



AUGUSTUS HOTEL&RESORT


FORTE DEI MARMI



LA SIRENA E LA FONTANA

DINNER MENU

Antipasti

Trasparenza di mare insalata di mare con crostacei in vetro cottura <i>Seafood salad cooked in vacuum pot</i>	24
Rana pescatrice al rigatino di Gombitelli con insalatina del nostro orto <i>Monkfish with local bacon and salad from our vegetable garden</i>	22
Carpaccio di trota della Garfagnana al pompelmo su gentilina del nostro campo <i>Trout carpaccio from Garfagnana with grapefruit and green salad from our vegetable garden</i>	22
Tartare di manzo con Scoppolato di Pedona, polvere d'olio e rughetta del campo <i>Beef tartare, local cheese, e.v.o. and rocket salad</i>	20
Millefoglie di verdure del nostro giardino alla parmigiana <i>Vegetable millefeuille from the vegetable garden, parmesan style</i>	V  18

Primi

Risotto Carnaroli Riserva "San Massimo" al cedro, sogliola e spinacini selvatici <i>Risotto Carnaroli reserve, citrus flavor, sole fish fillet and wild baby spinach</i>	25
Gnocchi di ceci, vongole veraci e germogli dell'orto <i>Chickpeas gnocchi, clams and sprouts from the vegetable garden</i>	24
Bavette monograno Felicetti, cicale, crema di zucchine e pomodorini gialli <i>Bavette Felicetti, mantis shrimps, zucchini cream and yellow tomatoes</i>	24
Mezzelune di polenta, ragù di coniglio in bianco e tartufo <i>Homemade ravioli filled with polenta, rabbit ragout and truffle</i>	23
Paccheri con caponata di verdure del campo, borragine e ricotta essicata V <i>Crispy filled with ricotta paccheri pasta, borage herb and mix vegetables from the vegetable garden</i>	22

 Piatti vegani / *vegan* V Piatti vegetariani / *vegetarian*

Coperto/Cover Charge € 5,00 p.p.

Secondi

Filetto di spigola, patate e crema di sedano rapa nostrale <i>Seabass fillet, potatoes and celeriac cream</i>	28
Darna di ombrina in guazzetto di cacciucco e patate nocciola <i>Yellow tale fillet, fish sauce and hazelnuts potatoes</i>	28
Carrè gratinato di agnello, pere, menta piperita del giardino e tortino di cavolfiore <i>Crispy lamb carré, pear, fresh mint and cauliflower flan</i>	26
Filetto di vitello in padella al vino di Candia, tartufo nero con morbido di bietola <i>Veal fillet in white wine, black truffle and chard</i>	30
Caviale di verdure dell' orto cotte e crude con frutta <i>Raw and cooked vegetables from the vegetable garden with fruits</i>	25

Dessert

Raviolo di pera e cioccolato piccante <i>Filled ravioli with pear and spicy chocolate</i>	16
Millefoglie di fragole al basilico e crema chantilly gratinata <i>Strawberry millefeuille with basil flavor and Chantilly cream</i>	16
Crostatina al limone con bianco mangiare <i>Lemon tart, white meringue</i>	16
Mousse al cioccolato e lamponi al tepore <i>Chocolate mousse and warm raspberry</i>	16
Latte alla portoghese <i>Portuguese milk</i>	16

 Piatti vegani / *vegan*  Piatti vegetariani / *vegetarian*

Coperto/Cover Charge € 5,00 p.p.

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.*