

**H**  
**HERMITAGE**  
HOTEL & RESORT  
FORTE DEI MARMI

*In Room Delivery*



Il servizio Room Dining è proposto in  
modalità delivery, con consegna  
in packaging dedicato

*The Room Dining service is  
available for delivery, with meals  
packaged in special containers*

Il servizio è disponibile  
tutti i giorni dalle 07:00 alle 23:00

*The service is available  
every day from 7 a.m. to 11 p.m.*



I piatti contrassegnati sono disponibili h24



*The marked dishes are available 24/7*



## All day breakfast

Fino alle ore 11:00 se la tua tariffa camera è comprensiva di colazione, ti sarà addebitato il supplemento per il servizio in camera

*Untill 11 am if your room rate includes breakfast, you will be charged for in-room service*

€15

### IL CESTINO DELLA COLAZIONE

Selezione di croissant, mini krapfen, pane, burro, marmellata e miele, schiacciata con prosciutto e formaggio, spremuta d'arancia

*Selection of croissants, mini doughnuts, bread, butter, jam and honey, flatbread with ham and cheese, fresh orange juice (1-3-5-6-7-8-12-\*)*

€24

### LA TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA

*Fresh Fruit Platter*

€21

### I PANCAKES CON FRUTTI DI BOSCO E SCIROPPO D'ACERO (1-3-6-7-8-12)

*Pancakes with berries and maple syrup*

€21

### L'AVOCADO TOAST

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

€23

### IL TOAST AL PROSCIUTTO E FORMAGGIO

*Ham & cheese toast (1-3-6-7-12)*

€21



100% local



Chef's Signature dish



Vegetarian



Vegan



24-hour service



# 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)*

€33

## 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)*

€21

## L'INSALATA AI TRE POMODORI



Con tonno, fagioli e cipolla

*Three varieties of tomato salad with tuna, beans, and onion (4-6-9-12)*

€26



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

€14

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



100% local



Chef's Signature dish



Vegetarian



Vegan



24-hour service



# 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)

€42

## 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-\*)

€26

## 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



100% local



Chef's Signature dish



Vegetarian



Vegan



24-hour service



# 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 soppressata 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 soppressata and lemon (1-6-8-9-12)*

€40


## 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, Cream Blu crostino, mortadella di Prato, Tuscan Kobe strolghino (1-6-7-8-9-10-12)*

€42

## H-CLUB SANDWICH 🕒

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

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

€28

## 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)*

€26

## IL CRUDO & MELONE 🕒

 Crudo Falorni 16 mesi con melone estivo

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

€24



100% local



Chef's Signature dish



Vegetarian



Vegan



24-hour service



# 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)*  
€18

## 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)*  
€26


## 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)*  
€23

## 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)*  
€28

## 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-\*)*  
€38

## L'ORTOLANA

  Pomodoro, verdure arrosto ed erbe aromatiche *Tomato, roasted vegetables and aromatic herbs (1-6-12)*  
€22



# Il "Dolce far niente"

## LA TARTE-TATIN

  Di pesche al rosmarino con gelato al pistacchio *With peaches, rosemary and pistachio gelato* (1-3-6-7-8-12)  
€17

## IL GELATO DEL BADIANI

  Tre gusti a scelta *Three flavours of your choice* (1-3-6-7-8-12)  
€11

## IL TIRAMISÙ

  Il caffè, la crema al mascarpone e il savoiardo *Coffee, mascarpone cream and savoiardo biscuit* (1-3-5-6-7-8-12)  
€15

## 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)  
€18



# *Birrificio del Forte*

LOCAL BREWERY

€10

**Thekla**

*Indian pale ale*

**Meridiano O**

*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*

*Scopri la nostra lista dei vini*

DISCOVER OUR WINE SELECTION





 *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*

JUICES 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 – JUICES**

€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



\* 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.*

