AUGUSTUS HOTEL&RESORT

FORTE DEI MARMI

LIDO BISTROT

MENU

Antipasti freddi
Cold Appetizers

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

Mozzarella di bufala
con pomodori confit rossi e gialli, basilico

Buffalo mozzarella
with red and yellow confit tomatoes, basil

22

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, verdurine 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

Sformatino di zucchine 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

Zuppe
Soup

Zuppa di verdure
verdure miste di stagione con orzo perlato

Pottage
mixed seasonal vegetables with pearl barley

20

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

Tagliolino burro acido e caviale Amur (10gr)

Sour butter and Amur caviar tagliolini (10gr)

34

Tagliolino all'aragostella
pasta fresca, bisque, aragostella alla plancia

Tagliolini with lobster
fresh pasta, bisque, grilled lobster

28

Secondi piatti
Second courses

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

Ribeye
lombata disossata di manzo alla griglia, verdure di stagione

Ribeye
grilled boneless sirloin beef sirloin, seasonal vegetables

12/hg

Pork Belly al miele
lingottino di pancetta di maiale alla piastra, mousse di rafano, chutney di mele

Honey Pork Belly
grilled pork belly ingot, horseradish mousse, apple chutney

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 ENCORAGE 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 celery 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*

Verticale di ostriche - *Oysters platter* *12-14*

Sashimi di salmone - *Salmon sashimi* *2-4-12-14*

Mozzarella di bufala - *Buffalo mozzarella* *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*

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*

Zuppe - *Soup*

Zuppa di verdure – *Pottage* *1-5-9*

Primi piatti - *First courses*

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

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

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

Secondi piatti - *Second courses*

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*

Ribeye – *Ribeye* *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*