

PRINCIPE
FORTE *dei* MARMI

★★★★★L

Ristorante Principe
by Valentino Cassanelli

BREAKFAST MENU



THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®

“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.



Buongiorno da tutti noi,

Come Ospite del Principe Forte dei Marmi, ha incluso il menu degustazione "Colazione da Principe", qui a lato.

In alternativa può comporre la Sua colazione scegliendo dalla carta: Caffetteria a piacimento, una bevanda dalla lista degli Estratti e due portate a scelta, dolci o salate.

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

Good morning from all of us,

As a Guest of Principe Forte dei Marmi you have included the tasting menu "Breakfast as a Principe", here on the side.

Otherwise, you can compose your breakfast choosing from the list: Cafeteria at will, a drink from the Extracts list and two courses à la carte, sweet or salted.

Please report any type of allergy, intolerance or dietary requirement. We always have fresh gluten-free, lactose-free and vegan products available.

Colazione da Principe

Caffetteria a piacimento

Cafeteria

Estratto di sole

Sun juice

Yogurt greco, granola di pinoli e gogly con lamponi di bosco

Greek yogurt, granola, pine nuts and wild raspberries

Selezione di prodotti da forno

Baked products

Bruschetta con ricotta, miele e tartufo nero toscano Dalmazia style

Bruschetta with ricotta, honey and black Tuscan truffle Dalmazia style

Focaccia al burro d'acciuga, amarena by Lux Lucis, salmone affumicato

Anchovy butter and black cherry muffin by Lux Lucis, smoked salmon

Uovo al pomodoro, lardo di Colonnata e pecorino

Tomato egg, Colonnata lard and pecorino

Dolce

Selezione prodotti da forno <i>Selection of baked products</i>	18
Yogurt greco, granola di pinoli e gogy con lamponi di bosco <i>Greek yogurt, granola with pine nuts, gogy and raspberries</i>	15
Zuppetta di chia e acqua di cocco con frutta fresca e lime <i>Almond milk porridge, Garfagnana spelt and blueberries</i>	15
Porridge al latte di mandorla, farro soffiato e mirtili di Garfagnana <i>Fresh fruit tart and vanilla and lemon cream</i>	15
Crepes all'arancia, crema alla vaniglia e frutta di stagione <i>Crepes with gianduja chocolate, salted hazelnuts, banana</i>	18
Torta al cioccolato e noci con crema al mascarpone <i>Crepes with gianduja chocolate, salted hazelnuts, banana</i>	15
Tagliata di frutta fresca di stagione e tropicale <i>Fresh seasonal and tropical fruit</i>	25

Salata

Focaccia al burro d'acciuga, amarena by Lux Lucis, salmone affumicato <i>Focaccia with anchovy butter, cherry by Lux Lucis, smoked salmon</i>	22
Uovo al pomodoro, lardo di Colonnata e pecorino <i>Tomato egg, Colonnata lard and pecorino</i>	22
Crostone con melanzane grigliate, pomodorini, cetrioli, olive e tofu marinato <i>Crostone with grilled aubergines, cherry tomatoes, cucumbers, olives and marinated tofu</i>	18
Pan tostato con avocado, prosciutto di Parma, uovo e burrata <i>Toasted bread with avocado, Parma ham, egg and burrata</i>	22
Frittata ai fiori di zuccina e parmigiano con insalatina <i>Omelette with courgette flowers and parmesan with salad</i>	22
Bruschetta ai cereali, burrata e miele al tartufo nero toscano Dalmazia style <i>Bruschetta with cereals, burrata and black Tuscan truffle honey Dalmazia style</i>	28

Caffetteria

Tè selezione “La Via del Tè” di Firenze <i>Tea selection “La Via del Tè” from Florence</i>	12
Espresso Difference Coffee <i>Espresso Difference Coffee</i>	7
Decaffeinato <i>Decaffeinated coffee</i>	7
Cappuccino <i>Cappuccino</i>	9
Caffè americano <i>Americano coffee</i>	10
Cioccolata calda alle spezie con panna montata <i>Hot chocolate with spices and whip cream</i>	10
Latte <i>Milk</i>	6



I nostri fornitori di the e caffè sono accuratamente scelti per il loro impegno nel garantire un basso impatto ambientale, una scelta di materie prime sostenibili e il rispetto dei lavoratori.

Our tea and coffee suppliers are carefully chosen for their commitment to ensuring a low environmental impact, a choice of sustainable raw materials and respect for workers.

Estratti

Spremuta di agrumi italiani <i>Freshly squeezed Italian citrus fruit juice</i>	12
Estratto di sole. Agrumi, carota, zenzero, lamponi e limone <i>Sun juice. Citrus fruits, carrot, ginger, raspberries and lemon</i>	16
Egoista Spa. Mela, uva, spinaci e zenzero <i>Egoista Spa. Apple, grapefruit, spinach and ginger</i>	16

Chi ben comincia

Champagne selezione 67 Sky Lounge <i>Champagne 67 Sky Lounge selection</i>	19
Il pomodoro <i>The tomato</i>	20

Tea selection

RAJASTHAN

Suntuosa miscela di tè nero e spezie secondo la ricetta tradizionale del Chai, bevanda nazionale indiana. Forte e corposo, dal profumo dolce e intenso, è un tè perfetto a fine pasto. Si consiglia di degustare con zucchero e latte.

Sumptuous blend of black tea and spices according to the traditional recipe of Chai, the Indian national drink. Strong and full-bodied, with a sweet and intense aroma, it is a perfect tea after a meal. It is recommended to taste with sugar and milk.

EARL GREY IMPERIALE

Te' nero Indiano di alta montagna, in foglia intera profumata all'olio di bergamotto Siciliano da gusto agrumato, deciso e molto profumato.

High mountain Indian black tea, in whole leaf scented with Sicilian bergamot oil with a citrusy, decisive and very fragrant taste.

SOGNO D'AMORE

Miscela di tè Ololong al profumo dolce di castagna e panna, dedicata a un sogno. Dolce, penetrante, note di testa di castagne e panna, leggere note di frutta secca e pane tostato, tipiche del tè di base. Il Gusto risulta pieno, corposo, non tannico.

Blend of Ololong tea with the sweet scent of chestnut and cream, dedicated to a dream. Sweet, penetrating, top notes of chestnuts and cream, light notes of dried fruit and toasted bread, typical of the base tea. The Taste is full-bodied, not tannic.

Tea selection

MARRAKECH MINT TEA

Miscela tradizionale di tè verde cinese Gunpowder in foglia con la giunta di foglie di menta. Il gusto ne risulta profumato e balsamico.

Traditional blend of Chinese Gunpowder green tea leaves with mint leaves on top. The taste is fragrant and balsamic.

SPECIAL JASMINE

Pregiato tè verde cinese in foglia intera e fiori. Le foglie del tè verde di base vengono miscelate con i fiori di gelsomino asiatico, raccolto all'alba nel momento del maggior profumo.

Precious Chinese green tea in whole leaves and flowers. The basic green tea leaves are mixed with Asian jasmine flowers, harvested at dawn at the time of the greatest perfume.

ROOIBOS

Privo di caffeina ed è attualmente allo studio in molte università per le sue proprietà salutari. Viene considerato una vera e propria miniera di antiossidanti e viene usato per lenire i dolori delle coliche addominali.

Free of caffeine and is currently being studied in many universities for its health properties. It is considered a real mine of antioxidants and is used to soothe the pains of abdominal colic.

CAMOMILLA

Soave miscela di capolini interi di camomilla matricaria, conosciuta ed apprezzata fino dall'antichità, per le proprietà lenitive ed addolcenti.

Gentle blend of whole matricaria chamomile flower heads, known and appreciated since ancient times, for its soothing and softening properties.

PRINCIPE FORTE *dei* MARMI

★★★★★ L

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).*

Sokol Ndreko | Restaurant Manager

Giulia Venturelli | Breakfast Chef