

SERVIZIO IN CAMERA
ROOM SERVICE

Servito dalle 7.00 alle 23.00

Served from 7 AM until 11 PM



Breakfast

UOVA

1-3-7-12

EGGS

(Servite con Pomodorini alle Erbe e Patate Novelle)

(Served with Cherry Herbs Tomatoes & Roasted New Potato)

-All'Occhio di Bue | Strapazzate | In Camicia

-Sunny Side Up | Over Easy | Scrambled | Poached

-Toast Integrale o Bianco

-Whole Wheat | White Toast

-Pancetta Affumicata* | Salsicce di Maiale* o Pollo*

-Smokeed Pork Bacon | Pork Sausage* | Chicken Sausage**

€ 13.00

UOVA ALLA BENEDICT

1-3-7-12

BENEDICT EGGS

(Servite su pane tostato)

(On toasted bread)

-Due Uova in Camicia | Prosciutto Cotto | Salsa Olandese

-Two Poached Eggs | Cooked Ham | Hollandaise

€ 13.00

OMELETTE

3-4-7-12

(Servite con Pomodorini alle Erbe e Patate Novelle)

(Served with Cherry Herbs Tomatoes & Roasted New Potato)

-Tre Uova con Scelta di Condimenti

-Three Eggs Omelette Choice of Condiments

Prosciutto Cotto | Salmone Affumicato* | Pancetta Affumicata*

Ham | Smoked Salmon | Bacon**

Pomodori | Formaggio | Funghi | Erbe | Peperoni | Cipolla

Tomato | Cheese | Mushroom | Herbs | Capsicum | Onion

€ 13.00

PANCAKE* OR WAFFLES*

1-3-7

Servite con Sciroppo d'Acero e Burro

Served with Maple Syrup and Butter

-Frutti di Bosco | *Forest Berries*

€ 9.00

FRENCH TOAST

1-3-7

-Pan Brioche Cotto in Crema alla Vaniglia di Tahiti

-Brioche Toast Baked in Tahiti Vanilla Cream

-Composta di Mele e Cannella

-Apple Cinnamon Compote

€ 13.00

Snacks & Comfort Food

Serviti con Patatine Fritte e Insalata
Served with French Fries and Garden Salad

FORTE BURGER

1 - 3 - 7 - 10 - 11 - 12

180 gr. Manzo Black Angus | Rucola | Pomodoro |
Maionese al Rafano | Cipolle Rosse Caramellate | Pane Brioche
*180 gr. Black Angus Beef | Arugula | Tomato |
Horseradish Mayo | Red Onion Jam | Brioche Bun*

€ 24.00

FOCACCIA*

1 - 3 - 7 - 12

Prosciutto Cotto | Fontina

Toasted Focaccia Bread | Italian Cooked Ham | Fontina Cheese

€ 13.00

CLUB SANDWICH

1 - 3 - 7 - 10 - 11 - 12

Pollo a Bassa Temperatura | Uova Fritte | Pancetta Affumicata*

Lattuga | Pomodoro | Salsa Tartara

*Slow Cook Chicken Breast | Fried Eggs | Bacon**

| *Tomato | Relish Mayo*

€ 22.00

PIZZA A PALA*



1 - 7 - 12

Pomodoro | Mozzarella | Origano

Sourdough Pizza | Mozzarella | Fresh Tomato Sauce | Oregano

€ 16.00



VEGETARIAN



VEGAN



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



11



12



13



14

*Alcuni dei Prodotti Descritti dal Presente Menu Potrebbero Contenere Prodotto Congelati

*Some of the Dishes Could Contain Frozen Ingredients

Insalate *Salads*

RUCOLA

Rucola | Pomodorini | Pecorino

Arugula | Cherry Tomato | Shaved Pecorino

€ 10.00

12

NIZZARDA

2 - 3 - 4 - 7 - 8 - 10 - 12

Valeriana | Tonno all'Olio d'Oлива | Olive della Riviera |
Pomodori Confit | Fagiolini | Patate Novelle | Uova Sode

*Mash Leaves | EVO Tuna | Riviera Olives | Tomato Confit |
Green Beans | New Potato | Boiled Eggs*

€ 18.00

CAESAR SALAD

1 - 3 - 7 - 10 - 11 - 12

-Baby Gem | Scaglie di Parmigiano | Semi di Girasole |
Fiocchi di Carasau al Rosmarino

-*Baby Gem Lettuce | Shaved Parmesan Cheese |*

Toasted Sun Flower Seeds | Rosemary Carasau Bread Chip

€ 15.00

-Con Pollo a Bassa Temperatura

-*Add Slow Cook Chicken Breast*

€ 18.00

-Con Gamberi Confit

-*Add Prawns Confit*

2 - 14

€ 22.00

 VEGETARIAN

 VEGAN



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



11



12



13



14

*Alcuni dei Prodotti Descritti dal Presente Menu Potrebbero Contenere Prodotto Congelati

*Some of the Dishes Could Contain Frozen Ingredients

Antipasti Starters

BRESAOLA D.O.P 12

AIR DRIED BEEF D.O.P

Rucola | Parmigiano Reggiano | Champignon

Arugula | Shaved Parmesan Cheese | Botton Mushroom € 18.00

PROSCIUTTO E MELONE 12

24 MONTH PARMA HAM AND MELON

€ 18.00

BURRATTINA D'ANDRIA  7 - 12

Pomodorini di Pula | Caviale al Balsamico di Modena | Semi di Basilico

Creamy Mozzarella | Hairloom Pula Tomato | Balsamic Pearls |

Basil Seeds Vinaigrette € 18.00

 VEGETARIAN

 VEGAN



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



11



12



13



14

*Alcuni dei Prodotti Descritti dal Presente Menu Potrebbero Contenere Prodotto Congelati

*Some of the Dishes Could Contain Frozen Ingredients

I Primi Piatti *Pasta and Soup*

MINISTRONE DI VERDURE  **9 - 12**
VEGETABLES MINISTRONE € 12.00

SPAGHETTI "ARMANDO"  **1 - 9 - 12**
CON POMODORO FRESCO E BASILICO
SPAGHETTI "ARMANDO" BASIL-TOMATO SAUCE VEGAN € 15.00

LASAGNE ALLA BOLOGNESE GRATINATE **1 - 3 - 7 - 9 - 12**
LASAGNA WITH BOLOGNAISE SAUCE AU GRATIN
Ragout di Manzo*
*Hearthy Beef Bolognese Sauce** € 18.00

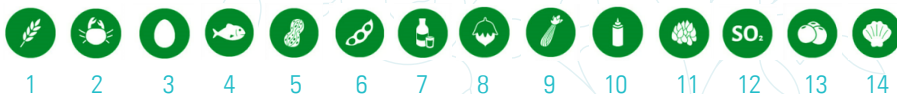
LE PENNETTE "ARMANDO" ALLA BOLOGNESE **1 - 3 - 7 - 9 - 12**
"ARMANDO" PENNE PASTA WITH BOLOGNAISE SAUCE
Ragout di Manzo*
*Hearthy Beef Bolognese Sauce** € 18.00

MALLOREDDUS ALLA CAMPIDANESE **1 - 3 - 7 - 9 - 12 - 13**
MALLOREDDUS WITH PORK SAUSAGE SAUCE
Zafferano | Salsiccia Sarda* | Finocchietto Selvatico
*Saffron Traditional Pasta | Fennel Seeds | Sausage Sauce** € 18.00

CAVATIELLI ALLA BOTTARGA DI CABRAS **1 - 2 - 4 - 7 - 9 - 12 - 14**
CAVATIELLI WITH CABRAS BOTTARGA
Zucchine | Scorza di Limone
Fresh Crafted Pasta | Lemon Zest |
Grated Cabras Bottarga Cured Mullet Roe € 22.00

 **VEGETARIAN**

 **VEGAN**



*Alcuni dei Prodotti Descritti dal Presente Menu Potrebbero Contenere Prodotto Congelati
*Some of the Dishes Could Contain Frozen Ingredients

Secondi Piatti *Main Courses*

GALLETTO AL FORNO*

*ROASTED SPRING CHICKEN**

Patate Novelle* | Jus al Rosmarino*

Roasted New Potato | Rosemary Jus*

9-12

€ 21.00

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA*

*GRILLED BEEF TENDERLOIN**

180 gr. Black Angus | Patate Fritte* | Salsa al Pepe Verde del Madagascar

180 gr. Black Angus | Steak Fries | Madagascar Green Pepper Jus* € 28.00

9-12

FRITTO MISTO DI SCOGLIO*

1-2-3-4-6-7-9-10-11-12-14

*MEDITERRANEAN FRIED FISH BASKET**

Anelli di Calamari* | Gamberi Sgusciati* | Verdure Croccanti |

Salvia | Salsa Tartara

Flour Coated Fried Squid Rings | Peeled Shrimp* | Crispy Vegetables |*

Sage Leaves | Tartar Sauce

€ 28.00

PARMIGIANA DI MELANZANE

EGGPLANT PARMIGIANA

Mozzarella | Parmigiano Reggiano

Grilled Eggplant Pie | Tomato | Mozzarella | Parmesan Cheese

7-9-12

€ 18.00



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



11



12



13



14

*Alcuni dei Prodotti Descritti dal Presente Menu Potrebbero Contenere Prodotto Congelati

*Some of the Dishes Could Contain Frozen Ingredients

Dolci *Dessert*

TIRAMISÙ

Lady Fingers | Espresso | Mascarpone Cream | Cacao

1 - 3 - 7 - 12

€ 12.00

PANNA COTTA AL LATTE DI COCCO

7

COCONUT MILK PANNA COTTA

Composta di Ananas

Ananas Compotte

€ 12.00

TORTA AL CIOCCOLATO E MANDORLE

3 - 5 - 7 - 8

ALMOND CHOCOLAT CAKE

Gel al Lampone

Raspberry Gel



GLUTEN FREE

€ 12.00

CHEESE CAKE SARDA

1 - 6 - 7 - 8

SARDINIAN CHEESE CAKE

Ricotta | Arancio | Biscotto alla Mandorla | Fragole

Ricotta Cheese | Orange | Almond Biscuit | Strawberry

€ 12.00

SELEZIONE DI FORMAGGI

7 - 8 - 9 - 12

ITALIAN CHEESE PLATE

Marmellate | Mostarde | Cracker

Preserves | Chutney | Cracker

€ 15.00

PIATTO DI FRUTTA DI STAGIONE

SEASONAL SLICED FRUIT PLATE

€ 15.00



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



11



12



13



14

*Alcuni dei Prodotti Descritti dal Presente Menu Potrebbero Contenere Prodotto Congelati

*Some of the Dishes Could Contain Frozen Ingredients



ROOM SERVICE NOTTURNO
NIGHT ROOM SERVICE

Servito dalle 23.00 alle 07.00

Served from 11.00 PM until 07.00 AM

Snacks & Comfort Food

Serviti con Patatine Fritte e Insalata
Served with French Fries and Garden Salad

FOCACCIA*

1 - 3 - 7 - 12

Prosciutto Cotto | Fontina

Toasted Focaccia Bread | Italian Cooked Ham | Fontina Cheese € 13.00

Insalate *Salads*

RUCOLA

12

Rucola | Pomodorini | Pecorino

Arugula | Cherry Tomato | Shaved Pecorino € 10.00

NIZZARDA

2 - 3 - 4 - 7 - 8 - 10 - 12

Valeriana | Tonno all'Olio d'Oliva | Olive della Riviera |
Pomodori Confit | Fagiolini | Patate Novelle | Uova Sode
*Mash Leaves | EVO Tuna | Riviera Olives | Tomato Confit |
Green Beans | New Potato | Boiled Eggs*

€ 18.00

CAESAR SALAD

1 - 3 - 7 - 10 - 11 - 12

-Baby Gem | Scaglie di Parmigiano | Semi di Girasole |
Fiocchi di Carasau al Rosmarino
*-Baby Gem Lettuce | Shaved Parmesan Cheese |
Toasted Sun Flower Seeds | Rosemary Carasau Bread Chip*

€ 15.00

-Con Pollo a Bassa Temperatura
-Add Slow Cook Chicken Breast

€ 18.00

-Con Gamberi Confit
-Add Prawns Confit

2 - 14

€ 22.00



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



11



12



13



14

*Alcuni dei Prodotti Descritti dal Presente Menu Potrebbero Contenere Prodotto Congelati

*Some of the Dishes Could Contain Frozen Ingredients

Antipasti *Starters*

PROSCIUTTO E MELONE **12**
24 MONTH PARMA HAM AND MELON € 18.00

BURRATTINA D'ANDRIA  **7 - 12**
Pomodorini di Pula | Caviale al Balsamico di Modena | Semi di Basilico
Creamy Mozzarella | Hairloom Pula Tomato | Balsamic Pearls |
Basil Seeds Vinaigrette € 18.00

I Primi Piatti *Pasta and Soup*

MINISTRONE DI VERDURE  **9 - 12**
VEGETABLES MINISTRONE € 12.00

LASAGNE ALLA BOLOGNESE GRATINATE **1 - 3 - 7 - 9 - 12**
LASAGNA WITH BOLOGNAISE SAUSE AU GRATIN
Ragout di Manzo*
*Hearthy Beef Bolognese Sauce** € 18.00

Secondi Piatti *Main Courses*

GALLETTO AL FORNO* **9 - 12**
ROASTED SPRING CHICKEN*
Patate Novelle* | Jus al Rosmarino*
Roasted New Potato | Rosemary Jus** € 21.00

PARMIGIANA DI MELANZANE
EGGPLANT PARMIGIANA **7 - 9 - 12**
Mozzarella | Parmigiano Reggiano 
Grilled Eggplant Pie | Tomato | Mozzarella | Parmesan Cheese € 18.00



VEGETARIAN



VEGAN



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



11



12



13



14

*Alcuni dei Prodotti Descritti dal Presente Menu Potrebbero Contenere Prodotto Congelati

*Some of the Dishes Could Contain Frozen Ingredients

Dolci *Dessert*

TIRAMISÙ

Lady Fingers | Espresso | Mascarpone Cream | Cacao

1 - 3 - 7 - 12

€ 12.00

PANNA COTTA AL LATTE DI COCCO

COCONUT MILK PANNA COTTA

Composta di Ananas

Ananas Compotte

7

€ 12.00

TORTA AL CIOCCOLATO E MANDORLE

ALMOND CHOCOLAT CAKE

Gel al Lampone

Raspberry Gel



GLUTEN FREE

3 - 5 - 7 - 8

€ 12.00

PIATTO DI FRUTTA DI STAGIONE

SEASONAL SLICED FRUIT PLATE

€ 15.00



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



11



12



13



14

*Alcuni dei Prodotti Descritti dal Presente Menu Potrebbero Contenere Prodotto Congelati

*Some of the Dishes Could Contain Frozen Ingredients

Le Bevande Calde / Hot drinks

L'espresso italiano / <i>Espresso coffe</i>	€ 3.00
L'espresso decaffeinato/ <i>Decaffeinated coffe</i>	€ 3.00
Il caffè Americano / <i>American Coffe</i>	€ 3.00
Il Cappuccino	€ 4.00
Selezione di The / <i>The Selection</i>	€ 4.50
La Cioccolata calda / <i>Hot Chocolate</i>	€ 4.00
Frullato di frutta / <i>Fruit milk shake</i>	€ 8.00

Gli Champagne & Spumanti

Möet & Chandon

Möet & Chandon Réserve Impériale

€ 125,00

Pinot Nero 40%, Pinot Meunier 30%, Chardonnay 30%

Ruinart

“R” de Ruinart

€ 135,00

Pinot Noir 57%, Chardonnay 40%, Pinot Meunier 3%

Ferrari

Trento Brut Perlé Bianco Riserva

€ 145,00

Chardonnay 100%

Bellavista

Franciacorta Brut Alma Grande Cuvée

€ 135,00

Chardonnay 77%, Pinot Nero 22%, Pinot Bianco 1%

I Vini Bianchi & Rosati

Agripunica

Samas - Igt

€ 76,00

Vermentino 80%, Chardonnay 20%

Tenute Sella & Mosca

Torbato Cuvée 161 Terre Bianche - Doc

€ 39,00

Torbato

Vigne Surrau

Vermentino di Gallura Superiore Sciala - Docg

€ 58,00

Vermentino di Sardegna

La Scolca

Gavi dei Gavi etichetta Nera - Docg

€ 93,00

Cortese

Argiolas

Vermentino di Sardegna Costamolino - cl 37,5 - Doc

€ 18,00

Vermentino di Sardegna

Audarya

Rosato Doc

€ 38,00

Cannonau

I Vini Rossi

Cantina Santadi Rocca Rubia Carignano del Sulcis Riserva - Doc <i>Carignano del Sulcis</i>	€ 76,00
Cantina Sociale di Dolianova Falconaro - Igt <i>Cannonau, Carignano, Montepulciano</i>	€ 65,00
Tenute Sella & Mosca Marchese di Villamarina - Docg <i>Cabernet Sauvignon</i>	€ 140,00
Argiolas Cannonau di Sardegna Senes Riserva - Doc <i>Cannonau di Sardegna</i>	€ 96,00
Mesa Carignano del Sulcis Buio - Doc <i>Carignano</i>	€ 49,00
Tenute Sella & Mosca Cannonau di Sardegna Riserva Dimonios cl 37,5 - Doc <i>Cannonau di Sardegna</i>	€ 23,00

ELENCO ALLERGENI ALLERGENS LIST



- 1 Cereali contenenti glutine cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut (o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut, their derivative strains and by-products



- 2 Crostacei e prodotti derivati
Crustaceans and products based on shellfish



- 3 Uova e prodotti derivati
Eggs and by-products



- 4 Pesce e prodotti derivati
Fish and products based on fish



- 5 Arachidi e prodotti derivati
Peanuts and peanut-based products



- 6 Soia e prodotti derivati
Soy and soy-based products



- 7 Latte e prodotti derivati; (compreso il lattosio)
Milk and dairy products (lactose included)



- 8 Frutta a guscio cioè mandorle (*Amigdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati;
Fruits in shell, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products



- 9 Sedano e prodotti derivati
Celery and products based on celery



- 10 Senape e prodotti derivati
Mustard and mustard-based products



- 11 Semi di sesamo e prodotti derivati
Sesame seeds and sesame seeds-based products



- 12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂
Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg



- 13 Lupino e prodotti a base di lupino
Lupine and lupine-based products



- 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi
Molluscs and products based on molluscs

ForteVillage

SARDEGNA

MINIBAR



Gli snack dolci e salati / *Sweet and savory snacks*

Mandorle e Anacardi / *Almonds and cashew* € 6.00
Delizioso snack, eccellente come aperitivo
Delicious snack: excellent as an aperitif

Mix Marsh Mellows / *Mix Marsh Mellows* € 6.00

Lenticchie di cioccolato / *Chocolate lentils*
Deliziosi Lenticchie artigianali al cioccolato
Delicious homemade dark chocolate Lentils € 6.00

Taralli/ *Taralli snack* € 6.00
Delizioso snack salato, eccellente come aperitivo
Delicious savory snack excellent as an aperitif

Bacetti di Dama / *Halzenut and chocolate biscuits* € 6.00
Almond shortcrust pastry with chocolate

Pizza Snack / *Pizza Snack with EVO OIL* € 6.00
Crunchy snack with a taste of pizzae

Le acque / *Water*

Panna (naturale / *still*) € 5.00

San Pellegrino (gasata / *sparkling*) € 5.00

Le birre / *Beers*

I distillati mignon / *Miniature spirits* € 7.50

Champagne

Möet & Chandon (37,5 cl) € 80.00



ForteVillage
SARDEGNA