarella* 7-9-12
- Insalata di fichi - *Figs salad* 7-9-12
- Vitello tonnato Augustus - *Augustus Veal* 1-3-4-5-6-7-8-9-10-12-14
- Steak tartare di Angus - *Angus steak tartare* 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14
- Terrina du maison - *Maison terrine-* 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14

## **Antipasti Caldi - Warm Appetizers**

- Polpo croccante - *Crispy octopus* 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-14
- Astice all' Americana - *American-style lobster* 2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14
- Uovo Perfetto - *Perfect egg* 3
- Sformatino di zucchine e melanzane - *Courgette and aubergine flan* 1-3-5-6-7-8-9-10-11-12
- Pont-l'Évêque al forno - *Baked Pont-l'Évêque* 5-7-8
- Scaloppa di foie gras - *Foie gras escalope* 5-7-9-10-12
- Petto d'anatra porchettata - *Duck breast porchetta* 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14

## **Zuppe - Soup**

- Zuppa di verdure - *Pottage* 1-5-9
- Crema di piselli - *Green peas cream* 1-7-9-12
- Gazpacho giallo affumicato - *Smoked yellow gazpacho* 5-9-12



## **Primi piatti - First courses**

Risotto al Ruinart Rosé - *Risotto with Ruinart Rosé* 2-4-5-7-9-12-14

Risotto alla zucca - *Pumpkin risotto* 2-4-5-7-9-12-14

Risotto al Castelmagno - *Risotto with Castelmagno cheese* 1-5-6-7-9-12-14

Spaghetti di farro - *Spelled spaghetti* 1-5-7-9-12

Spaghetto all'acciuga - *Anchovy spaghetti* 1-4-5-6-7-8-9-12

Tagliolino burro acido e caviale Amur - *Sour butter and Amur caviar tagliolini* 3-4-5-7-9

Rigatoni alla Trabaccolara - *Trabaccolara rigatoni* 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14

Linguine ai calamaretti - *Linguine with calamari* 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14

Tagliolino all'aragostella - *Tagliolini with lobster* 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14

Raviolo di sogliola - *Sole ravioli* 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14

Tagliolino al ragù di quaglie - *Tagliolini with quail ragù* 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14

## **Secondi piatti - Second courses**

Pescato del giorno - *Catch of the day* 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14

Filetto di sogliola - *Sole fillet* 2-4-5-7-9-12-14

Filetto di branzino - *Sea bass fillet* 2-4-5-7-9-12-14

Rana pescatrice - *Monkfish* 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14

Astice Augustus - *Augustus spiny lobster* 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13

Ribeye - *Ribeye* 1-5-6-7-9-12-14

Galletto - *Cockerel* 1-5-6-7-9-12-14

Filetto Augustus - *Augustus beef tenderloin* 1-5-6-7-9-12-14

Carré d'agnello Gallese - *Welsh lamb rack* 1-5-6-7-9-12-14

Pork Belly al miele - *Honey Pork Belly* 1-3-5-6-7-8-9-10-11-12-13

