

PRINCIPE  
FORTE *dei* MARMI  
★★★★★L

BREAKFAST MENU



## *Buongiorno da tutti noi!*

Per gli ospiti dell'Hotel Principe, il buongiorno inizia con una colazione completa, sempre inclusa nel soggiorno.

Il servizio è aperto anche agli ospiti esterni, con una tariffa dedicata a persona comprensiva di buffet, una portata à la carte e caffetteria.

*For guests of Hotel Principe, the morning begins with a full breakfast, always included in their stay.*

*The service is also open to non-hotel guests at a dedicated per-person rate, which includes the buffet, one à la carte dis, and hot beverages.*

Vi aspettiamo nei nostri Ristoranti!

Lux Lucis - MICHELIN Star Restaurant ~ 19.30-22.00

Principe & Pool Bar ~ 7.30-18.30

Dalmazia Beach Restaurant ~ 12.30-15.30 | Light Lunch ~ 15.30-17.30

67 Sky Lounge Bar ~ 18.30-23.30

*Info & prenotazioni: +39 339 796 1426*

# Caffetteria

Tè selezione “La Via del Tè” di Firenze

*Tea selection “La Via del Tè” from Florence*

Espresso Specialty Coffee

*Espresso Specialty Coffee*

Decaffeinato Specialty Coffee

*Decaffeinated Specialty Coffee*

Cappuccino

*Cappuccino*

Caffè americano

*Americano coffee*

Cioccolata calda alle spezie con panna montata

*Hot chocolate with spices and whip cream*

Latte

*Milk*

## Estratti

Spremuta di agrumi italiani

*Freshly squeezed Italian citrus fruit juice*

Estratto di sole. Agrumi, carota, zenzero, lamponi

*Sun juice. Citrus fruits, carrot, ginger, raspberries*

Egoista Spa. Mela, uva, spinaci e zenzero

*Egoista Spa. Apple, grapes, spinach and ginger*

## Dolce

Tagliata di frutta fresca di stagione, tropicale e frutti di bosco

*Sliced fresh seasonal, tropical fruit and berries*

Macedonia di frutta al basilico e crema al mascarpone

*Fruit salad with basil and mascarpone cream* (7)

Yogurt greco, granola di pinoli, goji e lamponi

*Greek yogurt, pine nut granola, goji berries and raspberries* (7-8-1)

Yogurt senza lattosio con chia al cioccolato e frutta di stagione

*Lactose-free yogurt with chocolate chia and seasonal fruit* (8)

Porridge freddo di riso al latte di cocco, lime e mango

*Cold rice porridge with coconut milk, lime and mango* (7-8)

Porridge caldo al latte di mandorla, arachidi, banane e ribes

*Warm almond milk porridge with peanuts, bananas and redcurrants* (5)

Pancake alla frutta con prugne allo sciroppo di Versilia

*Fruit pancakes with Versilia syrup prunes* (1-7-3)

Crepes alla crema, arance caramellate e gocce di cioccolato

*Custard crepes with caramelized oranges and chocolate chips* (1-3-7-8)

Selezione di prodotti da forno

*Selection of bakery products* (1-3-7-8)

# Salata

Bresaola di manzo e arrosto di tacchino serviti con formaggio alle erbe

*Beef bresaola and roast turkey served with herb cheese* (7)

Prosciutto di Parma cotto e crudo servito con stracciatella di burrata

*Cooked and cured Parma ham served with burrata stracciatella* (7)

Salmone affumicato servito con burro e pane ai cereali tostato

*Smoked salmon served with butter and toasted cereal bread* (1-4-7-8)

Insalata di germogli, pomodorini, avocado, frutta secca, e olive

*Sprout salad with cherry tomatoes, avocado, dried fruit and olives* (8)

Avocado toast, pomodori, stracciatella e prosciutto di Parma con o senza uovo

*Avocado toast with tomatoes, stracciatella and Parma ham, with or without egg*

(1-7-3)

Crostone al formaggio morbido, avocado e salmone affumicato con o senza uovo

*Toast bread with soft cheese, avocado and smoked salmon, with or without egg*

(1-7-4-3)

Frittata ai fiori di zucchine e parmigiano con misticanza

*Zucchini flower and Parmesan frittata with mixed greens* (3-7)

Uovo al pomodoro classico toscano, formaggio fuso e basilico

*Classic Tuscan-style tomato egg with melted cheese and basil* (3-7)

Uovo CBT su pan tostato, salsa Caesar mediterranea, bacon di vitello e pecorino

*CBT egg on toast with Mediterranean Caesar sauce, veal bacon and pecorino*

(3-1-7-4-6-8)

Classiche uova allo stile che più vi appartiene

*Classic eggs prepared in your favorite style* (3)

Valeria Distratis | Breakfast Chef

Maurizio Mosti | Head waiter

Si prega di segnalare qualsiasi tipo di allergia, intolleranza o esigenza alimentare.

Abbiamo sempre disponibili prodotti Kosher, Halal, senza glutine, senza lattosio e vegani.

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

*Please inform us of any food allergies, intolerances, or dietary requirements. We always have Kosher, Halal, gluten-free, lactose-free, and vegan products available. We respectfully apply a sustainable approach in the selection of our products from both sea and land.*

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

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

*For any information regarding substances and allergens, you may consult the relevant documentation which will be provided, upon request, by the waitstaff. Allergens are specified next to each dish. Some products undergo blast chilling (Reg. EC 853/04).*