

MENU CENA

DINNER MENU

*Voce gastronomica di
una terra selvaggia*

*The enogastronomic
voice of our land*

ANTIPASTI

Starter

- Formaggi e Composte** *Cheese and Compotes* 7 € 16
 Formaggio Fresco, Semi-stagionato e Stagionato del Caseificio i Renai
Fresh, Semi-ripened and Ripened Cheese from Caseificio i Renai
- Pecorino Stagionato 24 Mesi e Guttus dell'Antica Fattoria la Parrina** € 16
Ripened Pecorino Cheese (24 months) and Guttus Cheese from Antica Fattoria la Parrina
- La Cinta dell'Aia della Colonna** *Cinta Senese Cold Meats* 7 € 19
 Prosciutto Crudo, Capocollo, Guanciale, Salame, Culatello Povero
Raw Ham, Capocollo, Guanciale, Salami and Culatello Povero
- Uovo 61° al Cacio e Pepe** *61° Egg "Cacio e Pepe"* HB 1, 3, 4, 7, 8 € 16
 Uovo Cotto a Bassa Temperatura con Salsa Cacio e Pepe, Verdure di Stagione, Tartufo o Asparagi
Low Temperature Cooked Egg with Cacio e Pepe Sauce with Truffle or Asparagus
- Insalata di Ceci** HB 4 € 9
 Insalatina di Ceci con Cipolla e Aringa
Chickpea salad with Herring and Onions
- Sformatino di Verdure** *Vegetables Flan* HB 1, 3, 7 € 12
 Sformatino e Salsa di Verdure di Stagione
Flan with Seasonal Vegetables Sauce

I numeri indicati si riferiscono agli allergeni di fine menu.
The numbers indicated are for allergens at the end of the menu.

PRIMI

Main Courses

ZUPPE HB 1,9

Zuppa di Ceci *Chickpea Soup* € 12

Zuppa di Lenticchie *Lentil Soup* € 12

Vellutata di Zucca *Cream of Pumpkin* € 12

PICI HB 1, 3, 7, 8 € 12

Pici con Zucchine, Guanciale, Mollica Croccante e Timo

Pici with Zucchini, Guanciale, Crispy Breadcrumbs and Thyme

TORTELLI O TAGLIATELLE HB 3,7 € 14

Tagliatelle o Tortelli di Ricotta e Spinaci con Ragù Maremmano fatto in casa

Tagliatelle or Tortelli Ricotta e Spinaci with Traditional Homemade Ragù (Meat Sauce)

TAGLIATELLE HB € 16

Tagliatelle ai Funghi Porcini

Tagliatelle with Porcini Mushrooms

RISOTTO DI STAGIONE HB 3,7 € 16

Risotto di Stagione con le Migliori Primizie Locali

Risotto with the Best Local Specialities of the Season

I numeri indicati si riferiscono agli allergeni di fine menu.
The numbers indicated are for allergens at the end of the menu.

SECONDI

Second Courses

BUGLIONE DI CINGHIALE HB 9 € 19

Buglione di Cinghiale con crostino al rosmarino

Wild Boar Buglione with Rosemary Crouton

CONIGLIO IN PORCHETTA HB 1,9 € 24

Coniglio in Porchetta Ripieno di Pancetta, Salsiccia,
Finocchietto Selvatico, Rosmarino e Aglio.

*Stuffed Rabbit Rolls with Bacon, Sausage, Wild Fennel,
Rosemary and Garlic.*

FILETTO DI MARANGO € 34

Grilled Marango Italian Beef Tenderloin

CARPACCIO BLACK ANGUS 1, 3, 8, 10 € 24

Black Angus Carpaccio

CARPACCIO DI TONNO HB 4 € 24

Tuna Carpaccio

BACCALÀ HB 4,7 € 24

Baccalà su Purea di Ceci allo Zafferano

Codfish on Saffron Chickpea puree

I numeri indicati si riferiscono agli allergeni di fine menu.
The numbers indicated are for allergens at the end of the menu.

CONTORNI

Side Dishes

PATATE AL FORNO HB € 6

Baked Potatoes

POLPA DI MELANZANA HB € 6

Eggplant Pulp

ZUCCHINE MARINATE HB € 6

Marinated Zucchini

CICORIA HB € 6

Cicoria Saltata o all'Agro

Chicory Sautéed or Vinaigrette

CAPONATA HB 9 € 6

Caponata di Verdure di Stagione

Traditional Italian dish made with Seasonal Vegetables

INSALATA DI FINOCCHI HB € 6

Insalata di Finocchi, Arancia, Mela, Uvetta e Noci

*Traditional Salad with Fennel, Orange, Apple,
Raisins and Walnuts*

I numeri indicati si riferiscono agli allergeni di fine menu.
The numbers indicated are for allergens at the end of the menu.

DOLCI FATTI IN CASA

Homade Desserts

TIRAMISÙ DELLA CASA HB 1,3,7 € 7

Homemade Tiramisù

MILLEFOGLIE SCOMPOSTA HB 1,3,7 € 7

Mille-Feuille

MOUSSE DI RICOTTA CON HB 7 € 7
MIRTILLI E LAMPONI

*Mousse of Ricotta Cheese
with Blueberries and Raspberries*

CRÊPES AL CIOCCOLATO HB 1,3,7,8 € 7

Crêpes with Chocolate Topping

PANNA COTTA DELLA CASA HB 5,7,8 € 7

Alla Nutella, Lamponi o Mirtilli

*Homemade Panna Cotta with Nutella,
Raspberries or Blueberries*

Per concludere in *dolcezza*.

A sweet ending.

I numeri indicati si riferiscono agli allergeni di fine menu.
The numbers indicated are for allergens at the end of the menu.

LE REGOLE DI CASA

The House Rules

ORARIO DELLA CENA *Dinner Time*

per offrirvi un servizio migliore la preghiamo di scegliere uno dei due turni proposti per accomodarvi in sala:

Primo turno 19:00/19:30

Secondo turno 20:30/21:00

To offer you a better service, please choose one of the two rounds proposed to accommodate you in EnoRistrò:

First round 7:00/7:30 p.m.

Second round 8:30/09:00 p.m.

LA MEZZA PENSIONE *Half-Board*

La sigla HB indica che la portata può essere inclusa nel menu di mezza pensione per i soli ospiti dell'Hotel della Fortezza.

The abbreviation HB indicates the course included in the half-board menu, reserved to Hotel della Fortezza guests.

Il menu mezza pensione prevede la scelta di 2 portate su 4 tra quelle indicate con la sigla HB.

The half-board menu includes the choice of 2 courses out of 4 among those indicated with the abbreviation HB.

Nel menu mezza pensione il secondo è sempre comprensivo di contorno a scelta tra quelli indicati. Il servizio e l'acqua sono esclusi.

In the half board menu, the second course always includes a side dish chosen from those indicated. Restaurant service and water are excluded.

LISTA ALLERGENI *Allergen List*

NUMERO IDENTIFICATIVO	<i>Identification Number</i>	<i>TIPO ALLERGENE</i> <i>Allergene Type</i>
1	<p>Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridanti e prodotti derivati, tranne:</p> <p>a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);</p> <p>b) metodestrine a base di grano (1);</p> <p>c) sciroppi di glucosio a base di orzo;</p> <p>d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola</p> <p><i>Cereals containing gluten, i.e. : wheat, rye, barley, oats, emmer, kamut or their hybridizing strains and derived products, except:</i></p> <p><i>a) wheat-based glucose syrups, including dextrose (1);</i></p> <p><i>b) wheat-based methods (1);</i></p> <p><i>c) barley-based glucose syrups;</i></p> <p><i>d) cereals used for the manufacture of alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin</i></p>	
2	<p>Crostacei e prodotti a base di crostacei</p> <p><i>Crustaceans and shellfish-based products</i></p>	
3	<p>Uova e prodotti a base di uova</p> <p><i>Eggs and egg products</i></p>	
4	<p>Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:</p> <p>a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi</p> <p>b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino</p> <p><i>Fish and fish products, except:</i></p> <p><i>a) fish gelatin used as a support for vitamin or carotenoid preparations</i></p> <p><i>b) gelatin or isinglass used as a fining agent in beer and wine</i></p>	
5	<p>Arachidi e prodotti a base di arachidi</p> <p><i>Peanuts and peanut products</i></p>	
6	<p>Soia e prodotti a basa di soia, tranne:</p> <p>a) olio e grasso di soia raffinato (1);</p> <p>b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;</p> <p>c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fistosteroli esteri a base di soia;</p> <p>d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia</p> <p><i>Soy and soy based products, except:</i></p> <p><i>a) refined soybean oil and fat (1);</i></p> <p><i>b) natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, natural D-alpha tocopherol succinate based on soy;</i></p> <p><i>c) vegetable oils derived from soy-based phytosterols and ester fistosterols;</i></p> <p><i>d) ester of vegetable stanol produced from soy-based vegetable oil sterols</i></p>	

LISTA ALLERGENI *Allergen List*

NUMERO IDENTIFICATIVO *Identification Number* TIPO ALLERGENE
Allergene Type

- 7 Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione dei distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
b) lattolo
Milk and dairy products (including lactose), except:
a) *whey used for the manufacture of alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin;*
b) *milk*
- 8 Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
Nuts, namely: almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts, and their products, except for nuts used in the manufacture of alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin.
- 9 Sedano e prodotti a base di sedano
Celery and celery-based products
- 10 Senape e prodotti a base di senape
Mustard and mustard products
- 11 Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
Sesame seeds and sesame seed products
- 12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
Sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg / kg or 10 mg / l expressed as total SO₂ to be calculated for the products as proposed ready for consumption or reconstituted in accordance with the manufacturers' instructions.
- 13 Lupini e prodotti a base di lupini
Lupins and lupine-based products
- 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi
Molluscs and shellfish-based products

HOTEL DELLA FORTEZZA PIAZZA CAIROLI, 5 58010 SORANO (GR)	MANUALE SICUREZZA ALIMENTARE Reg. CE 853/2004, Reg. CE 178/2002		Pag. 100 di 102
	Rev.: 01	Data: 24/05/2021	

INFORMATIVA SUGLI ALLERGENI (Reg. UE 1169/2011)

Si avvisa la gentile clientela che gli alimenti e le bevande che vengono somministrate possono contenere allergeni, si invita pertanto, coloro che soffrono di allergie o di intolleranze di avvisare il personale di servizio e/o a consultare l'elenco specifico allegato.

IL RESPONSABILE DELL'AUTOCONTROLLO
NOME E COGNOME

