

DALMAZIA
by PRINCIPE
BEACH CLUB

Ristorante Dalmazia
by Valentino Cassanelli

Menu 2023

“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.



Sapore di mare

Degustazione solo Antipasti	45
Tartare di ricciola del Tirreno al profumo di agrumi e mandorle <i>Tyrrhenian Yellowtail tartare with scent of citrus and almonds</i>	
Gamberi grigliati, la sua maionese, lattuga e asparagi di mare <i>Grilled shrimps with mayo, lettuce and sea asparagus</i>	
Frittino di calamari, finocchio, avocado e salsa al tartufo nero <i>Fried calamari, fennel, avocado and black truffle sauce</i>	
Pizza agli zucchini, i suoi fiori, mozzarella di bufala e burro d'acciughe <i>Pizza with Zucchini and courgettes flowers, buffalo mozzarella and anchovies butter</i>	
Degustazione antipasti e primi - <i>in aggiunta al precedente</i>	65
Bavetta nei frutti di mare alla Fortemarmina con profumo di basilico e pomodori confit <i>Pasta with seafood in Forte dei Marmi style, with scent of basil and tomato confit</i>	
Risotto ai finocchi, pompelmo e scampi <i>Risotto with fennel, grapefruit and prawns</i>	
Degustazione completa - <i>in aggiunta al precedente</i>	90
Branzino al forno, patate di montagna, pomodori, olive e cipolla rossa <i>Baked Sea bass fillet with potatoes, tomatoes, olives and red onion</i>	
Cremoso di cheesecake, mirtilli di bosco e biscotto all'elicriso <i>Creamy cheesecake, wild blueberries and helichrysum biscuit</i>	

Il menu degustazione è da intendersi per tutto il tavolo. Il costo indicato è il costo per persona.
The tasting menu is for the whole table. The cost shown is the cost per person.

Ristorante Dalmazia

by Valentino Cassanelli

Antipasti

Tartare di ricciola del Tirreno al profumo di agrumi e mandorle <i>Tyrrhenian yellowtail tartare with scent of citrus and almonds</i>	33
Gamberi grigliati, la sua maionese, lattuga e asparagi di mare <i>Grilled shrimps with mayo, lettuce and sea asparagus</i>	33
Frittino di calamari, finocchio, avocado e salsa al tartufo nero <i>Fried calamari, fennel, avocado and black truffle sauce</i>	33
Insalata mediterranea, burrata, acciughe e aceto balsamico tradizionale di Modena <i>Mediterranean salad, burrata, anchovies and traditional balsamic vinegar of Modena</i>	31
Manzo tataki alla toscana con insalatina d'indivia, spinacini e parmigiano <i>Tuscan Tataki beef with endive, baby spinach and parmesan</i>	31

Primi piatti

Bavetta nei frutti di mare alla Fortemarmina con profumo di basilico e pomodori confit <i>Pasta with seafood in Forte dei Marmi style, with scent of basil and tomato confit</i>	29
Risotto ai finocchi, pompelmo e scampi <i>Risotto with fennel, grapefruit and prawns</i>	33
Paccheri alla trabaccolara di pesce, pomodoro, melanzane e finocchio di mare <i>Pasta with fish, tomato, aubergines and sea fennel</i>	29
Tagliolini freschi ai gamberi del Tirreno, lime e pomodorini <i>Homemade tagliolini pasta with Tyrrhenian prawns, lime and cherry tomatoes</i>	33
Gnocco in salsa di pomodoro fresco, cuore di burrata e pesto al basilico <i>Gnocchi in fresh tomatoes sauce, burrata and basil pesto</i>	29

Ristorante Dalmazia

by Valentino Cassanelli

Secondi

Il nostro sandwich di tonno, avocado e insalata alla Caesar <i>Our tuna sandwich, avocado and Caesar salad</i>	40
Trancio di branzino al forno, patate di montagna, pomodori, olive e cipolla rossa <i>Baked Sea bass fillet with potatoes, tomatoes, olives and red onion</i>	40
Scampi gratinati alle erbe mediterranee con insalatina piccante <i>Scampi au gratin with aromatic Mediterranean herbs and spicy salad</i>	58
Lattuga al forno come una isolana vegana <i>Vegan baked lettuce in isolana style</i>	29
Pollo al mattone, lattuga romana e salsa BBQ Toscana <i>Grilled chicken, Romaine lettuce and Tuscan BBQ sauce</i>	40

Lievitati

Pizza ai canestrini, stracciatella e olio alle erbe del Dalmazia <i>Pizza with canestrini tomatoes, stracciatella cheese and Dalmazia herbs oil</i>	22
Pizza agli zucchini, i suoi fiori, mozzarella di bufala e burro d'acciughe <i>Pizza with zucchini and courgettes flowers, buffalo mozzarella and anchovies butter</i>	22
Bruschetta ai tre pomodori, avocado e foglie di capperi <i>Bruschetta with three tomatoes, avocado and caper leaves</i>	18
Pizza alle patate, burrata, bioldo e tartufo nero Toscano <i>Pizza with potatoes, burrata cheese, bioldo and Tuscan black truffle</i>	38
Pane arabo, mozzarella di bufala, canestrini, lattuga, prosciutto di Parma e avocado <i>Pita bread, buffalo mozzarella, canestrini tomatoes, lettuce, Parma ham and avocado</i>	28

Ristorante Dalmazia

by Valentino Cassanelli

Bimbe e Bimbi

La pasta bianca, rossa o verde <i>Pasta with parmesan, with tomato or with pesto sauce</i>	18
Bocconcini di petto di pollo croccanti con patatine e salsa rosa <i>Crispy chicken nuggets with french fries and pink sauce</i>	25
Il pesciolino bianco al vapore, arrostito o fritto <i>Steamed, roasted or fried white fish</i>	21
Le patatine o le verdure <i>French fries or steamed vegetables</i>	10
Il minestrone a pezzi o passato <i>Chunky or creamy minestrone</i>	18

Dessert

Semifreddo al croccante di nocciola, crumble al cacao e timo <i>Crispy hazelnut semifreddo, cocoa and thyme crumble</i>	12
Cre moso di cheesecake, mirtilli di bosco e biscotto all'elicriso <i>Creamy cheesecake, wild blueberries and helichrysum biscuit</i>	12
Mousse al cioccolato e arancia con sfoglia croccante e lamponi <i>Chocolate and orange mousse with crunchy pastry and raspberry</i>	13
Selezione di gelati e sorbetti classici Italiani <i>Selection of classic Italian ice creams and sorbets</i>	12
Tagliata di frutta fresca di stagione e tropicale <i>Sliced seasonal and tropical fresh fruit</i>	25

Ristorante Dalmazia

by Valentino Cassanelli

Caffè & Tea

Difference coffee espresso	7
<i>Espresso Difference coffee</i>	
Cappuccino	9
<i>Cappuccino</i>	
Caffè Americano	9
<i>Americano Coffee</i>	
Caffè Shakerato	10
<i>Iced coffee</i>	
Selezione di the e tisane di La Via del Tè	12
<i>Tea and infusion selection La Via del Tè</i>	

Soft drink

Bibite sodate	10
<i>Sodas drinks</i>	
Succhi di frutta selezione Van Nahmen	10
<i>Van Nahmen fruit juices's selection</i>	
Spremute fresche	12
<i>Fresh juices</i>	
Centrifughe secondo richiesta	16
<i>Blended fruits upon requests</i>	
Frappè	15
<i>Milk shake</i>	

Signature & Cocktail

Negroni 67	25
Paloma - Tequila blanca, grand marnier, lemon juice, Ancho Reyes Rojo	19
Principe Bloody Mary - Vodka, Bloody mix, Lemon juice, tomato juice	19
Spritz Tropicale - Aperol dried pineapple infusion, Champagne brut	19
Happiness - Saint German, berries and prosecco	20
Herbal - Tanqueray 10, cucumber cordial, lemon juice, soda	19

No & Low

Pink - grapefruit, lemon, cranberry, ginger beer	15
Sunset - fresh orange juice, grapefruit juice, centrifuged pineapple and grenadine	15
Berry Temple - berries, cranberry e ginger ale	15
Virgin Colada - coconut, pineapple, lime and milk	15
Italian beer Theresianer selection	11
Hundred time Forte Blanche beer	13
Meridiano Ø Amber	13
Corona Extra	11



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.

DALMAZIA *by* PRINCIPE

BEACH CLUB

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).

Rocco Grisoni | Resident Chef

Cristina Vascellari | General Manager & Director

Maurizio Mosti | Head waiter

PFdM