

Orto
all' **HERMITAGE**
RESTAURANT

Kids' Menu



Dall'Orto



LE POLPETTINE DELL'ORTO

  Verdure di stagione e Gran Mugello *Seasonal vegetables and Gran Mugello cheese* (1-3-6-7-8-9-12-*)
€14

LA PARMIGIANA

  Melanzane, pomodoro, basilico, e formaggio Gran Mugello *Aubergine, tomato, basil, and Gran Mugello cheese* (1-3-6-7-9-12)
€15

LA PAPPAL POMODORO

  Basilico dell'orto e olio extra vergine *Tomato and bread soup, garden basil and extra virgin olive oil* (1-6-9-12)
€14

IL FRITTINO DELL'ORTO

  Verdure croccanti e patatine *Crispy vegetables and French fries* (3-7-12)
€11



Super Heroes

THE BIG MEATBALL

 Spaghetti al pomodoro dell'orto con maxi polpetta di manzo toscano *Spaghetti with fresh garden tomatoes and a giant meatball made from Tuscan beef (1-3-6-7-8-9-12-*)*
€15

H-BURGER

 Burger di manzo toscano con patate croccanti *Tuscan beef burger with French fries (1-2-3-4-6-7-8-9-10-11-12-*)*
€25

FUSILLI DELL'ORTO

  Fusilli con ragù di verdure e stracciatella *Fusilli with vegetable ragù and stracciatella cheese (1-3-4-6-8-9-12-13)*
€17

Dal mare

PESCE DEL GIORNO ALLA GRIGLIA

Con verdure dell'orto *Grilled fish of the day with garden vegetables (1-3-4-6-8-9-12)*
€25

FISH & CHIPS

Calamari, gamberi, nasello e patatine *Calamari, prawns, hake and french fries (1-2-3-4-6-8-12-14-*)*
€18



Incontri con la terra

LA COTOLETTA CROCCANTE

 Nuggets di pollo selezione Falorni e patatine *Falorni chicken nuggets with french fries (1-2-3-4-6-8-12-*)*
€16

LE POLPETTINE AL POMODORO

 Manzo toscano e basilico dell'orto *Tuscan beef meatballs with garden basil (1-3-6-7-9-11-12-*)*
€14

MINI TAGLIATA ALLA GRIGLIA

Con patate arrosto *Mini grilled steak served with roasted potatoes (12)*
€22





Le piccole pale

  **LA MARGHERITA** (1-6-7-9-12)

€12

  **L'ORTOLANA**


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

€12

 **PROSCIUTTO & FIOR DI LATTE** (1-7-8-9-12)

€16

LA PICCOLA FORTE

 Stracciatella, alici e scorza *Stracciatella cheese, anchovies*
di limone *and lemon zest* (1-4-6-7-9-12)

€18



Piccoli dolci & Waffle

IL GELATO DEL BADIANI

 2 gusti con toppings *Badiani gelato - 2 flavours
with toppings (1-3-6-7-8-12)*
€6

 **MINI TIRAMISÙ** (1-3-5-6-7-8-12)
€8

 **FRUTTA FRESCA DI STAGIONE**
Fresh seasonal fruit
€8

WILLY WAFFLE

Componi il tuo preferito con *Create your favourite with ice
gelato, frutta e salse cream, fruit and sauces (1-3-5-6-7-8-11-12)*
€9

IL BISCOTTO CALDO DELL' HERMITAGE

Con gelato alla crema *Warm cookie served with vanilla
ice cream (1-3-6-7-8-11-12)*
€9

* 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.