



AUGUSTUS HOTEL&RESORT

FORTE DEI MARMI



La Sirena e la Fontana DINNER MENU



AUGUSTUS HOTEL&RESORT
FORTE DEI MARMI

Benvenuti al ristorante “La Sirena e La Fontana”.
Il nostro menù vuole proporre un viaggio nel territorio costiero e dell’entroterra toscano, i suoi prodotti le
sue antiche ricette, attualizzate con semplicità e leggerezza nella contaminazione con nuovi sapori e
profumi.
Gli ingredienti con cui la cucina prepara ogni piatto sono frutto della ricerca di produttori locali, che curano
la terra e l’ambiente per proporre prodotti sani e genuini.
Il pescato del nostro mare ha un sapore unico e indimenticabile che resterà tra le memorie delle vostre
vacanze.
Buona degustazione!

*Welcome to “La Sirena e La Fontana”
Let our menu guide you on a sensory journey through the heart of Tuscany, where the sea meets the hills,
and tradition gracefully intertwines with innovation.
Each dish is created with selected ingredients from local producers who honor the land and the
environment, ensuring wholesome and authentic products.
The fresh catch from our sea offers a unique and unforgettable flavor—one that we hope will remain in your
heart as a cherished memory of your holiday.
Enjoy your unforgettable culinary experience!*

Crudi di Pesce *Raw seafood*

Gran crudo *

Ostrica, scampo, sparnocchio, gambero rosso, carpaccio di capasanta con uova di salmone,
tagliatelle di seppia con cipolla di Tropea e menta, tartare di tonno con mela, sedano e
grappa allo zenzero
triglia bruciata e marinata all'arancia

Raw seafood *

*Oyster, scampo, mazzancolle shrimp, red prawn, scallop carpaccio with salmon roe, cuttlefish
tagliatelle with Tropea onion and mint, tuna tartare with apple, celery, and ginger grappa charred
and marinated red mullet with orange*

55

Selezione di Ostriche

Gillardeau, Tarbouriech del Po, French KYS Etoilé
servite con burro montato al limone e aceto rosso nobile con scalogno
7 cad.

Oyster selection

*Gillardeau, Tarbouriechhof, French KYS Etoilé
served with lemon whipped butter and noble red vinegar with shallots
7 each*

Selezione di Caviale Asetra-Beluga

Selezione di caviale servito con blinis caldi e panna acida

Caviar selection

Caviar selection served with warm blinis and sour cream

80 (10 gr.)

240 (30 gr.)



Antipasti freddi
Cold Appetizers

Ricciola marinata 🍳

Insalatina con julienne di asparagi e bottarga d'uovo

Marinated amberjack 🍳

with a julienne asparagus salad and egg bottarga

23

Astice 🍳

Scaloppato con insalatina ai 3 pomodori, vinaigrette di aceto nobile
germogli di basilico

Lobster 🍳

*Sliced and slow-cooked at low temperature with three-tomatoe salad
noble vinegar and fresh basil sprouts*

42

Cannolo di crostacei *

Ricotta di mandorle, limone e puntarelle

Crustaceans cannoli *

Filled with almond ricotta cheese, lemon zest and "puntarelle" chicory salad

25



Vitello tonnato

Vitello cotto a bassa temperatura con salsa tonnata alla piemontese e verdure marinate

Veal with tuna sauce

Thin slices of veal escalope cooked at low-temperature served with piemontese tuna sauce and marinated vegetables

24

Tartare di manzo 🍳

Preparata al carrello con le sue guarnizioni

prezzemolo, acciughe, capperi, cipolla, senape, brandy, tabasco, Worcestershire sauce, tuorlo d'uovo, limone, olio, sale e pepe

Beef Tartare 🍳

Finely chopped raw beef, served with parsley, anchovies, capers, onion, mustard, brandy Tabasco, Worcestershire sauce, lemon, olive oil, salt, pepper and topped with an egg yolk

30



Antipasti caldi *Warm Appetizers*

Polpo croccante *

Preparazione alla lampada, con spuma di topinambur, salsa di polpo e pomodori datterini

Crispy octopus *

Crispy octopus, smooth sunchoke mousse, octopus sauce and sweet cherry tomatoes

28

Cozze alla viareggina

Barchette di pasta al nero di seppia ripiene servite con salsa

Mussels "Viareggina Style"

Fried squid ink pasta boats, filled and served with sauce

25

Omelette

Omelette alle arselle *

Omelette

*omelette with small clams **

30



Mare caldo croccante *

Calamaro, scampo, gambero e mazzancolle spadellati con frutti di mare
insalata riccia e salsa bernese

Warm Seafoof Salad *

*Sautéed squid, scampi, prawns and langoustines served with seafood
curly lettuce and rich Béarnaise sauce*

38

Parmigiana di melanzane

coulis di pomodoro, salsa al basilico e burrata

Eggplant Parmigiana

tomato sauce, basil cream and burrata cheese

22

Carciofo alla Giudia

Crema di pecorino, menta e maggiorana

Jewish-style artichoke

with a creamy pecorino, mint, and marjoram sauce

18



Primi Piatti
First Courses

Risotto *

Carnaroli Riserva S. Massimo mantecato al gambero rosso, burrata e erba cipollina
"Omaggio ad Alessandro "

*Carnaroli Riserva San Massimo risotto, finished with red shrimp, burrata, and
chives "Tribute to Alessandro"*

30

Spaghetti alle arselle *

Spaghetti with small clams

36

Gnocco Ripieno

Ripieno cacio e pepe, triglie spadellate con il loro fondo

Homemade gnocchi

Stuffed with cacio and pepper sauce, sautéed red mullet with its own sauce

28

Pacchero rigato alla trabaccolara *

Crema di pomodoro verde, pesce di lisca e seppioline di fondale

Paccheri pasta with green tomato cream, fish ragout and seabed cuttlefish

26



Linguine alla crema di pomodorini

Mantecati con salsa ai tre pomodori, olio evo e basilico

*Linguine with a creamy cherry tomato sauce
creamed with a three-tomato sauce, extra virgin olive oil, and fresh basil.*

22

Spaghetti aglio, olio e peperoncino

Mantecato con n' duja

*Spaghetti with garlic, olive oil and chili
stirred with Calabrian 'nduja*

24

Agnolotto

Pasta fresca all'uovo fatta in casa ripieno di sugo alla genovese, fondo di cottura, cipolla marinata, coulis di pomodoro

*Fresh homemade egg pasta
filled with Genovese sauce, cooking jus, marinated onion, and tomato coulis*

26

Tagliolino al ragout di coniglio

Pasta fresca all'uovo fatta in casa, con ricotta salata e tartufo di stagione

*Fresh homemade egg tagliolino pasta
with rabbit ragù, salted ricotta and seasonal truffle*

28



Zuppe

Soup

Zuppa Frantoiana

Zuppa di verdure, pane casereccio, olio novello

Frantoiana soup

Vegetable soup with rustic bread and extra virgin olive oil

20

Soupe d'ognions

Zuppa di cipolle alla francese gratinata in cocotte

French onion soup, gratinée in a cocotte

20



Secondi Piatti di Pesce

Fish main courses

Pescato del giorno

la selezione dello chef del pescato fresco di giornata

Sale, Vermentino, Isolana

Catch of the day

chef's selection of fresh catches of the day

cooked under salt or in Vermentino wine sauce or Isolana style

13/hg

Cacciucco 2.0

Filetti di pesce locale spadellati, fondo di cacciucco e foglia di pane

Cacciucco fish soup

Sautéed local fish fillets, served with a rich cacciucco broth and a crisp bread

32

Sogliola alla Mugnaia

alla lampada, salsa mugnaia, radicchio tardivo arrostito

Sole Meunière

served with Meunière sauce and roasted tardive radicchio

48



Seppia C.B.T. *

crema di fave, insalatina di piselli, aglio nero e lime

Cuttelfish *

broad bean cream, pea salad, black garlic and lime

28

Mazzancolle al vapore *

pappa al pomodoro, basilico e emulsione di corallo di crostaceo

Steamed mazzancolle prawns *

tomato bread soup, basil, and crustacean coral emulsion

30



Secondi piatti di carne

Meat main courses

Ribs di Mora Romagnola

Tostate, ripiene di scarola, patate e olive nere

Grilled pork ribs stuffed with escarole, potatoes, and black olives

28

Terrina di galletto alla Crapaudine

Terrina di pollo marinato, pane aromatico con patata americana e rafano

Cockerel terrine Crapaudine

Marinated chicken terrine, aromatic bread with sweet potato and horseradish

26

Filetto alla Wellington

pasta sfoglia, funghi e prosciutto crudo (min. 2 persone)

Beef Wellington

puff pastry, with mushrooms and raw ham (2 portion min.)

50



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.



ALCUNI DEI PRODOTTI UTILIZZATI NELLA PREPARAZIONE DEI NOSTRI PIATTI POTREBBERO
ESSERE ABBATTUTI GARANTENDO FRESCHEZZA E SICUREZZA ALIMENTARE.

*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.*



*SOME OF THE PRODUCTS USED IN THE PREPARATION OF OUR DISHES MAY HAVE BEEN BLAST-
FROZEN TO ENSURE FRESHNESS AND FOOD SAFETY.*

COPERTO – COVER CHARGE € 5,00



AUGUSTUS HOTEL & RESORT
FORTE DEI MARMI

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 - *Raw seafood* 2-4-6-9-12-14

Selezione di ostriche - *Oyster selection* 7-12-14

Selezione di caviale - *Caviar selection* 1-4-7

Ricciola marinata - *Marinated amberjack* 3-4-12

Aragosta - *Spiny Lobster* 2-12

Cannolo di crostacei - *Crustaceans Cannolo* 2-4-7-8

Vitello tonnato - *Veal with tuna sauce* 3-4-9-12

Tartare di manzo - *Beaf tartare* 3-4-10-12

Antipasti Caldi - Warm Appetizers

Polpo croccante - *Crispy octopus* 4-7

Cozze alla viareggina - *Mussels "Viareggina Style"* 1-3-5-7-12-14

Omurice - *Omurice* 1-3-12-14

Mare caldo croccante - *Warm Seafoof salad* 2-3-7-14

Parmigiana di melanzane - *Classic eggplant Parmigiana* 1-3-5-7-9

Carciofo alla Giudia - *Jewish-style artichoke* 5-7

Zuppe - Soup

Zuppa Frantoiana - *Frantoiana soup* 1-9

Soupe d'ognions - *French onion soup* 1-7-12



Primi piatti - First courses

Risotto - *Risotto* 2-7-9-12

Spaghetti alle arselle - *Spaghetti with claims* 1-4-12-14

Gnocco Ripieno - *Homemade gnocchi* 1-3-4-7-9-12

Paccheri alla Trabaccolara - *Paccheri pasta trabaccolara Style* 1-4-9-12

Linguine alla crema di pomodorini - *Linguine with a creamy cherry tomato sauce* 1

Spaghetti aglio olio e peperoncino - *Spaghetti with garlic, olive oil and chili* 1-7

Agnolotto - *Fresh homemade egg agnolotto pasta* 1-3-7-12

Tagliolino al ragout di coniglio - *Fresh homemade egg tagliolino pasta* 1-3-7-9-12

Secondi piatti - Second courses

Pescato del giorno - *Catch of the day* 4-12

Cacciucco 2.0 - *Cacciucco fish soup* 1-4-9-12-14

Sogliola alla Mugnaia - *Sole à la Meunière* 1-4-7-12

Seppia CBT - *Cuttelfish* 4

Mazzancolle al vapore - *Steamed mazzancolle prawns* 1-2

Ribs di Mora Romagnola - *Grilled pork ribs* 6

Galletto CBT alla Crapaudine - *Cockerel à la Crapaudine* 1-3-7-9-10

Filetto alla Wellington - *Beef Wellington* 1-3-7-9-10-12

