



AUGUSTUS HOTEL&RESORT

FORTE DEI MARMI



La Sirena e la Fontana DINNER MENU



AUGUSTUS HOTEL&RESORT
FORTE DEI MARMI

Benvenuti al ristorante “La Sirena e La Fontana”.

Il nostro menù vuole proporre un viaggio nel territorio costiero e dell’entroterra toscano, i suoi prodotti le sue antiche ricette, attualizzate con semplicità e leggerezza nella contaminazione con nuovi sapori e profumi.

Gli ingredienti con cui la cucina prepara ogni piatto sono frutto della ricerca di produttori locali, che curano la terra e l’ambiente per proporre prodotti sani e genuini.

Il pescato del nostro mare ha un sapore unico e indimenticabile che resterà tra le memorie delle vostre vacanze.

Buona degustazione!

Welcome to “La Sirena e La Fontana”

Let our menu guide you on a sensory journey through the heart of Tuscany, where the sea meets the hills, and tradition gracefully intertwines with innovation.

Each dish is created with selected ingredients from local producers who honor the land and the environment, ensuring wholesome and authentic products.

The fresh catch from our sea offers a unique and unforgettable flavor—one that we hope will remain in your heart as a cherished memory of your holiday.

Enjoy your unforgettable culinary experience!

Ostriche e caviale
Oyster and Caviar Selection

Selezione di Ostriche

Gillardeau, Tarbouriech del Po, French KYS Etoilé
servite con burro montato al limone e aceto rosso nobile con scalogno
7 cad.

Oyster selection

Gillardeau, Tarbouriech, French KYS Etoilé
served with lemon whipped butter and noble red vinegar with shallots
7 each

La nostra selezione di caviale

Asetra, Beluga

Caviar Selection

Asetra 10g/35 30g/100

Beluga 10g/90 30g/240



AUGUSTUS HOTEL&RESORT
FORTE DEI MARMI

Antipasti *Appetizers*

Tacos con tartare di Ricciola 🍳

Tacos, Ricciola, ceviche, maionese di gambero biondo
verdure marinate croccanti e misticanza aromatica

Tacos with amberjack tartare 🍳

Tacos with Amberjack, ceviche, pink shrimp mayo, pickled crunchy vegetables and aromatic baby greens

25

Trilogia di tartare 🍳

Tonno, ricciola e gambero rosso

Trio of tartare 🍳

Tuna, amberjack and red prawns

48

Polpo croccante *

con purè di patate classico, sedano croccante, limone e salsa di polpo

Crispy octopus *

with classic mashed potatoes, crunchy celery, lemon, and octopus sauce

30

Mare caldo croccante *

Calamaro, scampo, gambero e mazzancolle spadellati con frutti di mare
insalata riccia e salsa bernese

Warm Seafoof Salad *

*Sautéed squid, scampi, prawns and langoustines served with seafood
curly lettuce and rich Béarnaise sauce*

38



AUGUSTUS HOTEL & RESORT
FORTE DEI MARMI

Insalatina di fagioli *

fagioli cannellini, scampi pochè e cipolla arrostita

Cannellini bean salad *

Cannellini bean salad with poached scampi and roasted onion

35

Perle di Parmigiana di melanzane

coulis di pomodoro, salsa al basilico e burrata

Crispy eggplant Parmigiana pearls

tomato sauce, basil cream and burrata cheese

25

Vitello tonnato

Vitello cotto a bassa temperatura con salsa tonnata alla piemontese e verdure marinate

Veal with tuna sauce

Thin slices of veal escalope cooked at low-temperature served with piemontese tuna sauce and marinated vegetables

25

Tartare di manzo 🍽️

prezzemolo, acciughe, capperi, cipolla, senape, brandy, tabasco, Worcestershire sauce, tuorlo d'uovo, limone, olio, sale e pepe

***Beef Tartare* 🍽️**

Finely chopped raw beef, served with parsley, anchovies, capers, onion, mustard, brandy Tabasco, Worcestershire sauce, lemon, olive oil, salt, pepper and topped with an egg yolk

38

Primi Piatti

First Courses

Risotto *

Carnaroli Riserva San Massimo mantecato al gambero rosso
burrata e erba cipollina
“Omaggio ad Alessandro “

*Carnaroli Riserva San Massimo risotto, finished with red shrimp
burrata and chives
“Tribute to Alessandro”*

30

Spaghetti allo scoglio *

Spaghetti with mussels, clams, razor clams and fresh cherry tomatoes

38

Gnocchi agli scampi *

Homemade gnocchi with scampi

38

Pacchero rigato alla trabaccolara *

Crema di pomodoro verde, pesce di lisca e seppioline di fondale
Paccheri pasta with green tomato cream, fish ragout and seabed cuttlefish

28



AUGUSTUS HOTEL & RESORT
FORTE DEI MARMI

Linguine alla crema di pomodorini

Mantecati con salsa ai tre pomodori, olio evo e basilico

*Linguine with a creamy cherry tomato sauce
creamed with a three-tomato sauce, extra virgin olive oil, and fresh basil.*

25

Spaghetti “aglione”, olio e peperoncino

Spaghetti with garlic, olive oil and chili

25

Raviolo

Raviolo fresco all’uovo fatta in casa , datterino, burrata, basilico e spinacino

*Homemade fresh egg raviolo pasta
with cherry tomatoes, burrata, basil and baby spinach*

28

Tagliolino al ragout di coniglio

Pasta fresca all’uovo fatta in casa, con ricotta salata e tartufo di stagione

*Fresh homemade egg tagliolino pasta
with rabbit ragù, salted ricotta and seasonal truffle*

30

Zuppe

Soup

Zuppa Frantoiana

Zuppa di verdure, pane casereccio, olio novello

Frantoiana soup

Vegetable soup with rustic bread and extra virgin olive oil

22

Soupe d'ognions

Zuppa di cipolle alla francese gratinata in cocotte

French onion soup, gratinée in a cocotte

22



Secondi piatti di pesce

Fish main courses

Pescato del giorno

Catch of the day

14/hg

Sogliola alla Mugnaia

salsa mugnaia, radicchio tardivo arrostito

Sole Meunière 

served with Meunière sauce and roasted tardive radicchio

50

Calamari farciti *

Ripieni di pane, bietola, pomodoro e fondo di cottura di pesce

*Stuffed squid**

Filled with bread, chard and tomato, served with fish cooking jus

30

Astice 

Scaloppato con insalatina di porcini, nepitella e scaglie di parmigiano

Lobster 

*Sliced and slow-cooked at low temperature with porcini mushroom salad
calamint and Parmesan shavings*

48



AUGUSTUS HOTEL & RESORT
FORTE DEI MARMI

Secondi piatti di carne

Meat main courses

Agnello e spugnole

Costoletta di agnello al forno, salsa di spugnole, sedano rapa e panatura alle erbe

Oven-roasted lamb chops with morel mushroom sauce, celery root and herb crust

36

Suprema di faraona

Finferli e zucchini alla scapece

Guinea Fowl Supreme

with chanterelles and zucchini alla scapece, a delicate sweet and sour italian marinade

34

Filetto alla Wellington

pasta sfoglia, funghi e prosciutto crudo (min. 2 persone)

Beef Wellington

puff pastry, with mushrooms and raw ham (2 portion min.)

55

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

LA CUCINA NON GARANTISCE L'ASSENZA DI POSSIBILI CONTAMINANTI SU TUTTI I PRODOTTI

IN CONFORMITÀ ALLE PRESCRIZIONI DEL REGOLAMENTO CE 853/2004
(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.

* PER MOTIVI DI STAGIONALITÀ E REPERIBILITÀ, ALCUNI DEI PRODOTTI
UTILIZZATI NELLA PREPARAZIONE DEI NOSTRI PIATTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI.



ALCUNI DEI PRODOTTI UTILIZZATI NELLA PREPARAZIONE DEI NOSTRI PIATTI POTREBBERO
ESSERE ABBATTUTI GARANTENDO FRESCHEZZA E SICUREZZA ALIMENTARE.

*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 ENCOURAGE YOU TO CONTACT OUR STAFF FOR MORE INFORMATION*

*THE KITCHEN DOES NOT GUARANTEE THE ABSENCE OF POSSIBLE
CONTAMINANTS ON ALL PRODUCTS*

*ACCORDING TO THE REQUIREMENTS OF REGULATION CE 853/2004
(ATTACHMENT 3, SECTION 8, CHAPTER 3, LETTER D, .3)
SEAFOOD INTENDED TO BE CONSUMED AS RAW OR NEARLY RAW, HAS
UNDERGONE PREVENTIVE FREEZING TREATMENTS.*

*THE KITCHEN DOES NOT GUARANTEE THE ABSENCE OF
POSSIBLE CONTAMINANTS ON ALL PRODUCTS*

** FOR REASONS OF SEASONALITY AND AVAILABILITY, SOME OF THE PRODUCTS USED IN
THE PREPARATION OF OUR DISHES MAY BE FROZEN.*



*SOME OF THE PRODUCTS USED IN THE PREPARATION OF OUR DISHES MAY HAVE BEEN BLAST-
FROZEN TO ENSURE FRESHNESS AND FOOD SAFETY.*

COPERTO – COVER CHARGE € 5,00

Elenco allergeni

Allergens list

- 1 Cereali contenente glutine e prodotti derivati
(grano segale, orzo, avena, farro, kamut)
Cereals containing gluten and derived products (rye wheat, barley, oats, spelt, kamut)
- 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei
Shellfish and shellfish products
- 3 Uova e prodotti a base di uova
Eggs and eggs products
- 4 Pesce e prodotti a base di pesce
Seafood and seafood products
- 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi
Peanuts and peanuts products
- 6 Soia e prodotti a base di soia
Soya and soya products
- 7 Latte e prodotti a base di latte
Milk and dairy products
- 8 Frutta a guscio e i loro prodotti
(mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, macadamia)
Nuts and their products (almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecan nuts, Brazilian nuts, pistachios, macadamia nuts)
- 9 Sedano e prodotti a base di sedano
Celery and cellery products
- 10 Senape e prodotti a base di senape
Mustard and mustard products
- 11 Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
Sesame seeds and sesame products
- 12 Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg
Sulphites in concentrations more than than 10 mg/kg
- 13 Lupini e prodotti a base di lupini
Lupin and lupin products
- 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi
Molluscs and molluscs products



Ostriche e Caviale - *Oyster and Caviar selection*

Selezione di ostriche - *Oyster selection* 7-12-14

Selezione di caviale - *Caviar selection* 1-4-7

Antipasti - *Appetizers*

Tacos con tartare di ricciola - *Tacos with amberjack tartare* 1-2-3-4-7-12

Trilogia di tartare - *Trio of tartare* 2-4

Insalatina di fagioli cannellini - *Cannellini bean salad* 2-12

Vitello tonnato - *Veal with tuna sauce* 3-4-9-12

Tartare di manzo - *Beaf tartare* 3-4-10-12

Polpo croccante - *Crispy octopus* 4-7

Mare caldo croccante - *Warm Seafoof salad* 2-3-7-14

Perle di Parmigiana di melanzane - *Eggplant Parmigiana pearls* 1-3-5-7-9

Zuppe - *Soup*

Zuppa Frantoiana - *Frantoiana soup* 1-9

Soupe d'ognions - *French onion soup* 1-7-12

Primi piatti - First courses

Risotto - *Risotto* 2-7-9-12

Spaghetti allo scoglio - *Spaghetti with sea food* 1- 12 -14

Gnocchi agli scampi - *Homemade gnocchi with scampi* 1-2-7-12

Paccheri alla Trabaccolara - *Paccheri pasta trabaccolara Style* 1-4-9-12

Linguine alla crema di pomodorini - *Linguine with a creamy cherry tomato sauce* 1

Spaghetti aglione, olio e peperoncino - *Spaghetti with garlic, olive oil and chili* 1

Raviolo - *Homemade fresh egg raviolo pasta* 1-3-7

Tagliolino al ragout di coniglio - *Fresh homemade egg tagliolino pasta* 1-3-7-9-12

Secondi piatti - Second courses

Pescato del giorno - *Catch of the day* 4-12

Sogliola alla Mugnaia - *Sole à la Meunière* 1-4-7-12

Calamari farciti - *Stuffed squid* 1-4-12

Astice - *Lobster* 2-7

Agnello e spugnole - *Lamb with Morel mushrooms* 1-7-12

Suprema di faraona - *Guinea fowl supreme* 3-5-7-9

Filetto alla Wellington - *Beef Wellington* 1-3-7-9-10-12



AUGUSTUS HOTEL & RESORT
FORTE DEI MARMI
