

# 67 SKY

LOUNGE

*by Valentino Cassanelli*

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

---



LEADING  
HOTELS®

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

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

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

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

Valentino  


## Degustazione “Mare d’inverno”

---

Scampo crudo come fosse gratinato  
*Raw scampi as if it were au gratin*

Triglia alla marinara, zucchine e carcadè  
*Marinara red mullet, zucchini and hibiscus*

Bavetta alla Fortemarmina con profumo di basilico e pomodori confit  
*Pasta with seafood, with the scent of basil and confit tomatoes*

Pesce nero alla brace mediterranea  
*Mediterranean grilled black fish*

Meringa acida, mousse di mais e sorbetto alla mora  
*Sour meringue, corn mousse and blackberry sorbet*

90 €

Aggiunta di una portata ~ *Addition of one course* ~ 30 €

Aggiunta di due portate ~ *Addition of two courses* ~ 40 €

## Pranzo veloce

---

Insalata di stagione di verdure cotte, crude e marinate  
*Seasonal salad of cooked, raw and marinated vegetables*

Portata principale a scelta  
*Main course of your choice*

Selezione di cioccolati Toscani  
*Selection of Tuscan chocolates*

60 €

Proposte giornaliere e personalizzazioni secondo le vostre esigenze saranno felicemente gestite dal nostro Maitre.  
*Daily proposals and customizations according to your needs will be happily managed by our Maitre.*

## Antipasti ~ Starters

---

Scampo crudo come fosse gratinato <i>Raw scampi as if it were au gratin</i> 45	- Lux Lucis -
Triglia alla marinara, zucchine e carcadè <i>Marinara red mullet, zucchini and hibiscus</i> 35	- Lux Lucis -
Insalata di stagione di verdure cotte, crude e marinate <i>Seasonal salad of cooked, raw and marinated vegetables</i> 27	- Principe -
Manzo tatakya alla toscana con insalatina d'indivia, spinacini e parmigiano <i>Tuscan-style beef tataki with endive salad, spinach and parmesan</i> 35	- Dalmazia -
Italia Spagna, salame toscano di Montignoso e Jamon Serrano de Belota <i>Italy Spain, Tuscan salami from Montignoso and Jamon Serrano de Belota</i> 55	- 67 Sky Lounge -

## Primi ~ First courses

---

Gnocchi di topinambur, arselle e schiuma al pepe <i>Jerusalem artichoke gnocchi, baby clams and pepper foam</i> 31	- Lux Lucis -
Risotto in Tom yum con ricci di mare e tartufo nero <i>Tom yum risotto with sea urchins and black truffle</i> 35	- Lux Lucis -
Bavetta alla Fortemarmina con profumo di basilico e pomodori confit <i>Pasta with seafood, with the scent of basil and confit tomatoes</i> 31	- Dalmazia -
Paccheri alla trabaccolara, pomodoro, melanzane e finocchio di mare <i>Pasta with fish, tomato, aubergines and sea fennel</i> 31	- Dalmazia -
Penna cotta in salsa pomodoro fresco, mantecata al tavolo <i>Pasta cooked in fresh tomato sauce, creamed at the table</i> 29	- Principe -

## Secondi ~ Second courses

---

Pesce nero alla brace mediterranea <i>Mediterranean grilled black fish</i> 40	- Lux Lucis -
Branzino arrostito su millefoglie di patata di montagna, pomodoro e olive <i>Roasted sea bass on mountain potato millefeuille, tomato and olives</i> 40	- Dalmazia -
Guancia di vitello brasata al tamarindo su patata al burro salato <i>Tamarind braised veal cheek on salted butter potato</i> 45	- Principe -
Lattuga al forno come una isolana vegana <i>Vegan baked lettuce in isolana style</i> 35	- Dalmazia -
Hamburger di manzo con fois gras, tartufo nero e insalatina mediterranea <i>Beef burger with fois gras, black truffle and Mediterranean salad</i> 45	- 67 Sky Lounge -

## Bimbe e bimbi ~ Children

---

La pasta bianca, rossa o verde <i>Pasta with parmesan, with tomato or with pesto sauce</i> 18
Il pesciolino bianco al vapore <i>Steamed white fish</i> 21
La bisteccina arrostita <i>Grilled steak</i> 21
Le verdure <i>Vegetables</i> 10
Il minestrone a pezzi o passato <i>Chunky or creamy vegetable soup</i> 18

## Dolci ~ Dessert

---

Meringa acida, mousse di mais e sorbetto alla mora <i>Sour meringue, corn mousse and blackberry sorbet</i> 15	- Lux Lucis -
Cremoso ai cantucci, gelato al Vin Santo e biscotto alle mandorle <i>Cantucci cream, Vin Santo ice cream and almond biscuit</i> 15	- Principe -
Mousse al cioccolato fondente, briciole di sfoglia e lamponi <i>Dark chocolate mousse, puff pastry crumbs and raspberries</i> 15	- Dalmazia -
Tartelletta al cacao, crema pasticcera alla vaniglia e frutta di stagione <i>Cocoa tartlet, vanilla custard and seasonal fruit</i> 15	- 67 Sky Lounge -
Selezione di cioccolati Toscani <i>Selection of Tuscan chocolates</i> 25	- Lux Lucis -
Selezione di formaggi Toscani <i>Selection of Tuscan cheeses</i> 25	- Lux Lucis -

Si prega di segnalare qualsiasi tipo di allergia, intolleranza o esigenza alimentare. Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, su richiesta, dal personale di servizio. Abbiamo sempre disponibili prodotti freschi senza glutine, senza lattosio e vegani. Applichiamo con rispetto un approccio sostenibile nella selezione dei nostri prodotti provenienti dal mare e dalla terra prediligendo il territorio che ci circonda. Alcuni prodotti sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura (reg. CE 853/04).

Please report any allergies, intolerances or dietary requirements. For any information on substances and allergens, please refer to the appropriate documentation provided by the service staff upon request. We always have fresh gluten-free, lactose-free and vegan products available. We respectfully apply a sustainable approach in selecting our products from the sea and the land, favouring the territory around us.

Some products are subjected to rapid blast chilling (EC reg. 853/04).

# PRINCIPE FORTE *dei* MARMINI

★★★★★L

Sokol Ndreko | Restaurant Manager

Rocco Grisoni | Head Chef

Pietro Rossetti | Sous Chef

Matteo Bardini | Maitre

Giulia Venturelli | BRK Chef

Piero Ghiri | Sommelier



LEADING  
HOTELS®