



AUGUSTUS HOTEL&RESORT

FORTE DEI MARMI



ROOM SERVICE MENU

PER PERMETTERE AI NOSTRI OSPITI DI USUFRUIRE DI UN SERVIZIO DI RISTORAZIONE COMPLETO IN CAMERA I NOSTRI CHEF HANNO STUDIATO UN APPOSITO MENÙ DIFFERENZIATO A SECONDA DELLE ORE DEL GIORNO.

TO ALLOW OUR GUESTS TO TAKE FULL ADVANTAGE OF OUR ROOM SERVICE, OUR CHEFS HAVE DEVISED A SPECIAL MENU WHICH VARIES ACCORDING TO THE TIME OF THE DAY.

PER DEGUSTARE LE LORO CREAZIONI, GLI CHEF VI ASPETTANO AL RISTORANTE LA FONTANA E LA SIRENA IN VILLA PESENTI ED AL RISTORANTE BAMBAISSA SULLA SPIAGGIA.

TO TASTE THEIR CREATIONS, OUR CHEFS AWAIT YOU AT THE LA FONTANA E LA SIRENA RESTAURANT IN VILLA PESENTI AND AT OUR BAMBAISSA RESTAURANT ON THE BEACH.

*Servizio dalle ore 12.30 alle ore 22.00
Service time from 12,30 p.m. to 10,00 p.m.*

*SERVIZIO ROOM SERVICE COLAZIONI DALLE ORE 7,00 ALLE ORE 12,00
PER I VOSTRI ORDINI TELEFONARE AL 870*

*BREAKFAST SERVICE FROM 7 A.M. TO 12 A.M.
FOR YOUR ROOM SERVICE ORDERS PLEASE CALL EXT. 870*

CAFFETTERIA – HOT BEVERAGES

CAFFÈ ESPRESSO – CAFFÈ DECAFFEINATO – CAFFÈ D’ORZO – CAFFÈ GINSENG 5
ESPRESSO, DECAFFEINATED COFFEE, COFFEE-BARLEY, COFFEE GINSENG

ESPRESSO DOPPIO – CAFFÈ AMERICANO 6
DOUBLE ESPRESSO, AMERICAN COFFEE

CAPPUCCINO – LATTE MACCHIATO 8
CAPPUCCINO, MILK WITH COFFEE

CAFFÈ SHAKERATO – ICED CAPPUCCINO 8
COFFEE SHAKED, ICED COFFEE

THE – INFUSI 8
TEA, INFUSIONS

CIOCCOLATA CALDA 8
HOT CHOCOLATE

SERVIZIO IN CAMERA SOLO BEVANDE € 5,00

ROOM SERVICE CHARGE ONLY BEVERAGES € 5,00

PIATTI FREDDI-COLD DISHES

CARPACCIO DI LINCHETTO E MESTICANZA	24
<i>Beef carpaccio and mix salad</i>	
SALMONE MARINATO IN CASA, VALERIANA, YOGURT GRECO, RIDUZIONE DI ARANCIA	25
<i>Homemade marinated salmon, valerian salad, Greek yogurt, orange reduction</i>	
INSALATA CAESAR	22
LATTUGA ICEBERG, POLLO DEL VALDARNO, CROSTINI DI PANE, SCAGLIE DI PARMIGIANO, SALSA CAESAR	
<i>Lettuce iceberg, chicken breast, crispy bread, parmesan, Caesar sauce</i>	
CAPRESE CON MOZZARELLA DI BUFALA D.O.P. E POMODORO D'ATTERINO E BASILICO V	24
<i>Caprese salad with mozzarella di bufala, tomatoes and basil</i>	
INSALATA DELL'ORTO V	20
LATTUGA ICEBERG, RUCOLA, SONCINO, RADICCHIO, POMODORI, CAROTE, CETRIOLI, OLIO EVO	
<i>Iceberg lettuce, rucola salad, red chicory, tomatoes, carrots, cucumbers, evo oil</i>	
GASTRONOMIA TOSCANA	28
SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI TOSCANI D.O.P.	
<i>Sausages, ham and cheese selection</i>	

SERVIZIO IN CAMERA FOOD AND DRINK A PERSONA € 10,00

ROOM SERVICE CHARGE FOOD AND DRINKS EACH PERSON € 10,00

PRIMI PIATTI – FIRST COURSES

PACCHERI ARTIGIANALI ALLA "SORRENTINA", POMODORO, MOZZARELLA E BASILICO (18 MIN.) V	25
<i>Paccheri pasta "Sorrentina", tomato, mozzarella and basil (18 min.)</i>	
TROFIE AL PESTO "GENOVESE" V	25
<i>Trofie pasta in pesto sauce</i>	
LASAGNETTE DI VITELLO E TARTUFO	30
<i>Veal lasagne and truffle</i>	
VELLUTATA DI POLLO E PAN DORATO	22
<i>Chicken broth and crispy bread</i>	
ZUPPA DI VERDURE TOSCANE V	20
<i>Vegetables soup</i>	

SECONDI PIATTI – MAIN COURSES

FILETTO DI BRANZINO ALL'ISOLANA CON VERDURE ALLA GRIGLIA	32
<i>Seabass fillet, tomato, potatoes, olives and vegetables</i>	
COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE CON PATATE FRITTE E POMODORO MACERATO	28
<i>Veal milanese, french fries and fresh tomato</i>	
TOURNEDOS DI MANZO AL VECCHIO CHIANTI CON SPINACI E PATATE AL SALTO	28
<i>Beef tournedos in Chianti red wine sauce, spinach and potatoes</i>	
TOMINO PIEMONTESE ALLA PIASTRA E VERDURE GRIGLIATE V	25
<i>Grilled soft cheese and vegetables</i>	

SERVIZIO IN CAMERA FOOD AND DRINK A PERSONA € 10,00

ROOM SERVICE CHARGE FOOD AND DRINKS EACH PERSON € 10,00

SNACKS

HAMBURGER	25
CARNE DI MANZO, LATTUGA ICEBERG, POMODORI, CETRIOLI, SALSA BARBECUE <i>Beef, lettuce iceberg, tomatoes, cucumbers, barbecue sauce</i>	
CLUB SANDWICH	25
POMODORI, LATTUGA, POLLO, BACON, UOVA SODE, MAIONESE <i>Tomatoes, lettuce, chicken, bacon, soft boiled eggs, mayonnaise</i>	
PIZZA MARGHERITA	22

DOLCI - DESSERT

DESSERT DEL GIORNO <i>Daily dessert</i>	15
INSALATA DI FRUTTA FRESCA <i>Fresh fruit</i>	15
FRUTTI DI BOSCO AL NATURALE <i>Natural wild berries</i>	18

SERVIZIO IN CAMERA FOOD AND DRINK A PERSONA € 10,00

ROOM SERVICE CHARGE FOOD AND DRINKS EACH PERSON € 10,00

NIGHT MENU

PIATTI FREDDI-COLD DISHES

MOZZARELLA DI BUFALA	20
SALMONE AFFUMICATO <i>Smoked salmon</i>	25
CARPACCIO DI BRESAOLA CON RUGHETTA <i>Beef bresaola with rocket salad</i>	25

PRIMI PIATTI-FIRST COURSES

CANNELLONI ALLA FIORENTINA <i>Filled and baked pasta with ricotta cheese and spinach</i>	22
LASAGNETTE DI VITELLO <i>Veal lasagne</i>	22
VELLUTATA DI POLLO <i>Chicken creme soup</i>	22
ZUPPA DI VERDURE <i>Vegetables soup</i>	20

SERVIZIO IN CAMERA FOOD AND DRINK A PERSONA € 20,00

Room Service Charge food and drinks p.p. €20,00

DESSERT

TIRAMISU	18
MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA <i>Fresh fruit salad</i>	16
FRAGOLE <i>Fresh strawberries</i>	16
FRUTTI DI BOSCO <i>Fresh wildberries</i>	18

SERVIZIO NOTTURNO DALLE ORE 22,00 ALLE ORE 7,00

NIGHT SERVICE TIME FROM 10,00 P.M. TO 7,00 A.M.

Ai sensi del regolamento UE 1169/2011, la informiamo
che tutti i piatti di questo menù potrebbero contenere alcuni dei seguenti allergeni:
cereali, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape,
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, crustaceans, eggs, fish, peanuts, soy, milk and dairy products, nuts, celery, mustard,
Sesame seeds, molluscs, sulphites (wines)*

We encourage you to contact our staff for more information.

* 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*