

PRINCIPE
FORTE *dei* MARMI

★★★★★L

Ristorante Principe
by Valentino Cassanelli

Menu 2024



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.



PRINCIPE FORTE *dei* MARMÌ

★★★★★L

Antipasti

Polpo alla griglia con insalata mediterranea e salsa bbq di peperone <i>Grilled octopus with Mediterranean salad and bbq pepper sauce</i>	33
Bocconcini di pollo fritti su insalata piccante, lime e parmigiano <i>Fried chicken pieces on spicy salad, lime and parmesan</i>	33
Insalata di stagione di verdure cotte, crude e marinate <i>Seasonal salad of cooked, raw and marinated vegetables</i>	27

Primi piatti

Bavetta classica ai frutti di mare alla fortemarmina e pomodori confit Dalmazia Style <i>Classic bavetta with Fortemarmina-style seafood and Dalmazia Style confit tomatoes</i>	33
Tagliolino fresco al ragù di manzo, pecorino e tartufo nero <i>Fresh tagliolini with beef ragout, pecorino and black truffle</i>	33
Penna cotta in salsa di pomodoro fresco mantecata al tavolo Lux Lucis style <i>Penne cooked in fresh tomato sauce creamed at the table Lux Lucis style</i>	29

Secondi piatti

Trancio di branzino cucinato ai sentori del mare con scarola alle olive e salsa salmoriglio <i>Sea bass steak cooked with sea scents, escarole and olives and salmoriglio sauce</i>	40
Filetto di manzo alla griglia con patate al rosmarino e pomodorini al forno <i>Grilled beef fillet with rosemary potatoes and baked cherry tomatoes</i>	40
Cuore di insalata alla brace mediterranea <i>Heart of Mediterranean grilled salad</i>	29

Egoista Fitness

Pollo al vapore di limone, riso, scramble di albume, verdure e parmigiano con pomomary <i>Lemon steamed chicken, rice, egg white scrum, vegetables and parmesan with tomato</i>	35
Branzino grigliato con insalata cotta, cruda e marinata, avocado e asparagi di mare <i>Grilled sea bass with cooked, raw and marinated salad, avocado and sea asparagus</i>	40
Tofu marinato e scottato, verdure di stagione arrostiti alla mediterranea, pinoli e uvetta <i>Marinated and seared tofu with roasted seasonal vegetables, pine nuts and raisins</i>	35

PRINCIPE FORTE *dei* MARMÌ

★★★★★L

Bimbe e Bimbi

La pasta bianca, rossa o verde <i>Pasta with parmesan, with tomato or 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>	22
Le patatine o le verdure <i>French fries or steamed vegetables</i>	10
Il minestrone a pezzi o passato <i>Chunky or creamy vegetable soup</i>	18

Dessert

Tortino fondente al cioccolato, mango e lime <i>Dark chocolate cake, mango and lime</i>	15
Macedonia di frutta alle spezie con spuma di mascarpone e frutta secca <i>Spiced fruit salad with mascarpone mousse and dried fruit</i>	15
Tagliata di frutta fresca di stagione e tropicale <i>Sliced seasonal fresh and tropical fruit</i>	23

All day snack

Insalatina o verdure stagionali <i>Seasonal salad or seasonal vegetables</i>	18
Bruschetta al pomodoro, olive, stracciatella e verdure marinate <i>Bruschetta with tomato, olives, stracciatella and marinated vegetables</i>	7
Hamburger di manzo, foie gras, tartufo nero e insalata mediterranea servito con patate fritte <i>Beef burger, foie gras, black truffle and Mediterranean salad served with french fries</i>	40
Salame toscano di Montignoso e Jamon Serrano de Belota con pane e pomodori al basilico <i>Tuscan salami from Montignoso and Jamon Serrano de Belota with bread and basil tomatoes</i>	55
Sandwich di pollo, parmigiano, spinacini freschi, cipolla caramellata, uovo e salsa mediterranea <i>Chicken sandwich, parmesan, fresh spinach, caramelized onion, egg and Mediterranean sauce</i>	35

PRINCIPE FORTE *dei* MARMI

★★★★★L

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 - signature cocktail	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.

PRINCIPE FORTE *dei* MARMÌ

★★★★★ 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

Lux Lucis crew | Kitchen & dining room

PFdM