



AUGUSTUS HOTEL&RESORT

FORTE DEI MARMI



BISTROT

VILLA AGNELLI

Piatti freddi/ *Cold dishes*

Le tre tartare secondo mercato	28
<i>The three tartars of the day</i>	
Steak tartare di Angus con le sue guarnizioni	26
<i>Angus tartare steak with its dressing</i>	
Insalata Nizzarda	26
Lattuga, pomodoro datterino, cipolla di Tropea, uovo di quaglia, fagiolini, olive taggiasche, cetriolo, filetti di acciughe di Cetara, aceto di lamponi, mostarda e olio EVO toscano DOP. <i>Lettuce, tomatoes, onion, quail egg, green bean, olives, cucumber, anchovies, raspberry vinegar, mustard and oil.</i>	
Mozzarella di Bufala con pomodorini confit gialli e rossi	22
<i>Buffalo mozzarella with yellow and red confit tomatoes</i>	

Antipasti / *Appetizers*

Polpo croccante con mousse di sedano rapa, olive taggiasche e carciofi	22
<i>Crispy octopus with celery mousse, taggiasche olives and artichokes</i>	
Scaloppa di foie gras su chutney, glassato al Southern	26
<i>Foie gras escalope, on chutney, Southern-glazed</i>	
Sformatino con zucchini e melanzane alla maggiorana scamorza affumicata su guazzetto di pizzaiola	20
<i>Zucchini and aubergines flan with marjoram, smoked scamorza, tomato and mozzarella sauce</i>	

Primi piatti/ *First courses*

Orecchiette broccoli gamberi e vongole veraci <i>Orecchiette with broccoli, shrimp and true clams</i>	26
Tagliolini all'aragostella <i>Home-made tagliolini with lobster</i>	28
Spaghetto integrale con pomodori del Vesuvio e ricotta al basilico <i>Wholemeal spaghetti with Vesuvius tomatoes, ricotta cheese flavored at basil</i>	20
Ravioli del plin con ossubuco su crema di riso allo zafferano della Val d'Orcia <i>Ravioli del plin stuffed with marrowbone on rice cream with Val d'Orcia saffron</i>	26

Zuppe / *Soups*

Minestrone <i>Vegetable soup</i>	20
Crema di piselli e ricotta <i>Pea cream and ricotta cheese</i>	20

Secondi piatti/ *Second courses*

Branzino su verdure baby croccanti <i>Sea bass on crispy baby vegetables</i>	28
San Pietro con cime di rapa crema di burrata olio di acciughe del Cantabrico <i>John dory, turnip greens, burrata cream and anchovy oil from the Cantabrico</i>	28
Ribeye alla griglia <i>Grilled rib eye</i>	9 hg
Carrè d'agnello al timo, le sue animelle, patate glassate carciofo alla romana <i>Saddle of lamb with thyme, sweetbreads, glazed potatoes and roman artichoke</i>	28

Le insalate/*Mix salads*

Insalata dell'orto	16
<i>Vegetable garden salad</i>	
Cesar salad	20
Lattuga iceberg, pollo o gamberi, crostini di pane, scaglie di parmigiano, salsa Caesar	
<i>Iceberg lettuce, chicken or prawns, bread croutons, parmesan cheese flakes, Caesar sauce</i>	
Insalata Greca	18
Pomodori datterini, cetrioli, cipolle di Tropea, peperone verde, olive nere, feta, dressing all'aceto balsamico	
<i>Greek salad</i>	
<i>Cherry tomatoes, cucumber, Tropea red onion, green pepper, black olives, feta cheese, balsamic vinegar dressing</i>	

Dessert

Augustus mousse	14
Bavarese al pistacchio di Bronte con cuore di agrumi <i>Pistacchio Bronte's pudding with lemon and orange gelè</i>	
Cappuccino di Tiramisù	12
<i>Tiramisù</i>	
Crostatina scomposta su cialda, crema di lampone limone e ginger	14
<i>Chef style tart with raspberry cream, lemon and ginger</i>	
Panna cotta ai frutti di bosco	12
<i>Panna cotta with wildberries</i>	
Trilogia di sorbetti	12
<i>Sorbet trilogy ice cream</i>	
Coperto	5,00
<i>Covercharge</i>	

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.*