

**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.

Alcuni prodotti sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura (reg. CE 853/04).

“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.

Some products are subject to rapid blast chilling (EC regulation 853/04).

Sokol Ndreko  
Restaurant Manager

Simona Neculai  
Head Waiter

**PRINCIPE**  
**FORTE DEI**  
**MARMI**



LEADING  
HOTELS®