

Ristorante Principe

by Valentino Cassanelli

BREAKFAST MENU

PRINCIPE FORTE DEI MARMI



go to the English version



LEADING
HOTELS®

COLAZIONE
DA PRINCIPIE

“Gustosamente **sostenibile**:
questa è la filosofia della mia
cucina.”

*Prodotti locali, zero sprechi e attenzione alle esigenze
alimentari di ogni cliente.*

Valentino

BEVANDE

DOLCE

SALATA

Buongiorno da tutti noi!

Come Ospite del Principe Forte dei Marmi, ha incluso il menu degustazione “Colazione da Principe”.

In alternativa può comporre la Sua colazione scegliendo dalla carta: Caffetteria a piacimento, una bevanda dalla lista degli Estratti e due portate a scelta, dolci o salate.

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita su richiesta dal personale di servizio.

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.

COLAZIONE DA PRINCIPE

COLAZIONE
DA PRINCIPE

Caffetteria a piacimento

Estratto di sole

Yogurt greco, granola, pinoli e lamponi di bosco

Selezione di brioches e prodotti da forno con
accompagnamenti

Bruschetta con ricotta dolce, miele e tartufo nero
toscano Dalmazia Style

Focaccina al burro d'acciuga e amarena by Lux Lucis
con verdure grigliate

Uovo al pomodoro, lardo di Colonnata e pecorino

BEVANDE

DOLCE

SALATA

CAFFETTERIA

Tè selezione "La Via del Tè" di Firenze	12
Espresso	6
Decaffeinato	6
Cappuccino	8
Caffè americano	9
Specialty caffè selezione "Difference Coffè"	10
Cioccolata calda alle spezie con panna montata	10
Latte	5

COLAZIONE
DA PRINCIPIE

BEVANDE

DOLCE

SALATA

ESTRATTI

Spremuta di agrumi italiani	12
Estratto di sole. Agrumi, carota, melone, zenzero, lamponi	16
Egoista Spa. Sedano, finocchio, cetriolo, zenzero e mela	16
Estate. Frutti di bosco, ananas, menta e basilico	16

COLAZIONE
DA PRINCIPIE

BEVANDE

CHI BEN COMINCIA

Champagne selezione 67 Sky Lounge	18
Il pomodoro	20

DOLCE

SALATA

DOLCE

Selezione di brioches e prodotti da forno	18
Yogurt greco, granola di pinoli e gogy con lamponi di bosco	15
Porridge al latte di mandorla, farro di Garfagnana e mirtili selvatici	15
Crostatina di frutta fresca e crema alla vaniglia e limone	15
Crepes al cioccolato gianduja, nocciole salate e banana	18
Tagliata di frutta fresca di stagione e tropicale	23

COLAZIONE
DA PRINCIPIE

BEVANDE

DOLCE

SALATA

SALATA

Focaccina al burro d'acciuga e amarena by Lux 18
Lucis con verdure grigliate

Uovo al pomodoro, lardo di Colonnata e 22
pecorino

Piadina roll al salmone affumicato, formaggio 28
alle erbe, rucola e salsa orientale

Avocado toast, prosciutto Bazzone, uovo pochè 28
e burrata

Frittata ai fiori di zuccina, pomodori secchi e 22
parmigiano

Bruschetta alla ricotta fresca, miele e tartufo 28
nero toscano

COLAZIONE
DA PRINCIPIE

BEVANDE

DOLCE

SALATA

BREAKFAST
AS A PRINCIPLE

“Tastefully **sustainable**:
this is the philosophy of my
cuisine.”

*Local products, zero waste and attention to the food needs
of each customer.*

Valentino

DRINKS

SWEETS

SALTED

Good morning from all of us!

As a Guest of Principe Forte dei Marmi you have included the tasting menu “Breakfast as a Principe”.

Otherwise, you can compose your breakfast choosing from the list: Cafeteria at will, a drink from the Extracts list and two courses à la carte, sweet or salted.

For any information on substances and allergens, you can consult the appropriate documentation that will be provided upon request by the service staff.

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.

BREAKFAST AS A PRINCIPE

BREAKFAST
AS A PRINCIPE

Cafeteria

Sun juice

Greek yogurt, granola, pie nuts and wild raspberries

Brioche and baked products with our pairings

Sweet ricotta bruschetta with honey and black
Tuscan truffle

Focaccina with anchovy butter and cherry by Lux
Lucis with grilled vegetables

Tomato egg, Colonnata lard and pecorino

DRINKS

SWEETS

SALTED

CAFETERIA

Tea selection “La Via del Tè” from Florence	12
Espresso	6
Decaffeinated coffee	6
Cappuccino	8
Americano coffee	9
Specialty coffee “Difference Coffè” selection	10
Hot chocolate with spices and whip cream	10
Milk	5

BREAKFAST
AS A PRINCIPIE

DRINKS

SWEETS

SALTED

FRUIT EXTRACTS

Freshly squeezed Italian citrus fruit juice 12

Sun juice. 16

Citrus fruits, carrot, melon, ginger, raspberries

Egoista Spa.

Celery, fennel, cucumber, ginger and apple 16

Summer.

Berries, ananas, mint and basil 16

BREAKFAST
AS A PRINCIPIE

DRINKS

A FRESH START

Champagne 67 Sky Lounge selection 18

The tomato 20

SWEETS

SALTED

SWEETS

Selection of brioches and baked products	18
Greek yogurt, granola with pine nuts, gogy and raspberries	15
Almond milk porridge, Garfagnana spelled and wild blueberries	15
Fresh fruit tart and vanilla and lemon cream	15
Crepes with gianduja chocolate, salted hazelnuts and banana	18
Cut of fresh seasonal and tropical fruit	23

BREAKFAST
AS A PRINCIPE

DRINKS

SWEETS

SALTED

SALTED

Focaccina with anchovy butter and cherry by Lux Lucis with grilled vegetables	18
Tomato egg, Colonnata lard and pecorino	22
Piadina roll, smoked salmon, herb cheese, rocket salad and oriental sauce	28
Avocado toast, Bazzone ham, poached egg and burrata	28
Omelette with courgette flowers, dried tomatoes and parmesan	22
Bruschetta with fresh ricotta, honey and black Tuscan truffle	28

BREAKFAST
AS A PRINCIPIE

DRINKS

SWEETS

SALTED

Sokol Ndreko
Restaurant Manager

Giulia Venturelli
Pasrty Chef

Simona Neculai
Head Waiter

PRINCIPE
FORTE DEI
MARMI



LEADING
HOTELS®