

Cabana

LOUNGE BAR



HERMITAGE

HOTEL & RESORT

FORTE DEI MARMI

Vini al calice

WINES BY THE GLASS

BOLLICINE ITALIANE – ITALIAN SPARKLING WINES

Colli di Parma DOC Malvasia Acuto 2025 – Carra di Casatico	€13
Valdobbiadene Prosecco Brut Rustico – Nino Franco	€13
Franciacorta Alma Non Dosato Assemblage 2° s.a. – Bellavista	€16
TrentoDoc Riserva Perlé Brut 2019 – Ferrari	€16
TrentoDoc Riserva Perlé Brut Rosé 2019 – Ferrari	€19

CHAMPAGNE

Champagne Brut Apanage s.a. – Pommery	€20
Champagne Brut Rosé Royal s.a. – Pommery	€25

VINI BIANCHI – WHITE WINES

Leggeri e Profumati – Light and aromatic

Toscana Bianco Mongrana 2024 – Querciabella	€13
Nuragus di Cagliari 2024 – Audarya	€13

Morbidi ed equilibrati – Soft and balanced

Collio Pinot Grigio 2024 – Villa Russiz	€13
Collio Sauvignon 2024 – Villa Russiz	€13
Orvieto Classico Superiore San Giovanni della Sala 2025 – Antinori	€13

VINI ROSATI & ROSSI – RED & ROSÉ WINES

Rosati agili e fragranti – Delicate & fragrant rosé

Toscana Borrerosa 2025 – Il Borro	€13
Cirò Rosato Segno 2025 – Librandi	€13

Rossi giovani e deliziosi – Young & elegant red

Chianti Classico 2022 – Colle Bereto	€15
Friuli Pinot Nero 2024 – Francesco Rotolo	€15
Maremma Toscana Ciliegiole Silio 2023 – Tenuta Montauto	€15
Rosso di Montepulciano 2024 – Tenute del Cerro	€15
Vigneti delle Dolomiti Terre di San Leonardo 2023 – San Leonardo	€15

Scopri la nostra lista dei vini
Discover our wine selection



Sparkling Cocktails

€16

ALLA FRUTTA

BELLINI

Prosecco, pesca bianca
Sparkling wine, white peach

ROSSINI

Prosecco, fragola fresca
Sparkling wine, fresh strawberry

MIMOSA

Prosecco, spremuta di arancia
Sparkling wine, orange juice

LO SPRITZ

VERSILIESE



Prosecco, Amaro del Riccio, soda
Sparkling wine, Local Amaro del Riccio, soda

SELECT

Prosecco, Select, soda
Sparkling wine, Select, soda

APEROL

Prosecco, Aperol, soda
Sparkling wine, Aperol, soda

CAMPARI

Prosecco, Campari, soda
Sparkling wine, Campari, soda

CYNAR

Prosecco, Cynar, soda
Sparkling wine, Cynar, soda

GRAPEZ

Prosecco, Grapez, soda
Sparkling wine, Local grapefruit aperitif, soda



Birrificio del Forte

LOCAL BREWERY

€10

Thekla

Indian pale ale

Meridiano 0

English pale ale

Cento Volte Forte

Blanche

Regina del Mare

Dubbel

La Mancina 100% Italiana

Belgian strong ale

Birre

BEERS

€8

Nastro Azzurro

Italiana superiore

Nastro azzurro zero

No Alcohol

Corona Extra

Lager



Kombucha toscane

TUSCAN CRAFT KOMBUCHA

Tè fermentato naturalmente con raffinate note botaniche
“Naturally fermented tea with refined botanical notes”

€10

Tè Nero e limone

Black tea and lemon

Verbena e zenzero

Verbena leaves and ginger

Ibiscus e spezie

Hibiscus and spices

Tè affumicato Lapsang

Smoked tea Lapsang

Caffetteria

COFFEE

Espresso	€3
Crema Caffè - <i>Coffee Cream</i>	€6
Caffè Gourmand	€12
Cappuccino	€5
Caffè Latte - <i>Latte</i>	€5
Caffè Americano - <i>American Coffee</i>	€5
Caffe Shakerato	€6
Iced Coffee	€6
Caffè Orzo - <i>Barley Coffee</i>	€4
Caffe Ginseng - <i>Ginseng Coffee</i>	€4
Selezione di Tè - <i>Tea Selection</i>	€8

Succhi e Spremute

JUCES AND SQUEEZES

ESTRATTI – FRESHLY SQUEEZED

€12

Arancia rossa di Sicilia – *Sicilian blood orange*

Mela – *Apple*

Carota, zenzero, limone e mela

Carrot, ginger, lemon and apple

Fragola e Mela – *Strawberry and apple*

Finocchio e Mela – *Fennel and apple*

Veggy: cetriolo, spinaci, ananas e limone

Veggy: cucumber, spinach, pineapple and lemon

SUCCHI – JUCES

€12

Ananas – *Pineapple*

Albicocca – *Apricot*

Pomodoro – *Tomato*

Pesca – *Peach*

Pera – *Pear*

Mirtillo – *Blueberry*

SMOOTHIES

€12

Banana, Mango, Frutti misti, Fragola, Pesca, Frutti esotici

Banana, Mango, Summer fruits, Fragola, Pesca, Exotic Fruits

Bibite

SOFT DRINKS

Acqua minerale Naturale o gassata 50 cl - <i>Still or sparkling water 50 cl</i>	€3
Acqua minerale 65 cl - <i>Still or sparkling water 65cl</i>	€5
Coca Cola, Coca Zero,	€6
Fanta	€6
Chinotto	€6
Cedrata	€6
Limonata - <i>Lemonade</i>	€6
Tè pesca - <i>Peach Tea</i>	€6
Tè limone - <i>Lemon Tea</i>	€6
Campari Soda	€8
Crodino	€8
Tonica	€8
Ginger Ale	€8
Ginger Beer	€8
Soda Pompelmo rosa	€8
Bitter Lemon	€8

Distillati

SPIRITS

GIN

Accompagnati da un soft drink a vostra scelta

Served with a soft drink of your choice

Ambrosia Day – Toscana	€18
Ambrosia Sicily – Toscana	€18
Marmable – Forte dei Marmi	€20
Hendrick's – Scotland	€18
Tanqueray 10 – England	€18
Peter in Florence – Toscana	€22
Distillerie indie – Toscana	€18
Nicchia Mandarino verde – Lido di Camaiore	€20
Mare – Spagna	€22

VODKA

Indie – Toscana	€10
Grey Goose – France	€16
Belvedere – Poland	€12
Beluga – Russia	€18

TEQUILA AGAVE & MEZCAL

Casamigos Reposado – Mexico	€18
Casamigos Blanco – Mexico	€16
Don Julio Reposado – Mexico	€20
Montelobos Espadín – Mexico	€18
Vida del Maguey – Mexico	€16

RUM

Diplomatico Reserve – Venezuela	€14
Santa Teresa 1796 – Venezuela	€18
Havana 7 – Cuba	€12
Trois Rivieres Cuvee de l’ocean – Martinica	€12
Zacapa Solera 23y – Guatemala	€16

COGNAC

Remy Martin V.S.O.P. – France	€20
Hennessy V.S. – France	€14
Martel V.S. – France	€16
Hennessy X.O. – France	€42

Fortified wine

PORT

Tawny Bianco	€8
Tawny Rosso	€8

BRANDY

Poli Arzente	€22
--------------	-----

GRAPPE

Chianti Bianca Collebereto – Toscana	€10
Chianti Riserva Collebereto – Toscana	€12
Sarpa di Poli Riserva Oro – Veneto	€12
Poli Morbida di Moscato – Veneto	€12

Whisky

Chivas Regal 12y - Scotland	€10
Lagavulin 16y - Scotland	€26
Bushmills - Ireland	€10
Woodford Reserve - Kentucky	€15
Bulleit Bourbon - Kentucky	€10
Bulleit Rye - Kentucky	€12
Jack Daniel's - Tennessee	€10
Nikka from the Barrel - Japan	€20

Amari - Digestivi

€10

Orama Classico - Lido di Camaiore
Riccio Garfagnino - Lucca
Amaro Del Capo - Calabria
Jefferson - Calabria
Limoncello Villa Massa - Campania
Sambuca Molinari - Lazio
Amaretto Disaronno - Lombardia
Branca Menta - Lombardia
Montenegro - Emilia Romagna
Baileys - Irlanda

All day breakfast

Servito dalle ore 11.00 - Served from 11:00AM

IL CESTINO DEL FORNAIO

 Con croissant, pane fresco, burro e marmellate *With croissants, fresh bread, butter, and jams (1-3-5-6-7-8-12-*)*

€20

CEREALI A SCELTA CON LATTE O YOGURT

Granola, all bran, corn flakes, Choco Balls *Granola, All-Bran, corn flakes, Choco Balls with milk or yogurt (1-6-7-8-12)*

€12

LA TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA

Fresh Fruit Platter

€18

IL PORRIDGE

  Con frutta mista *With mixed fruit (7)*

€16

IL PANCAKE

Con frutti di bosco e sciroppo d'acero *Pancakes with berries and maple syrup (1-3-6-7-8-12)*

€18

L'AVOCADO TOAST

Con uova e salmone *With eggs and salmon (1-3-4-6-7-8)*

€18

IL TOAST AL PROSCIUTTO E FORMAGGIO

Cheese and ham toast (1-3-6-7-12)

€18

IL SALMONE AFFUMICATO

Con pane tostato *Smoked salmon with toasted bread (1-3-4-6-7-8-12)*

€24

Le Uova

EGGS

“À LA COQUE” O “OCCHIO DI BUE” ⁽³⁾

Soft boiled egg or fried egg

€12

OMELETTE O STRAPAZZATE

Prosciutto, funghi, spinaci, cipolla, formaggio, peperoni, pomodoro *Omelette or Scrambled eggs with ham, mushrooms, spinach, onion, cheese, peppers, tomato (3-7-12)*

€20

ALLA FIORENTINA

Con spinaci, noce moscata, burro, formaggio, besciamella *Eggs with spinach, nutmeg, butter, cheese, and béchamel sauce (1-3-6-7-12)*

€22

ALLA BENEDETTINA

Con pane tostato, burro, bacon, salsa olandese *Eggs with toast, butter, bacon, and hollandaise sauce (1-3-7-8-12)*

€22



100% local



Chef's Signature dish



Vegetarian



Vegan

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 MARGHERITA

 Pomodoro, nuvola di latte, basilico dell'orto *Tomato, fior di latte, garden basil* (1-6-7-9-12)


€14

LA FORTE

 Pomodoro, Stracciatella del Palagiaccio, alici, scorza di limone e olio extra vergine d'oliva *Tomato, Palagiaccio Stracciatella, 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

Dall'Orto dell'Hermitage

IL TAGLIERE DELL'ORTO

-  Verdure in pinzimonio, sott'olio e grigliate con schiacciata croccante *Vegetables served with a dipping sauce, preserved in oil, and grilled, served with crispy flatbread (1-6-9-12)*
- €28

LE CRUDITÉS DELL'ORTO

-   Con salsa all'agresto e crema di ceci rosa di Reggello *With agresto sauce and pink chickpea purée from Reggello (1-6-9-12)*
- €18

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

PAPPA AL POMODORO (1-3-6-7-9-12)

€14

Con la burratina €24 *With burratina €24 (7)*

Incontri con la Terra

IL TAGLIERE DELL'ANTICA MACELLERIA FALORNI

Con misto di verdure sott'olio del podere Scovaventi e schiacciata croccante, prosciutto crudo 16 mesi, salame nobile, finocchiona IGP, capocollo, rigatino, il crostino con soprassata e limone

With mixed vegetables in extra virgin olive oil from Podere Scovaventi and crispy schiacciata bread, 16-month prosciutto, salame nobile, finocchiona IGP, capocollo, rigatino, crostino with soprassata and lemon (1-6-8-9-12)

€34


SELEZIONE FATTORIA DEL PALAGIACCIO

Con schiacciata croccante e mostarde, raveggiolo, blu al mirtillo, Gran Mugello, caprino, crostino di Crem Blu, mortadella di Prato, strolghino di Kobe toscano

With crispy schiacciata bread and mostards, raveggiolo, blueberry Blu, Gran Mugello, Caprino, Crem, Blu crostino, mortadella di Prato, Tuscan Kobe strolghino (1-6-7-8-9-10-12)

€36

H-CLUB SANDWICH

 Polletto arrosto e rigatino Falorni, uovo sodo, lattughino, pomodoro costoluto e maionese

Roasted chicken and Falorni rigatino, hard-boiled egg, baby lettuce, ribbed tomato, and mayonnaise (1-3-5-6-7-8-9-10-11-12)

€24

LA CAESAR SALAD

Polletto selezione Falorni, lattughino, alici del tirreno, Gran Mugello, crostini di pane

Falorni-selected young chicken, baby lettuce, Tyrrhenian anchovies, Gran Mugello cheese, bread croutons (1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12)

€24

IL CRUDO & MELONE

 Crudo Falorni 16 mesi con melone estivo

Falorni 16-Month-Aged Prosciutto with Summer Melon (12)

€20



100% local



Chef's Signature dish



Vegetarian



Vegan


Incontri con il Mare

GLI AFFETTATI DEL 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 POKE DELL'HERMITAGE

 Farro della Garfagnana, Tartare di tonno, sesamo, pomodorini, zenzero all'agrodolce, mandorle, avocado *Garfagnana spelt, tuna tartare, sesame seeds, cherry tomatoes, sweet-and-sour ginger, almonds, avocado* (1-4-5-6-8-9-10-11-12-*)



€24

IL LOBSTER ROLL

 Pan brioche tostato, astice, salsa cocktail *Toasted brioche bread, lobster, cocktail sauce* (1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-*)

€35

IL FRITTINO

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

€20

Il "Dolce far niente"

PLATEAU DI FRUTTINI

-   Pesca, albicocca, fragola, prugna, lime, fichi, passion fruit *Peach, apricot, strawberry, plum, lime, figs, passion fruit (1-3-6-7-8-12)*
Per 2 persone - 2 people
€40

LA TARTE-TATIN

-   Di pesche al rosmarino con gelato al pistacchio *With peaches, rosemary and pistachio gelato (1-3-6-7-8-12)*
€14

LA MOKA

-   Gelato alla crema Buontalenti, caffè e biscotto Lunardi al cioccolato *Buontalenti cream ice cream, coffee and Lunardi chocolate biscuit (1-3-5-6-7-8-12)*
€14



IL GELATO DEL BADIANI

-   Tre gusti a scelta *Three flavours of your choice (1-3-6-7-8-12)*
€9

IL TIRAMISÙ

-   Il caffè, la crema al mascarpone e il savoiardo *Coffee, mascarpone cream and savoiardi biscuit (1-3-5-6-7-8-12)*
€12

LA MILLEFOGLIE

-   La cialda di Montecatini con crema e frutti di bosco *Montecatini wafer with cream and berries (1-3-5-6-7-8-12)*
€15

BIRRA NEL CORPO, VINSANTO NELLO SPIRITO

-   Cantucci del Lunardi e Birra Santa *Lunardi cantucci and Birra Santa (1-3-5-6-7-8-12-13)*
€12

* 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 SO₂
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 SO₂
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.

