

DALMAZIA
by PRINCIPE
BEACH CLUB

Ristorante Dalmazia
by Valentino Cassanelli

Menu 2024

“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
Baccalà alla pizzaiola <i>Pizzaiola-style cod</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>	29
Gamberi grigliati, la sua maionese, lattuga e asparagi di mare <i>Grilled shrimps with mayo, lettuce and sea asparagus</i>	29
Frittino di calamari, finocchio, avocado e salsa al tartufo nero <i>Fried calamari, fennel, avocado and black truffle sauce</i>	29
Insalata mediterranea, burrata, acciughe e aceto balsamico tradizionale di Modena <i>Mediterranean salad, burrata, anchovies and traditional balsamic vinegar of Modena</i>	29
Manzo tataki alla toscana con insalatina d'indivia, spinacini e parmigiano <i>Tuscan Tataki beef with endive, baby spinach and parmesan</i>	29

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>	25
Risotto ai finocchi, pompelmo e scampi <i>Risotto with fennel, grapefruit and prawns</i>	29
Paccheri alla trabaccolara di pesce, pomodoro, melanzane e finocchio di mare <i>Pasta with fish, tomato, aubergines and sea fennel</i>	25
Tagliolini freschi ai gamberi del Tirreno, lime e pomodorini <i>Homemade tagliolini pasta with Tyrrhenian prawns, lime and cherry tomatoes</i>	29
Gnocco in salsa di pomodoro fresco, cuore di burrata e pesto al basilico <i>Gnocchi in fresh tomatoes sauce, burrata and basil pesto</i>	25

Ristorante Dalmazia

by Valentino Cassanelli

Secondi

Filetto di tonno in crosta di pane, avocado e insalata alla Caesar <i>Tuna steak in bread crust, avocado and Caesar salad</i>	35
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>	35
Baccalà alla pizzaiola <i>Pizzaiola-style cod</i>	35
Lattuga al forno come una isolana vegana <i>Vegan baked lettuce in isolana style</i>	25
Pollo al mattone, lattuga romana e salsa BBQ Toscana <i>Grilled chicken, Romaine lettuce and Tuscan BBQ sauce</i>	35

Lievitati

Pizza ai canestrini, stracciatella e olio alle erbe del Dalmazia <i>Pizza with canestrini tomatoes, stracciatella cheese and Dalmazia herbs oil</i>	20
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>	20
Bruschetta ai tre pomodori, avocado e foglie di capperi <i>Bruschetta with three tomatoes, avocado and caper leaves</i>	18
Focaccina al polipo, insalata mediterranea e salsa yogurt <i>Focaccina with octopus, Mediterranean salad and yogurt sauce</i>	25
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>	25

Ristorante Dalmazia

by Valentino Cassanelli

Bimbe e Bimbi

La pasta bianca, rossa o verde	15
<i>Pasta with parmesan, with tomato or with pesto sauce</i>	
Bocconcini di petto di pollo croccanti con patatine e salsa rosa	25
<i>Crispy chicken nuggets with french fries and pink sauce</i>	
Il pesciolino bianco al vapore, arrostito o fritto	15
<i>Steamed, roasted or fried white fish</i>	
Le patatine o le verdure	10
<i>French fries or steamed vegetables</i>	
Il minestrone a pezzi o passato	15
<i>Chunky or creamy vegetable soup</i>	

Dessert

Semifreddo al croccante di nocciola, crumble al cacao e timo	13
<i>Crispy hazelnut semifreddo, cocoa and thyme crumble</i>	
Cre moso di cheesecake, mirtilli di bosco e biscotto all'elicriso	13
<i>Creamy cheesecake, wild blueberries and helichrysum biscuit</i>	
Mousse al cioccolato e arancia con sfoglia croccante e lamponi	13
<i>Chocolate and orange mousse with crunchy puff pastry and raspberries</i>	
Tagliata di frutta fresca di stagione e tropicale	20
<i>Sliced seasonal and tropical fresh fruit</i>	
Selezione di gelati e sorbetti classici italiani	11
<i>Classic Italian ice creams and sorbets</i>	

Ristorante Dalmazia

by Valentino Cassanelli

Caffè & Tea

Difference coffee espresso	5
<i>Espresso Difference coffee</i>	
Cappuccino	7
<i>Cappuccino</i>	
Caffè Americano	6
<i>Americano Coffee</i>	
Caffè Shakerato	7
<i>Iced coffee</i>	
Selezione di the e tisane di La Via del Tè	9
<i>Tea and infusion selection La Via del Tè</i>	

Soft drink

Bibite sodate	7
<i>Sodas drinks</i>	
Succhi di frutta selezione Van Nahmen	7
<i>Van Nahmen fruit juices's selection</i>	
Spremute fresche	12
<i>Fresh juices</i>	
Centrifughe secondo richiesta	18
<i>Blended fruits upon requests</i>	
Frappè	12
<i>Milk shake</i>	

Signature & Cocktail

Negroni 67	18
Paloma - Tequila blanca, grand marnier, lemon juice, Ancho Reyes Rojo	18
Principe Bloody Mary - Vodka, Bloody mix, Lemon juice, tomato juice	18
Spritz Tropicale - Aperol dried pineapple, papaya and berries infusion, Champagne brut	18
Happiness - Saint German, berries and prosecco	18
Herbal - Tanqueray 10, cucumber cordial, lemon juice, soda	18

No & Low

Pink - grapefruit, lemon, cranberry, ginger beer	14
Sunset - fresh orange juice, grapefruit juice, centrifuged pineapple and grenadine	14
Berry Temple - berries, cranberry e ginger ale	14
Virgin Colada - coconut, pineapple, lime and milk	14
Italian beer Theresianer selection	9
Cento Volte Forte Blanche beer - alla spina	9
Meridiano Ø Amber - alla spina	9
Corona Extra	8



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. Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in 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 ingredienti e semilavorati possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura), rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del Reg. CE 852/04. Tutte le informazioni relative al prodotto che desiderate sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

Il pesce destinato ed essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/04, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3

*Please report any type of allergy, intolerance or dietary requirement. Information regarding the presence of substances or products that cause allergies or intolerances is available by contacting the staff on duty.
We always have fresh gluten-free, lactose-free and vegan products available.*

We respectfully apply a sustainable approach in the selection of our products from the sea and the land, favoring the territory that surrounds us. Some ingredients and semi-finished products can be frozen at source or frozen on site (by rapid temperature blast chilling), respecting the self-control procedures pursuant to EC Reg. 852/04. All the information relating to the product you require is available by contacting the staff on duty.

The fish intended to be consumed raw or practically raw has been subjected to preventive reclamation treatment in compliance with the provisions of EC Reg. 853/04, annex III, section VIII, chapter 3, letter D, point 3

Rocco Grisoni | Resident Chef

Cristina Vascellari | General Manager & Director

PFdM

Ristorante Dalmazia
by Valentino Cassanelli

Immaneabili

Scamponi reali del Tirreno serviti crudi, al vapore o grigliati, al pezzo <i>Tyrrhenian Scampi served raw, steamed or grilled, by piece</i>	22
Gamberi viola di Santa Margherita serviti crudi, al vapore o grigliati, al pezzo <i>Purple shrimps from Santa Margherita served raw, steamed or grilled, by piece</i>	15
Ostriche di La Spezia "Palmaria n.3", al pezzo <i>Oysters from La Spezia "Palmaria n.3", by piece</i>	7
Bruschetta ai cereali, burrata, miele e tartufo nero Toscano <i>Cereals bruschetta, burrata cheese, honey and Tuscan black truffle</i>	38
Gran fritto di mare del Principe <i>Principe's fried mixed seafood</i>	40
Bavetta alle arselle "del pontile" <i>Bavetta pasta with baby clams "del pontile"</i>	35
Pesce del Tirreno servito intero (on daily availability)	
Branzino al sale o arrostito, cipolle, zucchine e patate all'isolana <i>Sea bass in salt or roasted, onions, courgettes and island potatoes</i>	85 / kg
Orata alla griglia o in guazzetto di aglio olio, peperoncino e pomodoro <i>Grilled sea bream or in a sauce of garlic, oil, chilli and tomato</i>	85 / kg
Rombo in crosta di patate o arrostito al rosmarino e vermentino <i>Turbot in potato and leek crust or roasted with rosemary and vermentino</i>	85 / kg
Astice blu alla catalana o alla griglia con le sue verdure, per porzione <i>Catalan-style blue lobster or grilled with its vegetables, per portion</i>	75
Gran grigliata di mare e le sue verdure, per porzione <i>Great grilled seafood and its vegetables, per portion</i>	40