

ForteVillage

SARDEGNA

SERVIZIO IN CAMERA

ROOM SERVICE

Servito dalle 7.00 alle 23.00

Served from 7 AM until 11 PM



Breakfast

UOVA

1-3-12

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

-*Smoked Pork Bacon | Pork Sausage | Chicken Sausage*

€ 12.00

UOVA ALLA BENEDICT

1-3-7-12

BENEDICT EGGS

(Servite su English Muffin)

(On English Muffin)

-Due Uova in Camicia | Prosciutto Cotto | Salsa Olandese

-*Two Poached Eggs | Cooked Ham | Hollandaise*

€ 12.00

OMELETTE

3-12-4

(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

€ 12.00

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

-*Brioche Toast Baked in Vanilla Cream*

-Insalata di Fragole

-*Strawberry Salad*

€ 12.00

Snacks & Comfort Food

Serviti con Patatine Fritte o Insalata
Served with French Fries or Garden Salad

FORTE BURGER

1-3-7-11

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*

€ 22.00

TOAST

1-7

Pane Bianco | Prosciutto Cotto | Fontina
White Toast | Italian Cooked Ham | Fontina Cheese

€ 15.00

CLUB SANDWICH

1-3-12

Pollo a Bassa Temperatura | Frittatina | Pancetta Affumicata
Lattuga | Pomodoro | Salsa Tartara
*Slow Cook Chicken Breast | Eggs |
Bacon | Lettuce | Tomato | Relish Mayo*

€ 22.00

OPEN PAN SARDO

1-3-8

Bruschettone di Pane Civraxiu | Pesto di Noci |
Verdure alla Griglia | Caprino | Caviale al Tartufo
*Toasted Sourdough | Walnut Cream |
Grilled Vegetables | Goat Cheese | Truffle Pearls*

€ 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 Congelato
Some of the Dishes Could Contain Frozen Ingredients

Insalate *Salads*

RUCOLA

Rucola | Pomodorini | Pecorino

Arugula | Cherry Tomato | Shaved Pecorino € 10.00

CARLOFORTE

4 - 8

Valeriana | Tonno Rosso di Carloforte | Olive Taggiasche |
Pomodori Confit | Fagiolini | Semi di Girasole | Olio al Limone

*Mash Leaves | Carloforte Red Tuna | Taggiasche Olives | Tomato Confit |
Green Beans | Toasted Sun Flower Seeds | Lemon Dressing* € 18.00

FORTE CAESAR

1 - 3 - 7 - 4 - 14

-Baby Gem | Alici | Pecorino | Fiocchi di Carasau al Rosmarino

*-Baby Gem Lettuce | White Anchovys | Pecorino |
Rosemary Carasau Bread Chips* € 15.00

-Con Pollo a Bassa Temperatura

-Add Slow Cook Chicken Breast € 17.00

-Con Gamberi Confit

-Add Prawns Confit € 19.00

 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
24 MONTH PARMA HAM AND MELON € 19.00

INSALATA DI MARE 12 - 4 - 14
SEAFOOD SALAD

Sedano | Patate | Pomodorini | Prezzemolo | Olio al Limone
Celery | Potato | Cherry Tomato | Parsley | Lemon Oil € 22.00

BURRATTINA D'ANDRIA  7

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  **1**
VEGETABLES MINISTRONE

Crostini al Pesto
Basil Pesto Crostini € 12.00

SPAGHETTI “ARMANDO”  **1-7**
CON POMODORO FRESCO E BASILICO
SPAGHETTI “ARMANDO” BASIL-TOMATO SAUCE VEGAN € 15.00

RAVIOLI RICOTTA E SPINACI  **1-3-7**
SPINACH RICOTTA RAVIOLI
Pomodoro Fresco | Basilico | Parmigiano Reggiano
Fresh Tomato | Basil | Parmesan Cheese € 18.00

SEDANINO “ARMANDO” ALLA BOLOGNESE **1-7**
SEDANINO “ARMANDO” BOLOGNAISE SAUCE
Ragout di Manzo
Hearthy Beef Bolognese Sauce € 16.00

MALLOREDDUS ALLA CAMPIDANESE **1-3-7**
MALLOREDDUS WITH PORK SAUSAGE SAUCE
Zafferano | Salsiccia Sarda | Finocchietto Selvatico
Saffron Traditional Pasta | Fennel Seeds | Sausage Sauce € 16.00

L’ANELLO ARMANDO ALL’ASTICE **1-7-14**
“ARMANDO” RING PASTA WITH LOBSTER
Fondente di Astice | Datterini
Lobster Sauce | Yellow Cherry Tomato € 28.00

GARGANELLI ALLA BOTTARGA DI CABRAS **1-4-7**
HOME MADE GARGANELLI CABRAS BOTTARGA
Zucchine | Limone | Zucchini | Lemon Zest
Grated Cabras Bottarga Cured Mullet Roe € 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

Secondi Piatti *Main Courses*

GALLETTO AL FORNO *ROASTED SPRING CHICKEN*

1-3-7

Patate Castello | Jus al Rosmarino
Coated Chunky Fries | Rosemary Jus

€ 18.00

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA *GRILLED BEEF TENDERLOIN*

1-7

180 gr. Black Angus | Patate Fritte | Salsa al Pepe Verde del Madagascar
180 gr. Black Angus | Steak Fries | Madagascar Green Pepper Jus € 28.00

FILETTO DI BRANZINO IN GUAZZETTO *MEDITERRANEAN SEA BASS CASSEROLE*

4

Capperi | Olive Taggiasche | Limone | Pomodorini | Origano
Caper | Taggiasche Olives | Lemon | Cherry Tomato | Fresh Oregano € 26.00

PARMIGIANA DI MELANZANE *EGGPLANT PARMIGIANA*

1-7

Mozzarella | Pecorino
Grilled Eggplant Pie | Tomato | Mozzarella | Pecorino

€ 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

Dolci *Dessert*

TIRAMISÙ Lady Fingers Espresso Mascarpone Cream Cacao	1-3-7 € 12.00
PANNA COTTA AL LATTE DI COCCO <i>COCONUT MILK PANNA COTTA</i> Composta di Ananas <i>Ananas Compote</i>	3-7 € 12.00
TORTA AL CIOCCOLATO E MANDORLE <i>ALMOND CHOCOLAT CAKE</i> Gel al Lampone <i>Raspberry Gel</i>	1-3-7-8 € 12.00
SELEZIONE DI FORMAGGI <i>ITALIAN CHEESE PLATE</i> Marmellate Mostarde Cracker <i>Preserves Chutney Cracker</i>	1-7-10 € 15.00
PIATTO DI FRUTTA DI STAGIONE <i>SEASONAL SLICED FRUIT PLATE</i>	€ 15.00



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

ForteVillage

SARDEGNA

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 o Insalata
Served with French Fries or Garden Salad

TOAST

1-7

Pane Bianco | Prosciutto Cotto | Fontina
White Toast | Italian Cooked Ham | Fontina Cheese

€ 15.00

Insalate *Salads*

RUCOLA

Rucola | Pomodorini | Pecorino
Arugula | Cherry Tomato | Shaved Pecorino

€ 10.00

FORTE CAESAR

1-3-7-4-14

-Baby Gem | Alici | Pecorino | Focchi di Carasau al Rosmarino
*-Baby Gem Lettuce | White Anchovy's | Pecorino |
Rosemary Carasau Bread Chips*

€ 15.00

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

€ 17.00

 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*

BURRATTINA D'ANDRIA  7
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  1
VEGETABLES MINISTRONE
Crostini al Pesto
Basil Pesto Crostini € 12.00

RAVIOLI RICOTTA E SPINACI  1-3-7
SPINACH RICOTTA RAVIOLI
Pomodoro Fresco | Basilico | Parmigiano Reggiano
Fresh Tomato | Basil | Parmesan Cheese € 18.00

Secondi Piatti *Main Courses*

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA 1-7
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

PARMIGIANA DI MELANZANE  1-7
EGGPLANT PARMIGIANA
Mozzarella | Pecorino
Grilled Eggplant Pie | Tomato | Mozzarella | Pecorino € 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

Dolci *Dessert*

TIRAMISÙ

Lady Fingers | Espresso | Mascarpone Cream | Cacao

1-3-7

€ 12.00

PANNA COTTA AL LATTE DI COCCO

COCONUT MILK PANNA COTTA

Composta di Ananas

Ananas Compotte

3-7

€ 12.00

TORTA AL CIOCCOLATO E MANDORLE

ALMOND CHOCOLAT CAKE

Gel al Lampone

Raspberry Gel

1-3-7-8

€ 12.00



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

Pala

Vermentino di Sardegna Stellato - Igt

€ 80,00

Vermentino di Sardegna

Attilio Contini

I Giganti Bianco - Igt

€ 115,00

Vernaccia di Oristano 70%, Vermentino 30%

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
Attilio Contini I Giganti - Igt <i>Nieddera</i>	€ 95,00
Argiolas Cannonau di Sardegna Costera - Doc <i>Cannonau di Sardegna</i>	€ 46,00
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