

*Orto*  
*all'* **HERMITAGE**  
RESTAURANT

*Il pranzo dell'Hermitage*

Benvenuto nel nostro ristorante, dove la cucina segue il ritmo delle stagioni e si lascia ispirare dai profumi dell'orto.

Verdure fresche, erbe aromatiche e profumi autentici incontrano i sapori del mare e della tradizione in un percorso semplice, genuino e ricco di gusto.

Scegli i piatti che preferisci e componi il tuo viaggio tra terra e mare.

*Welcome to our restaurant, where cuisine follows the rhythm of the seasons and draws inspiration from the scents of our vegetable garden.*



*Fresh vegetables, aromatic herbs and authentic aromas meet the flavours of the sea and tradition in a simple, genuine journey full of taste.*

*Choose your favourite dishes and create your own journey between land and sea.*



# Dall'Orto dell'Hermitage

## IL TAGLIERE DELL'ORTO

  Verdure In pinzimonio, sott'olio e grigliate con schiacciata croccante *Selection of raw, oil-marinated and grilled vegetables with crispy schiacciata bread (1-6-9-12)*

€28

  **LA PAPPÀ AL POMODORO** (1-3-6-7-9-12)

€14



Con la burratina €24 *With burratina €24 (7)*  
Con mezzo astice al vapore €38 *With half steamed lobster €38 (2-4-\*)*

  **LA PANZANELLA DELL'ORTO** (1-6-9-12)

€14

Con tonno scottato €24 *With seared tuna €24 (4-\*)*

## LA CAPONATA

  Melanzane, pomodoro, sedano, cipolle rosse, olive e capperi *Aubergines, tomato, celery, red onions, olives and capers (8-9-12)*

€12

## LE ZUCCHINE ALLA SCAPECE

  Marinate all'Aceto del Borgo e menta *Courgettes marinated with Borgo Vinegar and mint (12)*

€12

## LA FRITTATA DEL CONTADINO

   Uova, formaggio Gran Mugello e erbe dell'orto *Farmer's omelette, Gran Mugello cheese and garden herbs (3-7-12)*

€16

## L'INSALATA AI TRE POMODORI

  Con tonno, fagioli e cipolla *Three varieties of tomato salad with tuna, beans, and onion (4-6-9-12)*

€22



## LE PENNETTE ALLA CHECCA

Pomodoro, basilico dell'orto e nuvola di latte del Palagiaccio *Penne with tomato, garden basil and Palagiaccio fior di latte* (1-3-6-7-12)

€18

## I FUSILLI DELL'ORTO

Pasta ai quattro legumi con ragù di verdure *Four-legume pasta with vegetable ragù* (1-3-7-8-9-12-13)

€22

Provali con la stracciatella del Palagiaccio €26 Try them with Palagiaccio stracciatella €26

# Incontri con il Mare

## GLI AFFETTATI DI MARE

Prosciutto di ricciola, salame di tonno, stagionato di spada con mandorle e nocciole, crostino burro e alici *Amberjack ham, tuna salami, aged swordfish with almonds and hazelnuts, butter and anchovy crostino* (1-3-4-5-6-7-8-9-12-13-14)

€36

## LA VAPORATA DI MARE

Scampi, mazzancolle, calamari, cozze, totano e pescato del giorno *Steamed scampi, king prawns, calamari, mussels, flying squid and catch of the day* (2-4-9-12-\*)

€29

## IL POLPO

Con patate e olive nere *Octopus salad with potatoes and black olives*

€24

## LO SPAGHETTONE ALLE ARSELLE

*Spaghettoni with wedge clams* (1-3-4-6-12-14)

€24


## IL PACCHERO

Ai frutti di mare *Pacchero pasta with mix seafood sauce* (1-2-3-4-6-9-12-14-\*)

€25



## LA GRIGLIATA

 Con il pescato del giorno, mazzancolle, calamari, polpo, scampo *Mixed seafood grill with the catch of the day, king prawns, calamari, octopus and langoustine (2-4-9-12-14-\*)*

€40

## IL FRITTO

  Calamari, gamberi, alici, paranza *Mixed fried seafood, calamari, prawns, anchovies and mixed small fried fish (1-2-3-4-6-8-12-14-\*)*

€26

# *L'incontro con la Terra*

## IL TAGLIERE DELL'ANTICA MACELLERIA FALORNI

 Con misto di verdure sott'olio del podere Scovaventi e schiacciata croccante *With mixed vegetables in extra virgin olive oil from Podere Scovaventi and crispy schiacciata bread*

Prosciutto crudo 16 mesi, salame nobile, finocchiona IGP, capocollo, rigatino, crostino con soprassata e limone *16-month prosciutto, salame nobile, finocchiona IGP, capocollo, rigatino, crostino with soprassata and lemon (1-6-8-9-12)*

€34


## LA SELEZIONE DELLA FATTORIA DEL PALAGIACCIO

Con schiacciata croccante e mostarde *With crispy schiacciata bread and mustards*

 Raveggiolo, blu al mirtillo, Gran Mugello, caprino, crostino di Crem Blu, mortadella di Prato, strolghino di Kobe toscano *Raveggiolo, blueberry Blu, Gran Mugello, Caprino, Cream Blu crostino, mortadella di Prato, Tuscan Kobe strolghino (1-6-7-8-9-10-12)*

€36



## LA TARTARE DELLA FATTORIA DEL PALAGIACCIO

 Accompagnata da scaglie di Gran Mugello, pomodori sott'olio, olive e balsamico del Borgo *Served with Gran Mugello cheese shavings, sun-dried tomatoes in oil, olives, and Borgo balsamic vinegar (1-5-6-7-8-9-10-12)*

€28



## L'HERMITAGE BURGER DI TERRA

-   Bun artigianale, manzo del Palagiaccio, pomodoro, lattughino, cipolla all'agresto, Rigatino, formaggio Mugello *Artisanal bun, Tuscan beef, tomato, lettuce, spring onion with agresto, Rigatino and Mugello cheese (1-2-3-4-6-7-8-9-10-11-12-\*)*
- €29

## L'HERMITAGE BURGER DELL'ORTO

-  Bun artigianale, burger vegetale, nuvola di latte, pomodoro, lattughino, cipolla all'agresto *Artisanal bun, plant-based burger, fior di latte, tomato, baby lettuce and agresto-marinated onion (1-2-3-4-6-7-8-9-10-11-12-\*)*
- €26






## SELEZIONE ANTICA MACELLERIA FALORNI:

### IL POLLETTO

-   Al mattone con rosmarino e limone *Chicken cooked "al mattone" with rosemary and lemon (9-10-12)*
- €26

## *I contorni dell'Orto*

€8

-  Le patate fritte o al forno *French fries or oven-roasted potatoes (2-3-4-6-12)*
-  Insalata mista di stagione *Seasonal mixed salad (12)*
-  Fagiolini ripassati al pomodoro *Green beans sautéed with tomato (12)*
-  Insalata di pomodoro alle erbe *Tomato salad with herbs (12)*
-  Bieta all'agro *Swiss chard with lemon dressing (12)*



# Arte e Farina

LE NOSTRE PALE ARTIGIANALI A LUNGA LIEVITAZIONE

OUR LONG-FERMENTATION ARTISANAL PALA PIZZAS

Scegli il tuo impasto (Bianco, Integrale, Carbone Vegetale)  
Choose your dough (White, Wholemeal, Activated Charcoal)

## LA PALA BIANCA

 Con fiocchi di sale e olio extra vergine d'oliva *Salt, extra virgin olive oil (1)*

€10

## LA MARGHERITA

 Pomodoro, nuvola di latte, basilico fresco *Tomato, fior di latte, fresh basil (1-6-7-9-12)*


€14

## LA FORTE

  Pomodoro, stracciatella del Palagiaccio, alici, scorza di limone e olio extra vergine d'oliva *Tomato, stracciatella del Palagiaccio, anchovies, lemon zest and extra virgin olive oil (1-4-6-7-9-12)*

€21

## LA CRUDO & BURRATA

 Prosciutto crudo del Falorni 16 mesi, burratina del Palagiaccio, pomodorini sott'olio *16-month Falorni prosciutto, Palagiaccio burratina, cherry tomatoes in olive oil (1-7-8-9-12)*


€18

## LA TARTUFO NERO

  Patate schiacciate, Fior di Mugello e tartufo nero estivo *Mashed potatoes, Fior di Mugello and black summer truffle (1-6-7-8-12)*

€23

## LA GAMBERO ROSSO

 Stracciatella del Palagiaccio, gambero rosso crudo, limone e olio extra vergine d'oliva *Palagiaccio stracciatella, raw red prawn, lemon and extra virgin olive oil (1-2-4-6-7-12-\*)*

€35

## L'ORTOLANA

  Pomodoro, verdure arrosto ed erbe aromatiche *Tomato, roasted vegetables and aromatic herbs (1-6-12)*

€18



100% local



Chef's Signature dish



Vegetarian



Vegan

\* In base alla disponibilità del mercato, alcuni prodotti potrebbero essere congelati all'origine, abbattuti o scongelati. (Reg. UE 1169/2011, l'OSA.

\* Il prodotto ittico è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva oppure proviene da zone di pesca dichiarate esenti da rischi sanitari (Reg. CE 853/2004)

#### ALLERGENI

Accanto al nome di ogni pietanza potete trovare l'indicazione degli allergeni presenti, in base alla seguente corrispondenza numerica.

Si ricorda che i piatti possono subire contaminazioni non intenzionali poiché sono preparati in ambienti nei quali si manipolano allergeni.

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti derivati
3. Uova e prodotti derivati
4. Pesce e prodotti della pesca
5. Arachidi e prodotti derivati
6. Soia e prodotti derivati
7. Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)
8. Frutta a guscio e prodotti derivati
9. Sedano e prodotti derivati
10. Senape e prodotti derivati
11. Semi di sesamo e prodotti derivati
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO<sub>2</sub>
13. Lupino e prodotti a base di lupino
14. Molluschi e prodotti a base di mollusco

Piatti elaborati a partire da materie prime senza glutine, si ricorda che la nostra cucina non può garantire la non contaminazione durante le fasi di preparazione.

*\*Depending on market availability, some products may be frozen at origin, blast frozen, or thawed in accordance with Regulation (EU) No. 1169/2011, the OSA.*

*\*The fish product has undergone preventive sanitization treatment or comes from fishing areas declared free from health risks (Reg. EC 853/2004).*

#### ALLERGENS

*Next to the name of each dish, you will find which allergens are contained, according to the following numerical correspondence.*

*Please note that dishes may be subject to unintentional cross-contamination, as they are prepared in environments where allergens are handled.*

1. Cereals containing gluten and derivatives
2. Crustaceans and derivatives
3. Eggs and derivatives
4. Fish and fishery products
5. Peanuts and derivatives
6. Soy and derivatives
7. Milk and derivatives (including lactose)
8. Tree nuts as almonds and derivatives
9. Celery and derivatives
10. Mustard and derivatives
11. Sesame seeds and derivatives
12. Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg or mg/l as SO<sub>2</sub>
13. Lupine and derivatives
14. Molluscs and derivatives

*Dishes prepared from gluten-free ingredients, please remember that our kitchen cannot guarantee non-contamination during the preparation phase.*