

67 SKY

LOUNGE

by Valentino Cassanelli

Assapora la sintesi dei nostri Ristoranti
in un'unica esperienza gastronomica invernale



English version

Antipasti

Scampo crudo come fosse gratinato

-Lux Lucis-

45

Triglia alla marinara, zucchine e carcadè

-Lux Lucis-

35

Insalata di stagione di verdure cotte, crude e marinate

-Principe-

27

Manzo tataky alla toscana con insalatina d'indivia, spinacini e

parmigiano -Dalmazia-

35

Primi Piatti

Gnocchi di topinambur, arselle e schiuma al pepe

-Lux Lucis-

31

Bavetta nei frutti di mare alla Fortemarmina, basilico, pomodori

confit

-Dalmazia-

31

Penna cotta in salsa pomodoro fresco, mantecata al tavolo

-Lux Lucis-

29

Tortello di patate e cipollotto con yuzu, capperi, pomodoro

-Principe-

29

Secondi Piatti

Pesce nero alla brace mediterranea, cime di rapa e salsa agrumata

-Lux Lucis-

38

Trancio di branzino cucinato ai sentori del mare con scarola alle

olive

-Dalmazia-

38

Guancia di vitello brasata al tamarindo su patata al burro salato

-Principe-

40

Galletto e lattuga al mattone con salsa BBQ toscana

-Dalmazia-

35

Proposte giornaliere e personalizzazioni secondo le vostre esigenze saranno felicemente gestite dal nostro Maitre

Bimbe e bimbi

La pasta bianca, rossa o verde

15

Il pesciolino bianco al vapore

18

La bisteccina arrostita

18

Le verdure

10

Il minestrone a pezzi o passato

15

Dolci

Meringa acida, mousse di mais e sorbetto alla mora

-Lux Lucis-

15

Cre moso ai cantucci, gelato al Vin Santo e biscotto alle mandorle

-Principe-

15

Fragole, riso e calamansi

-Lux Lucis-

15

Mousse al cioccolato fondente, briciole di sfoglia e lamponi

-Dalmazia-

15

All day snack

Tagliata di frutta fresca stagionale e tropicale

27

Piadina roll al salmone affumicato, formaggio alle erbe, rucola e

salsa orientale

35

Sandwich di pollo, parmigiano, spinacini freschi, cipolla caramellata,

uovo e salsa

35

Tuscan burger di manzo, salsa senape, lardo di colonnata,

melanzane, pomodori e misticanza

35

Valentino Cassanelli | Chef

Sokol Ndreko | Maitre & Sommelier

Rocco Grisoni | Chef de Cuisine

Edoardo Della Bona | Maitre de Salle

Pietro Rossetti | Pastry Chef

Per garantire la qualità e la sicurezza, alcuni prodotti vengono sottoposti ad abbattimento rapido

di temperatura, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE853/04.

In mancanza di prodotti Freschi, vengono utilizzati prodotti congelati.

PFdM

67 SKY

LOUNGE

by Valentino Cassanelli

Taste the synthesis of our Restaurants
in a single winter gastronomic experience

Starters

Raw scampi as if it were au gratin

-Lux Lucis-

45

Marinara red mullet, zucchini and hibiscus

-Lux Lucis-

35

Seasonal salad of cooked, raw and marinated vegetables

-Principe-

27

Tuscan tataky beef with endive, baby spinach and parmesan

-Dalmazia-

35

First Course

Jerusalem artichoke gnocchi, baby clams and pepper foam

-Lux Lucis-

31

Bavetta pasta with seafood cooked in Forte dei Marmi style, with
scent of basil and tomato confit

-Dalmazia-

31

Pasta cooked in fresh tomato sauce, creamed at the table

-Lux Lucis-

29

Potato and spring onion tortello with yuzu, capers and tomato

-Principe-

29

Second Course

Mediterranean grilled black fish, turnip greens and citrus sauce

-Lux Lucis-

38

Sea bass steak cooked with the scents of the sea with olive

escarole

-Dalmazia-

38

Braised veal cheek with tamarind on salted butter potato

-Principe-

40

Cockerel and brick lettuce with Tuscan BBQ sauce

-Dalmazia-

35

Daily proposals and customizations according to your needs will be happily managed by our Maitre

Bimbe e bimbi

Simple pasta, with tomato or vegetable soup

15

Steamed, roasted or fried white fish

18

Roasted steak

18

The vegetables

10

Chunky or creamy minestrone

15

Dolci

Sour meringue, corn mousse and black berry sorbet

-Lux Lucis-

15

Cantucci cream, Vin Santo ice cream and almond biscuit

-Principe-

15

Strawberries, rice and calamansi

-Lux Lucis-

15

Dark chocolate mousse, crumbs of pastry and raspberries

-Dalmazia-

15

All day snack

Fresh seasonal and tropical sliced fruit

27

Piadina roll, smoked salmon, herb cheese, rocket and oriental sauce

35

Chicken sandwich, parmesan, fresh spinach, caramelized onion,

egg and mediterranean sauce

35

Tuscan beef burger, mustard, Colonnata lard, eggplant, tomatoes

and salad

35

Valentino Cassanelli | Chef

Sokol Ndreko | Maitre & Sommelier

Rocco Grisoni | Chef de Cuisine

Edoardo Della Bona | Maitre de Salle

Pietro Rossetti | Pastry Chef

To guarantee quality and safety, some products are subjected to rapid blast chilling, as described
in the HACCP plan pursuant to Reg. CE 852/04 and Reg. CE853 / 04. In the absence of Fresh
products, frozen products are used.

PFdM