



AUGUSTUS HOTELS

FORTE DEI MARMI



DAILY MENU

Le insalate / Mix salads

Insalata Greca	22
Pomodori datterini, cetrioli, cipolle di Tropea, peperone verde, olive nere, feta, dressing all'aceto balsamico <i>Datterini tomatoes, cucumber, Tropea red onion, green pepper Black olives, feta cheese, balsamic vinegar dressing</i>	
Insalata del nostro orto	18
Lattuga iceberg, rucola, soncino, radicchio, pomodori, carote, cetrioli, olio evo <i>Mix of lettuce, rocket, red chicory, tomatoes, carrots, cucumber, extra-vergin olive oil</i>	
Insalata Caesar	22
Lattuga iceberg, pollo, crostini di pane, scaglie di parmigiano, salsa Caesar <i>Lettuce iceberg, chicken breast, crispy bread, parmesan cheese, caesar sauce</i>	
Verdure alla griglia	20
Melanzane, radicchio, peperoni, zucchine, indivia belga <i>Aubergines, chicory, red peppers, zucchini, Belgian endive</i>	

Coperto / Cover charge € 5.00

Piatti freddi / Cold dishes

Salmone marinato	25
Valeriana, yogurt greco, riduzione di arancia <i>Marinated salmon, valerian salad, greek yogurt, orange reduction</i>	
Prosciutto crudo e melone	24
Prosciutto di Parma 24 mesi, melone di stagione <i>Raw Parma ham 24 months, seasonal melon</i>	
Caprese di bufala	24
Mozzarella di bufala d.o.p., pomodoro datterino, basilico <i>Mozzarella di bufala, baby plum tomatoes, basil</i>	
Pinzimonio	22
Verdure crude accompagnate con dressing al limone <i>Raw mix of vegetables, lemon dressing</i>	
Burrata	24
Burrata d'Andria, pomodoro datterino <i>Burrata cheese and datterino tomatoes</i>	

Coperto / Cover charge € 5.00

Snack con patate fritte e Pizze / Snacks with french fries and Pizza

Maxi Toast	18
Prosciutto cotto, fontina <i>Sandwich bread, cooked ham, fontina cheese</i>	
Club sandwich	28
Pomodori, lattuga, pollo, bacon, uova sode, maionese <i>Tomatoes, lettuce, chicken, bacon, boiled eggs, mayonnaise</i>	
Hamburgher	25
Carne di manzo, lattuga iceberg, pomodori, cetrioli, salsa barbecue <i>Beef burger, lettuce iceberg, tomatoes, cucumbers, barbecue sauce</i>	
Lobster club sandwich	38
Astice, pomodori, lattuga iceberg, uova sode, salsa cocktail <i>Lobster, tomatoes, lettuce iceberg, boiled eggs, cocktail sauce</i>	
Margherita	22
Pomodoro, mozzarella <i>Tomato, mozzarella</i>	
Diavolina	25
Pomodoro, mozzarella, salame piccante, gorgonzola <i>Tomato, mozzarella, spicy salami, gorgonzola cheese</i>	
Vegetariana	25
Bianca con verdure <i>Only with vegetables</i>	

Coperto / Cover charge € 5.00

Primi piatti / Pasta and soup

Spaghetti	24
Pomodoro fresco, basilico <i>Fresh tomato, basil</i>	
Trofie	24
Con pesto alla ligure <i>Pasta in ligurian basil sauce</i>	
Tagliolini artigianali	24
Calamari, salvia, limone <i>Handcrafted tagliolini, calamari, sage, lemon</i>	
Lasagnette	30
Al ragù di vitello e tartufo <i>Lasagne, veal ragù and seasonal truffle</i>	
Zuppa di verdure alla toscana	20
<i>Tuscan vegetables soup</i>	

Coperto / Cover charge € 5.00

Secondi piatti

Branzino	35
Filetto alla griglia e verdure <i>Grilled seabass fillet with vegetables</i>	
Fritto del mediterraneo	35
Gamberi, calamari, sogliola e verdure croccanti e maionese al wasabi <i>Fried shrimps, calamari sole fish, vegetables and wasabi flavored mayonnaise</i>	
Manzo	30
Filetto alla griglia, verdure di stagione <i>Grilled beef fillet with seasonal vegetables</i>	
Pollo	28
Cotoletta alla milanese, patatine fritte, verdure di stagione <i>Chicken milanese cutlet, french fries, seasonal vegetables</i>	

Coperto / Cover charge € 5.00

Dolci e frutta

Dolci tentazioni al cucchiaio	18
Tiramisù oppure	
Cheese cake oppure	
Mousse allo yogurt	
<i>Selection of daily homemade dessert</i>	
<i>Tiramisù or</i>	
<i>Cheese cake or</i>	
<i>Yogurt flavored mousse</i>	
Coppa di gelati o sorbetti misti	15
<i>Mixed ice cream</i>	
Insalata di frutta fresca	15
<i>Fruit salad</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.*