

DALMAZIA by PRINCIPE

Ristorante Dalmazia

by Principe Forte dei Marmi

MENU 2022



go to the English version



LEADING
HOTELS®

DALMAZIA by PRINCIPE



Menu Restaurant



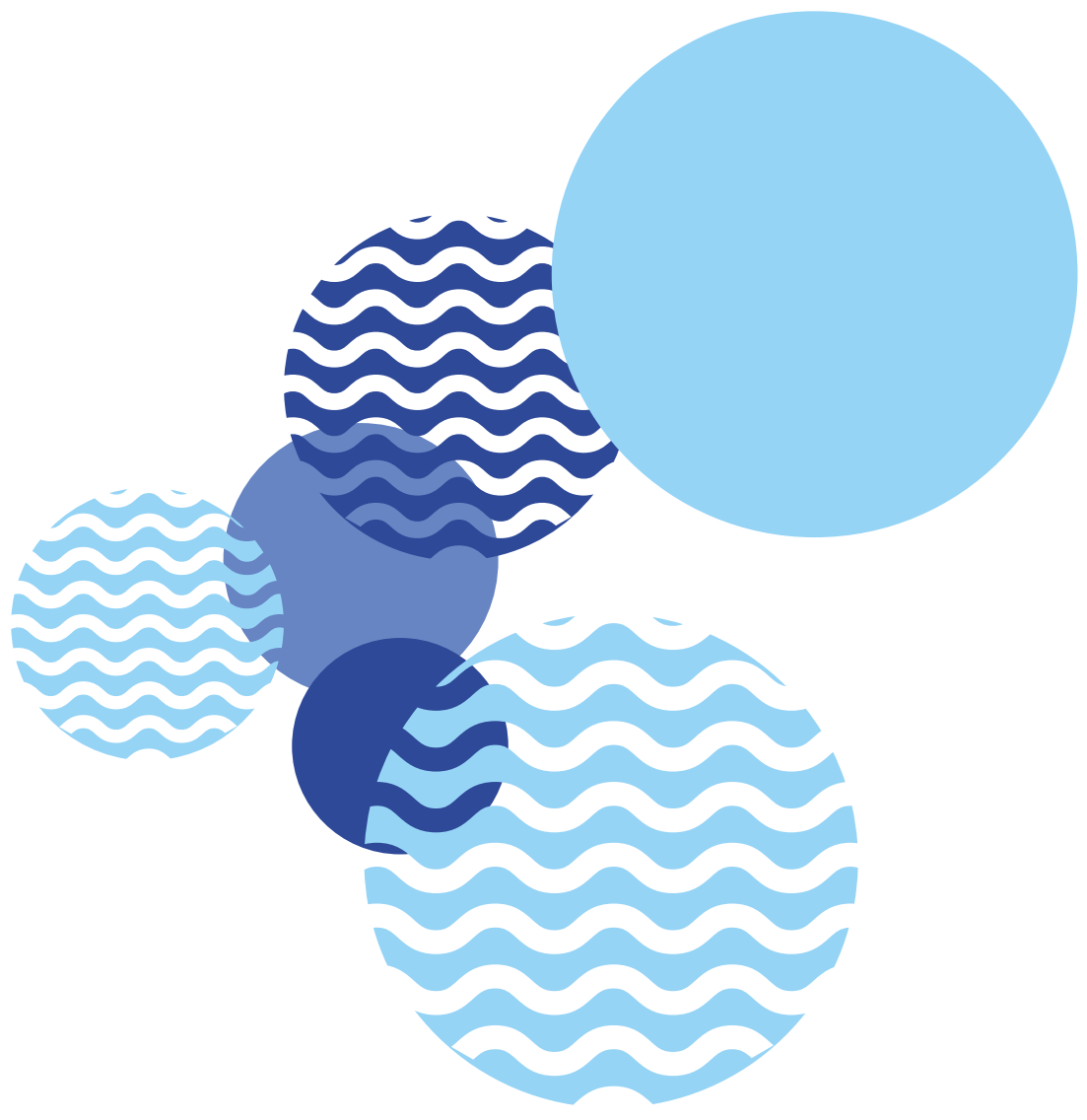
Gazebo all day



Coffee & drinks



Wine list



SAPORE
DI MARE

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

La carta

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

Valentino

Lievitati

Gazebo
all day

SAPORE DI MARE

SAPORE
DI MARE

Degustazione solo antipasti

40

Tartare di ricciola del Tirreno al profumo di agrumi e mandorle

Gamberi grigliati, la sua maionese, lattuga e asparagi di mare

Fritto di mare del Principe

Pizza agli zucchini, i suoi fiori, mozzarella di bufala e burro d'acciughe

La carta

Degustazione antipasti e primi

65

in aggiunta al precedente

Bavetta nei frutti di mare alla Fortemarmina con profumo di basilico e pomodori confit

Risotto ai finocchi, pompelmo e scampi

Lievitati

Degustazione completa

90

in aggiunta al precedente

Branzino al forno, patate di montagna, pomodori, olive e cipolla rossa

Budino di cocco e lime con pinoli tostati

Gazebo
all day

LA CARTA

SAPORE
DI MARE

Antipasti

Tartare di ricciola del Tirreno al profumo di agrumi e mandorle 29

Gamberi grigliati, la sua maionese, lattuga e asparagi di mare 29

Polpo alla brace su hummus di ceci e fagiolini al limone 29

Insalata croccante, burrata, pinoli tostati e salsa ceviche di pomodoro 27

Manzo tataki alla toscana con insalatina d'indivia, spinacini e parmigiano 29

La carta

Primi piatti

Bavetta nei frutti di mare alla Fortemarmina con profumo di basilico e pomodori confit 29

Risotto ai finocchi, pompelmo e scampi 32

Mezze maniche con battuta di tonno, rucola e semi di girasole 29

Tagliolini freschi ai gamberi del tirreno, lime e pomodorini 29

Gnocco in salsa di pomodoro fresco, cuore di burrata e pesto al basilico 27

Lievitati

Gazebo
all day

LA CARTA

SAPORE
DI MARE

Secondi piatti

Tonno scottato, peperone giallo e salsa allo yogurt greco	38
Trancio di branzino al forno, patate di montagna, pomodori, olive e cipolla rossa	38
Scampi gratinati alle erbe mediterranee con insalatina piccante	50
Tagliata di controfiletto di manzo con porro alla brace e maionese al tartufo nero	40
Pollo al mattone, lattuga romana e salsa BBQ Toscana	36

La carta

LIEVITATI

Lievitati

Pizza ai canestrini, stracciatella e olio alle erbe del Dalmazia	22
Pizza agli zucchini, i suoi fiori, mozzarella di bufala e burro d'acciughe	22
Pizza margherita, peperoni arrostiti, mandorle e bottarga	28
Focaccina alle melanzane sott'olio, cuore di burrata, pomodori e rucola	18
Pane arabo, mozzarella di bufala, canestrini, lattuga, prosciutto di Parma e avocado	28

Gazebo
all day

BIMBE & BIMBI

La pasta bianca, rossa o verde	15
Bocconcini di petto di pollo croccanti con patatine e salsa rosa	25
Il pesciolino bianco al vapore, arrostito o fritto	18
Le patatine o le verdure	10
Il minestrone a pezzi o passato	15

SAPORE
DI MARE

La carta

DOLCI

Semifreddo al croccante di nocciola, crumble al cacao e timo	12
Budino di cocco e lime con pinoli tostati	12
Mousse al cioccolato e arancia con sfoglia croccante e lamponi	13
Selezione di gelati e sorbetti classici Italiani	11
Tagliata di frutta fresca di stagione e tropicale	23

Lievitati

Servizi

Coperto	5
Acqua	7

Gazebo
all day

GAZEBO ALL DAY

Scamponi reali del Tirreno serviti crudi, al vapore o grigliati, al pezzo	20
Gamberi viola di Santa Margherita serviti crudi, al vapore o grigliati, al pezzo	18
Ostriche Gillardeau n°2 servite crude e le sue salse, al pezzo	7
Pizza ai canestrini, stracciatella e olio alle erbe del Dalmazia	22
Bocconcini di petto di pollo croccanti con patatine e salsa rosa	25
Spaghettono alle arselle “del pontile”	30
Insalata croccante, burrata, pinoli tostati e salsa ceviche di pomodoro	27
Bruschetta ai cereali, burrata, miele e tartufo nero Toscano	40
Gran fritto di mare del Principe	35
Selezione di gelati e sorbetti classici Italiani	11
Tagliata di frutta fresca di stagione e tropicale	23

SAPORE
DI MARE

La carta

Lievitati

Gazebo
all day

COFFEE & TEA

Espresso	6
Cappuccino	8
Caffè Americano	9
Caffè Shakerato	10
Selezione di the e tisane di La Via del Tè	12

Coffee & Tea

Soft drink

SOFT DRINK

Bibite sodate	10
Succhi di frutta selezione Van Nahmen	10
Spremute fresche	10
Centrifughe secondo richiesta	16
Frappè	15

Cocktail

No & Low

SIGNATURE & COCKTAIL

Negroni Dalmazia - <i>Gin Sabatini, Luxardo bianco, Vermouth Mancino dry, Aria di erbe del Dalmazia</i>	17
Paloma - <i>tequila blanca, grand marnier, succo di limone, Ancho Reyes Rojo</i>	17
Principe Bloody Mary - <i>Vodka, Bloody mix, Succo di limone, Succo di pomodoro</i>	17
Spritz Tropicale - <i>Aperol infuso all'ananas essiccato, Champagne brut</i>	17
Happiness - <i>Saint German, frutti di bosco e prosecco</i>	17
Herbal - <i>Tanqueray 10, cordiale al cetriolo, succo di limone, soda</i>	20

NO & LOW

Pink - <i>pompelmo, limone, cranberry e ginger beer</i>	15
Sunset - <i>spremuta di arance fresche, spremuta di pompelmo, centrifugato di ananas e granatina</i>	15
Berry Temple - <i>frutti di bosco, cranberry e ginger ale</i>	15
Virgin Colada - <i>ananas, cocco, lime e latte</i>	15
Birra italiana selezione Theresianer	10
Cento Volte Forte Blanche	12
Meridiano Ø Ambrata	12
Corona Extra	10

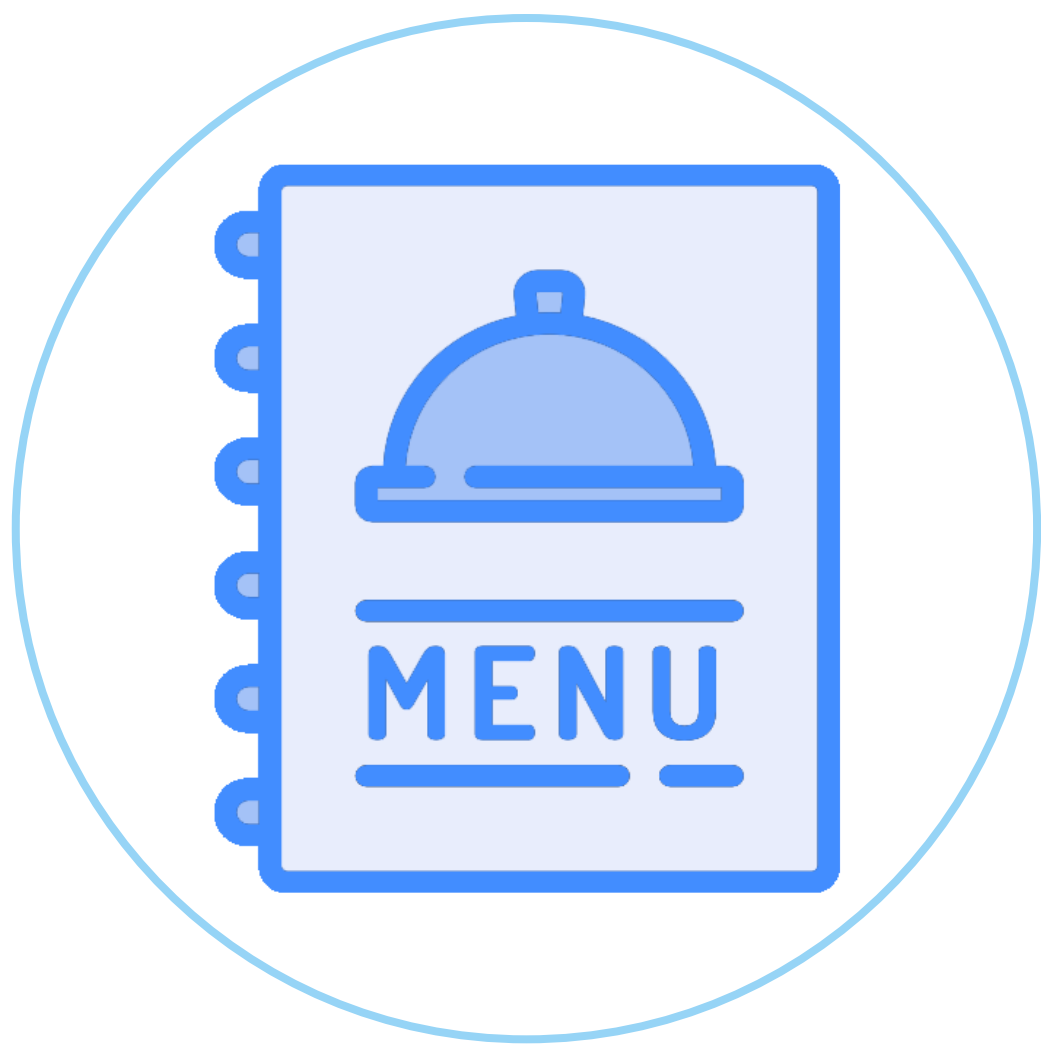
Coffee & Tea

Soft drink

Cocktail

No & Low

DALMAZIA by PRINCIPE



Menu Restaurant



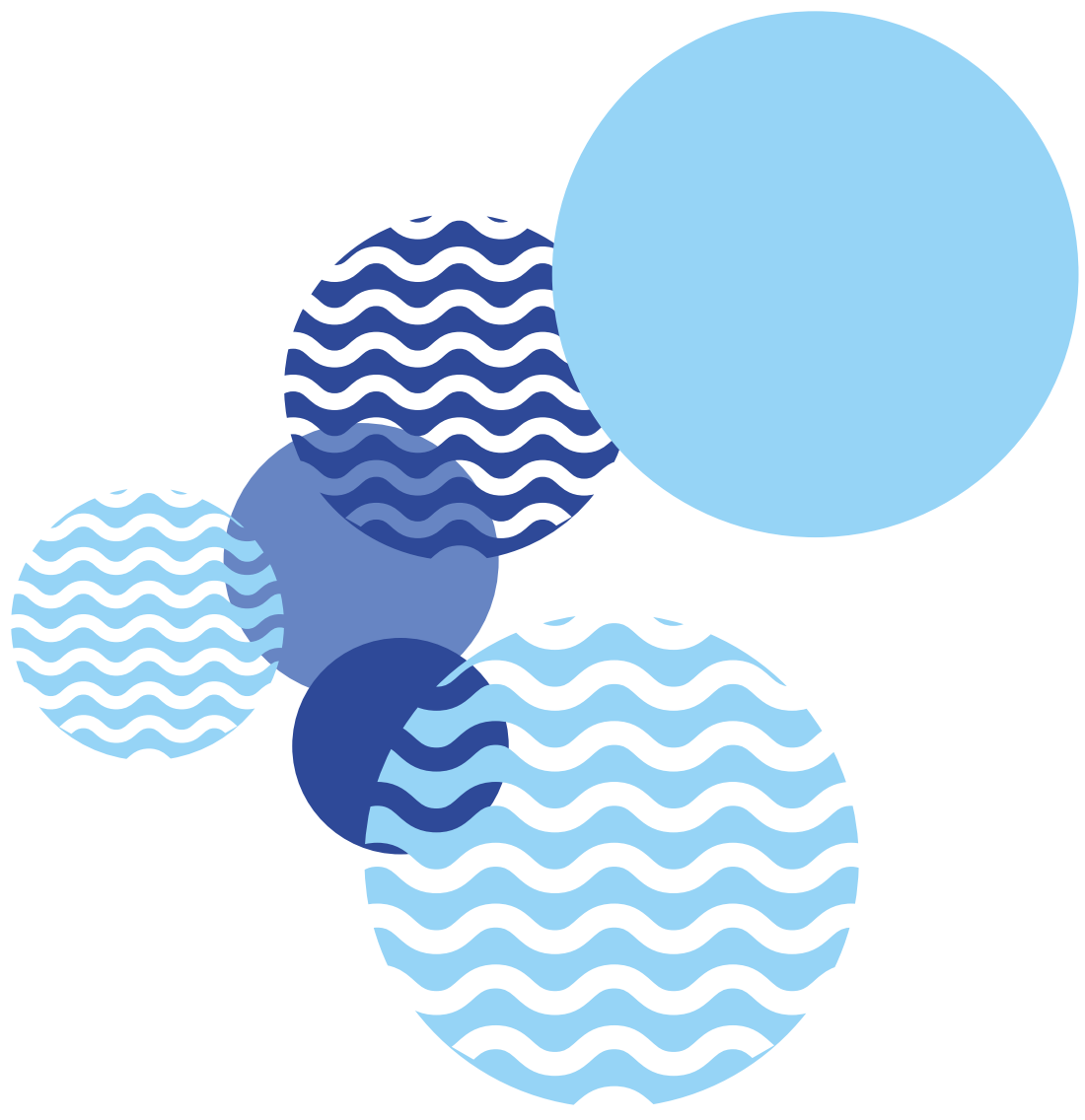
Gazebo all day



Coffee & drinks



Wine list



SAPORE
DI MARE

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

Menu

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

Valentino

Baked goods

Gazebo
all day

SAPORE DI MARE

SAPORE
DI MARE

Tasting starters only

40

Tyrrhenian Yellowtail tartare with scent of citrus and almonds

Grilled shrimps with mayo, lettuce and sea asparagus

Principe's Fried Mixed Seafood

Pizza with Zucchini and courgettes flower, buffalo mozzarella and anchovies butter

Menu

Tasting starters and first courses

65

in addition to the previous one

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

Risotto with fennel, grapefruit and prawns

Baked goods

Tasting full set

90

in addition to the previous one

Baked Sea bass fillet with potatoes, tomatoes, olives and red onion

Coconut pudding, lime and roasted pine nuts

Gazebo
all day

MENU

SAPORE
DI MARE

Starters

- Tyrrhenian yellowtail tartare with scent of citrus and almonds 29
- Grilled shrimps with mayo, lettuce and sea asparagus 29
- Grilled octopus, chickpeas hummus and green beans with lemon 29
- Crunchy salad of vegetables, burrata cheese, pine nuts and tomato ceviche sauce 27
- Tuscan Tataki beef with endive, baby spinach and parmesan 29

Menu

First courses

- Bavetta pasta with seafood cooked in Forte dei Marmi style, with scent of basil and tomato confit 29
- Risotto with fennel, grapefruit and prawns 32
- Mezze maniche pasta, tuna tartare, rocket and sunflower seeds 29
- Homemade tagliolini pasta with tyrrhenian prawns, lime and cherry tomatoes 29
- Gnocchi in fresh tomatoes sauce, burrata and basil pesto 27

Baked goods

Gazebo
all day

MENU

Second courses

Grilled tuna, yellow pepper and Greek yogurt sauce	38
Baked Sea bass fillet with potatoes, tomatoes, olives and red onion	38
Scampi au gratin with aromatic Mediterranean herbs and spicy salad	50
Sirloin tagliata with grilled leeks and black truffle mayo	40
Pollo al mattone (Chicken under a brick), Romaine lettuce and Tuscan BBQ sauce	36

BAKED GOODS

Pizza with canestrini tomatoes, stracciatella cheese and Dalmazia herbs oil	22
Pizza with zucchini and courgettes flower, buffalo mozzarella and anchovies butter	22
Pizza Margherita, roasted peppers, almonds and bottarga	28
Focaccina with eggplant, burrata cheese, tomatoes and rocket	18
Pane arabo with buffalo mozzarella, canestrini tomatoes, lettuce, Parma ham and avocado	28

SAPORE
DI MARE

Menu

Baked goods

Gazebo
all day

KIDS MENU

Simple pasta, with tomato or vegetable sauce	15
Crispy chicken nuggets with french fries and pink sauce	25
Steamed, roasted or fried white fish	18
French fries or fried vegetables	10
Chunky or creamy minestrone	15
Services	
Service charge	
Water	5
	7

DESSERT

Crispy hazelnut semifreddo, cocoa and thyme crumble	12
Coconut pudding, lime and roasted pine nuts	12
Chocolate and orange mousse with flaky pastry and raspberry	13
Selection of classic Italian ice creams and sorbets	11
Sliced seasonal and tropical fresh fruit	23

SAPORE
DI MARE

Menu

Baked goods

Gazebo
all day

GAZEBO ALL DAY

Tyrrhenian Scampi served raw, steamed or grilled, by pieces	20
Purple Santa Margherita prawns served raw, steamed or grilled, by the piece	18
Gillardeau n°2 oyster, served raw with the sauces, by pieces	7
Pizza with Canestrini tomatoes, stracciatella cheese and Dalmazia herbs oil	22
Crispy chicken nuggets with french fries and pink sauce	25
Spaghettoni with baby clams “del pontile”	30
Crunchy salad of vegetables, burrata cheese, pine nuts and tomato ceviche sauce	27
Cereals bruschetta, burrata cheese, honey and Tuscan black truffle	40
Principe’s fried mixed seafood	35
Selection of classic Italian ice creams and sorbets	11
Sliced seasonal and tropical fresh fruit	23

SAPORE
DI MARE

Menu

Baked goods

Gazebo
all day

COFFEE & TEA

Espresso	6
Cappuccino	8
American Coffee	9
Shaker Coffee	10
Selection of tea & infusion La Via del Tè	12

Coffee & Tea

Soft drink

SOFT DRINK

Sodas drinks	10
Van Nahmen fruit juices's selection	10
Fresh juices	10
Blended fruits upon requests	16
Milk shake	15

Cocktail

No & Low

SIGNATURE & COCKTAIL

Negroni Dalmazia - <i>Gin Sabatini, Luxardo bianco, Vermouth Mancino dry, Herb breeze from Dalmazia</i>	17
Paloma - <i>tequila blanca, grand marnier, succo di limone, Ancho Reyes Rojo</i>	17
Principe Bloody Mary - <i>Vodka, Bloody mix, lemon juice, Tomato juice</i>	17
Spritz Tropicale - <i>Aperol dried pineapple infusion, Champagne brut</i>	17
Happiness - <i>Saint German, berries and prosecco</i>	17
Herbal - <i>Tanqueray 10, cucumber cordial, lemon juice, soda</i>	20

NO & LOW

Pink - <i>grapefruit, lemon, cranberry, ginger beer</i>	15
Sunset - <i>fresh orange juice, grapefruit juice, centrifuged pineapple and grenadine</i>	15
Berry Temple - <i>berries, cranberry e ginger ale</i>	15
Virgin Colada - <i>coconut, pineapple, lime and milk</i>	15
Italian beer Theresianer selection	10
Hundred time Forte Blanche beer	12
Meridiano Ø Amber	12
Corona Extra	10

Coffee & Tea

Soft drink

Cocktail

No & Low



Sokol Ndreko

Restaurant Manager

Rocco Grisoni

Resident Chef

Luca Buluggiu

Maitre

PRINCIPE
FORTE DEI
MARMI



LEADING
HOTELS®