

PRINCIPE
FORTE DEI
MARMI

Ristorante Principe

by Valentino Cassanelli



go to the English version



**LEADING
HOTELS®**

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

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

Valentino

PRINCIPE FORTE DEI MARMI

Antipasti

- Tartare di tonno con melograno e erba cipollina 33
- Zuppetta di pesce del Tirreno al pomodoro e lime 33
- Prosciutto Toscano con burrata, peperoni grigliati e aceto balsamico tradizionale di Modena 35

Primi piatti

- Bavetta classica alle arselle con profumo di zenzero e basilico 30
- Tagliolino all'astice, maggiorana e pepe 45
- Maccheroncino al pesto di piselli e mandorle con olive e capperi 27

Secondi

- Trancio di tonno alla griglia con insalata di pomodori, cipolla rossa e olive 39
- Branzino arrostito con caponata di verdure di stagione e pinoli tostati 39
- Filetto di manzo alla griglia con carciofi al Vermentino 40

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 verdurine	10
Il minestrone a pezzi o passato	15

DOLCI

Crostatina ai pistacchi, lemon curd e salsa al basilico	12
Ananas nel suo estratto, lime e sorbetto al cardamomo	12
Tagliata di frutta fresca di stagione e tropicale	23

ALL DAY SNACK

Insalatina o verdure stagionali	18
Piadina roll al salmone affumicato, formaggio alle erbe, rucola e salsa orientale	35
Sandwich di pollo, parmigiano, spinacini freschi, cipolla caramellata, uovo e salsa mediterranea	35
Tuscan burger di manzo, salsa senape, lardo di colonnata, melanzane, pomodori e misticanza	35

Cover charge: 7 euro.

Per ordini room service componga 644 sul telefono interno.
Room Service Cover charge: 15 euro per persona.

Si prega di segnalare qualsiasi tipo di allergia, intolleranza o esigenza alimentare. Abbiamo sempre disponibili prodotti freschi senza glutine, senza lattosio e vegani.

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

Applichiamo con rispetto un approccio sostenibile nella selezione dei nostri prodotti provenienti dal mare e dalla terra. 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.

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

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

Valentino

PRINCIPE FORTE DEI MARMI

Starters

- Tuna tartare with pomegranate and chives 33
- Tyrrhenian soup fish with fresh tomato and lime 33
- Tuscan Ham and burrata, grilled peppers and traditional balsamic vinegar from Modena 35

First courses

- Classical bavetta pasta with baby clams, ginger scent and basil 30
- Tagliolino with lobster, marjoram and pepper 45
- Maccheroncino with peas pesto, almonds, olives and capers 27

Second courses

- Grilled tuna steak, tomatoes salad, red onion and olives 39
- Roasted seabass, seasonal vegetables caponata and toasted pine nuts 39
- Grilled Beef fillet, Vermentino flavoured artichokes 40

KIDS MENU

White, red or green pasta	15
Crispy chicken nuggets with French fries and pink sauce	25
Steamed, baked or fried baby white fish	18
French fries or fried vegetables	10
Chunky or creamy Minestrone soup	15

SWEETS

Pistachios tart, lemon curd and basil sauce	12
Extract of Pineapples, lime and cardamom sorbet	12
Fresh seasonal and tropical sliced fruit	23

ALL DAY SNACK

Seasonal salad or vegetables	18
Piadina roll, smoked salmon, herb cheese, rocket salad and oriental sauce	35
Chicken sandwich, parmesan, fresh spinach, caramelized onion, egg and Mediterranean sauce	35
Tuscan beef burger, mustard, lardo di Colonnata, eggplants, tomatoes and mixed salad	35

Cover charge: 7 euro

Contact 644 to make your room service order.
Room service Cover charge 15 euro per person

Please report any allergy, intolerance or food requirement to a member of our staff. We always have fresh gluten-free, lactose-free and vegan products available.

For any information on substances and allergens, it is possible to consult the appropriate documentation that will be provided upon request by the staff.

We respectfully apply a sustainable approach when selecting our products from the sea and the fields.

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.

Sokol Ndreko
Restaurant Manager

Simona Neculai
Head Waiter

PRINCIPE
FORTE DEI
MARMI



LEADING
HOTELS®