



AUGUSTUS HOTEL&RESORT

FORTE DEI MARMI



ROOM SERVICE LUNCH

ORARIO/*TIME* dalle ore 12:00 alle ore 19:00/*from 12:00 p.m. to 07:00 p.m.*



AUGUSTUS HOTEL&RESORT

FORTE DEI MARMI



INSALATE - SALADS

Caesar salad

Pollo, lattuga romana, crostini di pane, Parmigiano Reggiano, salsa Caesar
Chicken, romaine lettuce, croutons, Parmigiano Reggiano cheese, Caesar dressing

28

Insalata Nizzarda - Nicoise Salad

Lattuga, valeriana, pomodori, fagiolini, patate, olive taggiasche, tonno all'olio,
filetti di acciughe, uova sode, french dressing

*Lettuce, valerian, tomatoes, string beans, potatoes, taggiasche olives, tuna in olive oil
anchovies fillets, hard-boiled eggs, french dressing*

28

Insalata Augustus - Augustus Salad *

Insalata misticanza, datterini, avocado, cipolla di tropea, gamberi al vapore
Mixed salad, datterini tomatoes, avocado, red onion, steamed prawns

30

Insalata di farro – *Farro salad* *
Con gamberi, pomodorini e basilico
with Prawns, Cherry Tomatoes & Basil

28

Poke di salmone – *Salmon poke* 
Riso basmati, salmone, pomodori datterini, edamame, avocado
sesamo, germogli di soia
*Basmati rice, salmon, datterino tomatoes, green beans, avocado
sesame, soybean sprouts*



AUGUSTUS HOTEL & RESORT
FORTE DEI MARMI

PIATTI UNICI - MAIN COURSES

Caprese

Mozzarella di bufala, pomodoro e basilico

Buffalo mozzarella cheese, tomato and basil

22

Crostone

Pan brioche, burrata, miele e tartufo

Toasted pan brioches, burrata, honey and truffle

22

Prosciutto crudo e melone

Prosciutto di Parma 24 mesi, melone Cantalupo

24 months Parma ham, Cantaloupe sweet melon

22

PANINI - SANDWICH

Club sandwich

Pollo cbt, bacon croccante, pomodori, lattuga, frittatina all'erba cipollina
maionese alla senape antica, patate fritte

*Low temperature cooked chicken, crispy bacon, tomatoes, lettuce
chive omelette and mustard mayonnaise*

28

Lobster toast

Astice, insalata, maionese, cipollotto

Lobster, salad, spring onion, mayonnaise

36

Cheese burger

Hamburger di manzo, ceddar, pomodori, salsa hamburger, cetrioli all'agro

Beef hamburger, cheddar, tomatoes, hamburger sauce, pickled cucumbers

30

Vegan burger *

Burger di verdure, insalata, pomodori e maionese
alla soia

Veggie burger with salad, tomatoes, and soy mayonnaise

24

PIZZA, PINSA & BRUSCHETTA

Pinsa Romana fiori di zucca, acciughe e burrata *

Pinsa Romana with pumpkin flowers, anchovies and burrata cheese

25

Pizza margherita *

Pomodoro, mozzarella

Pizza with tomato sauce and mozzarella cheese

22

Bruschettone Classic

Classic Bruschettone

Tomatoes, fresh basil, oregano & extra virgin olive oil

22

PRIMI PIATTI - *FIRST COURSE*

Spaghetti al pomodoro fresco e basilico

Spaghetti with fresh tomato and basil

20

Spaghetti allo scoglio *

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

38

Tordelli alla versiliese

con ragù di carne alla bolognese

Versilian tordelli pasta with Bolognese sauce

24

Gnocchetti alla trabaccolara *

Potato gnocchi pasta with fish ragout

26

SECONDI PIATTI - SECOND COURSE

Pescato del giorno

la selezione dello chef del pescato fresco di giornata

Sale, Vermentino e Isolana

Catch of the day

chef's selection of fresh catches of the day

cooked under salt or in Vermentino wine sauce or Isolana style

14/hg

Polpo croccante *

Cotto alla brace con riduzione di pomodoro e patate mascè

Crispy octopus

Grilled octopus, tomato sauce reduction and mashed potatoes

30

La Frittura *

gamberi, calamari, fiori di zucca in tempura e salvia frita

Fried squids and prawns with tempura zucchini flowers and crispy sage

28

Galletto al carbone

Galletto alla griglia con patate dipper

Grilled chicken with dipper baked potatoes

30

DOLCI E FRUTTA - DESSERT & FRESH FRUIT

Dolci tentazioni

selezione dei nostri migliori dolci del giorno

selection of our main daily homemade dessert

18

Coppa di gelato o sorbetto - Ice cream or sorbet cup

il nostro personale sarà lieto di informarvi sui gusti disponibili

Our staff will be happy to inform you about the available flavors

15

Tagliata di frutta fresca - Mix fruit salad

20

COPERTO - COVER CHARGE € 5

Room service beverage	€ 10
Room service food	€ 15
Room service beverage Villa	€ 15
Room service food Villa	€ 25

Disponibile dalle ore 12.00 alle ore 19.00

Available from 12.00 p.m. to 07.00 p.m.

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 853/204 (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 853/204 (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.

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, pistacchi, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, Macadamia)
Nuts and their products
(almonds, hazelnuts, pistachios, walnuts, cashew nuts, pecan nuts, Brazilian nuts, Macadamia nuts)
- 9 Sedano e prodotti a base di sedano
Celery and celery 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

INSALATE - SALADS

Caesar salad 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12

Insalata Nizzarda - *Nicoise Salad* 2-3-4-5-6-9-10-12

Insalata Augustus - *Augustus Salad* 2-4-6-7-9-12

Insalata di farro - *Farro salad* 1-2

Poke di salmone - *Salmon poke* 2-4-6-9-11-12-14

PIATTI UNICI - MAIN COURSES

Caprese - *Buffalo mozzarella cheese, tomato and basil* 7

Crostone - *Toasted pan brioche, burrata, honey and truffle* 1-7-8

Prosciutto crudo e melone - *Parma ham and sweet melon* 12

PANINI - SANDWICH

Club sandwich 1-3-5-6-7-9-10

Lobster Sandwich 1-2-3

Cheese burger 1-3-5-6-7-9-10-12

Vegan burger - *Vegan burger* 1-6-9-11

Pinza romana 1-4-7-8-12

Pizza margherita 1-7-8-9-12

Bruschettone classico 1

PRIMI PIATTI - FIRST COURSE

Spaghetti al pomodoro fresco e basilico - *Spaghetti with fresh tomato and basil* 1

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

Tordelli alla versiliese - *Versilian tordelli pasta with Bolognese meat ragù* 1-3-7-9-12

Gnocchetti alla trabaccolara - *Potato gnocchi pasta with fish ragù* 1-4-9-12-14

SECONDI PIATTI

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

Polpo Croccante - *Crispy octopus* 4-7

La frittura - *Fried squids and prawns with zucchini flowers and sage* 1-2-3-4-5-12-14

Il Galletto al carbone - *Chicken cooked on the coals* 3-7

DOLCI E FRUTTA - DESSERT & FRESH FRUIT

Dolci tentazioni - *selection of our main daily homemade dessert* 1-3-5-7-8-12

Coppa di gelato o sorbetto - *Ice cream or Sherbet cup* 3-7-8

Insalata di frutta fresca - *Mix fruit salad*