

DALMAZIA

by Principe

Ristorante Dalmazia
By Principe Forte dei marmi

Sapore di Mare

Degustazione di quattro antipasti di pesce Tasting of four fish starter	€ 35,00
Degustazione di quattro antipasti e due primi piatti di pesce Tasting of four starter and two pasta of fish	€ 55,00
Degustazione di quattro antipasti, due primi piatti, un secondo di pesce e dolce Tasting of four starter, two pasta one main course of fish and a dessert	€ 85,00



Antipasti

Tartare di Ricciola del Tirreno al profumo di agrumi e mandorle Tyrrhenian yellow tale tartar with scent of citrus and almonds	€ 29,00
Gamberi scottati su insalatina di pomodori, cipolla rossa e mirtilli Stir fry shrimps on tomatoes salad, red onion and blueberry	€ 29,00
P3, Polpo di roccia grigliato con crema di Piselli e Paprika Grilled rock octopus with peas and paprika	€ 25,00
Uovo, topinambur e tartufo nero toscano Egg, Jerusalem artichoke and Tuscan black truffle	€ 31,00
Battuta di manzo su fonduta fredda di parmigiano e nocciole Diced beef on cold parmigiana fondue and hazelnut	€ 29,00



Primi

Trofie fresche ai ricci di mare, burro e tartufo nero toscano Trofie fresh pasta with sea urchin, butter and black Tuscan truffle	€ 32,00
Bavetta nei frutti di mare alla Fortemarmina con profumo di basilico Bavetta cooked in sea fruit Forte dei Marmi style with scent of basil	€ 27,00
Spaghettono con gamberi del tirreno, pomodorini marinati al lime e rucola Spaghetti with Tyrrhenian prawns, cherry tomatoes marinated in lime and rocket salad	€ 28,00
Maltagliati freschi con ragù di triglia, fagioli schiacciati e nepitella Fresh pasta with red mullet ragout, local beans and calamint	€ 27,00
Gnocco in salsa di pomodoro fresco, cuore di burrata e pesto di basilico Potatoes dumpling with fresh tomato, heart of burrata and basil paste	€ 22,00



Piatti Principali

Merluzzo poché con carciofi arrostiti al timo e peperoncino Poché cod with roasted artichoke in scent of thyme and chili	€ 35,00
Tonno scottato con melanzana fritta, pompelmiso e cetriolo Stir fry tuna with pink grapefruit miso, cucumber and fried eggplant	€ 35,00
Trancio di branzino al forno con patate di montagna, pomodori e cipolla Baked Sea bass filet with mountains potatoes, tomatoes and red onion	€ 38,00
Tagliata di manzo toscano grigliata con patate schiacciate e friggirelli Grilled Tuscan beef sliced steak with smashed potatoes and sweet greens pepper	€ 33,00
Galletto al mattone con gazpacho di peperone e taccole Cockerels cooked under stone with pepper gazpacho and snow peas	€ 30,00



Dolci

Cioccolato morbido, ananas arrostito e frutto della passione Soft chocolate, roasted pineapple and passion fruit	€ 11,00
Semisfera di meringa con mousse di yogurt e frutti di bosco Half sphere of meringue with yogurt mousse and wild berries	€ 11,00
Tiramisù alla pesca con crumble alle mandorle Peach pick me up with almonds crumble	€ 11,00
Tagliata di frutta Fresca di stagione e tropicale Sliced seasonal and tropical fresh fruit	€ 18,00
Selezione di formaggi Italiani Selection of Italian cheeses	€ 22,00

