

**PRINCIPE
FORTE DEI
MARM**

Ristorante Dalmazia @ 67 Sky Lounge Bar
by Principe Forte dei Marmi

“Mare d’Inverno”

 LEADING
HOTELS®

Mangiare è una necessità, un'arte,
conoscere un territorio.
Assaporare è appagare la curiosità,
non accontentarsi, **meravigliarsi.**
Mordere è lasciarsi andare,
vivere il sapore, **catturare un momento unico...**

*To eat is essential, a work of art,
to know the territory.
To Savour is to satisfy curiosity
do not be satisfied, wonder.
Taste and let yourself go,
live the flavours, capture this moment so unique.*

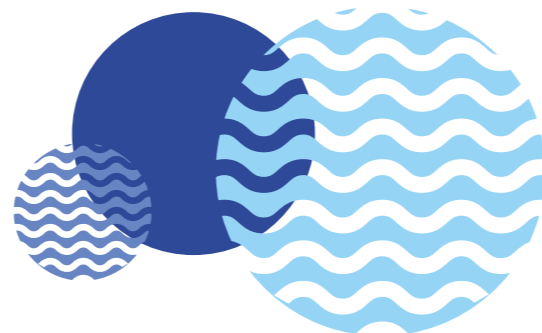
Degustazione di quattro antipasti di pesce 35 €
Tasting of four fish starters

Degustazione di quattro antipasti e due primi piatti di pesce 55 €
Four starters and two fish pasta dishes

Degustazione di quattro antipasti, due primi piatti, un secondo di pesce e dolce 85 €
Four starters, two pasta dishes, one main fish course and one dessert

La composizione del menù sarà personalizzata e curata direttamente dallo Chef, seguendo le vostre esigenze alimentari e rispettando le proposte del mercato. Il menù si intende per tutti i commensali del vostro tavolo.

The menu will be personalised and curated directly by the Chef, tailored to your dietary needs and the market options. The menu is to be taken by all guests at the table.



Antipasti

Tartare di Ricciola del Tirreno al profumo di agrumi e mandorle <i>Greater Amberjack tartar, citrus and almond</i>	29 €
Gamberi scottati su insalatina di pomodori, cipolla rossa, mirtilli e yuzu <i>Seared prawns, tomato salad with red onion, blueberries and yuzu</i>	29 €
Battuta di manzo su fonduta fredda di parmigiano e nocciole <i>Diced beef on cold parmigian fondue and hazelnut</i>	29 €

Primi

Trofie fresche ai ricci di mare, burro e tartufo nero toscano <i>Handmade trofie pasta, sea urchin, butter and black Tuscan truffle</i>	32 €
Bavetta nei frutti di mare alla Fortemarmina con profumo di basilico <i>Forte dei Marmi style seafood linguine pasta with basil</i>	27 €
Gnocco in salsa di pomodoro fresco, cuore di burrata e pesto di basilico <i>Tomato gnocchi, burrata and basil pesto</i>	22 €

Piatti Principali

Tonno croccante con insalata, cotta e cruda, di stagione <i>Crispy tuna with cooked and raw seasonal salad</i>	35 €
Trancio di branzino arrostito con patate di montagna, pomodori e cipolla <i>Baked Sea bass fillet, potatoes from the local mountain, tomatoes and red onion</i>	38 €
Tagliata di manzo toscano grigliata con patate schiacciate e friggirelli <i>Grilled and sliced Tuscan beef, mashed potato and sweet green peppers</i>	33 €

Dolci

Tartelletta alla crema di cocco e frutti rossi <i>Coconut cream tartlet, red berries</i>	11 €
Zuppa inglese in bicchiere <i>"Zuppa Inglese" in a glass</i>	12 €
Tiramisù al caffè e cacao <i>Tiramisù with coffee and cocoa</i>	12 €

Acqua - Water 7,00 €

Caffè - Coffee 5,00 €

Coperto - Cover charge 7,00 €



Alcuni prodotti sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura (reg. CE 853/04)
Some products are subject to rapid reduction of temperature (reg. CE 853/04)

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare
l'apposita documentazione che verrà fornita dal personale di servizio.
*For any information's on substance and allergens can consult
the appropriate documentation that will be provided by the service staff.*

Executive Chef *Valentino Cassanelli* - Restaurant Manager *Sokol Ndreko*

...Mangiare, assaporare, mordere

è realizzare un indelebile ricordo.

...To eat, to savour, taste

to realize an unforgettable experience.

PRINCIPE
FORTE DEI
MARMI

LUX LUCIS

DALMAZIA
by**PRINCIPE**

67SKY
LOUNGE
B A R

Viale Ammiraglio Enrico Morin, 67 - 55042 - Forte dei Marmi (LU) - Tuscany - Italy
+39 0584 783636 - luxlucis@principefortedeimarmi.com