

**PRINCIPE  
FORTE DEI  
MARM**

- Proposte Eventi -

La felicità provata durante la tua festa  
è molto più di una semplice sensazione  
nel libro delle memorie.

*Happiness experienced during your party  
it's much more than just a feeling  
in the book of memories.*

## Presentazione / *Presentation*

Rendi il tuo evento indimenticabile.  
Scegli la location e la formula adatta a te per un cocktail party, un pranzo di lavoro o una cena privata, una cena di gala, il tuo matrimonio.  
Lo staff del Principe Forte dei Marmi con la professionalità che lo contraddistingue è lieto di seguire al meglio la tua festa.

Il **Ristorante Principe** con i suoi giardini e l'elegante piscina esterna offrono il massimo per un evento dinamico e moderno, o per un ricevimento classico ed esclusivo.

Se quello che cerchi è un ambiente limpido, all'aria aperta, una spiaggia esclusiva e tradizionale, al **Bagno Dalmazia** la tua festa diventa magica.

La classe e l'eleganza che caratterizza la terrazza panoramica del Principe Forte dei Marmi non ha eguali. Il rinomato ristorante **Lux Lucis**, una stella Michelin, e il **67 Sky Lounge** sono l'ideale per un evento distinto e raffinato.

*Make your event unforgettable.  
Choose the best location for a cocktail party, a business lunch or a private dinner, a gala dinner, your wedding. The staff of Principe Forte dei Marmi with the professionalism that distinguishes it is the smallest to better follow your party.*

*The Principe Restaurant with its gardens and the elegant outdoor pool accepts the maximum for a dynamic and modern event, or for a classic and exclusive lunch or dinner.*

*If you are looking for a clear, open air, an exclusive beach and traditional, at Dalmazia Beach Club your party becomes magical.*

*The class and elegance that characterize the panoramic terrace of Principe Forte dei Marmi is unrivaled. The exclusive Lux Lucis restaurant, a Michelin star, and the 67 Sky Lounge are ideal for a distinguished and refined event.*



*page 6* Principe Restaurant & Pool Area



*page 16* Dalmazia Beach Club



*page 24* Lux Lucis & Sky 67 Lounge



## Principe Restaurant & Pool Area

### Esclusiva / *Exclusive Use*

L'uso esclusivo del Ristorante Principe è garantito con un costo minimo di 3.000 €  
*The exclusive use of Principe Restaurant is guarantee for 3.000 € minimum sole cost*

L'uso esclusivo dell'area esterna è garantito con un costo minimo di 3.000 €  
*The exclusive use of external area is guarantee for 3.000 € minimum sole cost*

L'uso esclusivo delle aree è garantito con un costo minimo di 5.000 €  
*The exclusive use of the areas is guarantee for 3.000 € minimum sole cost*

### Capacità / *Capacity*

Principe Restaurant 90 seduti e 120 in piedi / *90 seat and 120 stand*

Garden Terrace 150 seduti e 200 in piedi / *150 seat and 200 stand*

Pool Area 150 seduti e 200 in piedi / *150 seat and 200 stand*

### Extra / *Extras*

Possiamo personalizzare il vostro evento con l'intervento di professionisti del settore, fiorai, allestitori, musicisti e performer; oppure appoggiare i vostri di fiducia.  
*For personalize your event we work with some of the most prestigious companies in the industry, otherwise support your fitters of confidence.*



I nostri menù:  
*Our menus:*

## Coffee Break

15 € a persona  
*15 € per person*

Caffè, selezione di tè o infusi  
Spremuta fresca  
Selezione di prodotti al forno

*Coffee, selection of tea or infuse  
Freshly squeezed fruit juice*

## Coffee Break Completo

25 € a persona  
*25 € per person*

Caffè, selezione di tè o infusi  
Spremuta fresca  
Selezione di prodotti al forno  
Mini sandwich  
Frutta di stagione

*Coffee, selection of tea or infuse  
Freshly squeezed fruit juice  
Selection of baked products  
Mini sandwich  
Seasonal fruits*

## Aperitif Party

45 € a persona, bevande escluse

*45 € per person, beverage not included*

### Aperitivo / *Aperitif*

Verdure in pinzimonio - *Raw vegetables*

Spiedino di tofu con melanzana e pomodori confit - *Tofu, confit tomatoes and aubergine skewers*

Pizzetta principe - *Pizza*

Torte salate con verdure di stagione - *Quiche lorraine with seasonal vegetables*

Grissini con prosciutto e melone o fichi - *Bread sticks with melon with ham and melon or figs*

Selezione di crocchette fritte - *Selection of croquettes*

Salumi italiani con gnocco fritto - *Selection of cold cuts and fried pasta*

Selezione di formaggi e mostarde - *Selection of cheese and mustards*

Mini cheese burger

Mini sandwich

Tartina al salmone e salmone fresco - *Salmon canapes*

Risotto roll con acciuga, sedano e mayolime - *Risotto roll with anchovies, celery and mayolime*

### Dolci / *Dessert*

Piccola pasticceria

*Freandise*

Frutta fresca e secca

*Fresh and dry fruit*

## Cocktail Party

75 € a persona, bevande escluse

*75 € per person, beverage not included*

### Aperitivo / *Aperitif*

Verdure in pinzimonio - *Raw vegetables*

Spiedino di tofu con melanzana e pomodori confit - *Tofu, confit tomatoes and aubergine skewers*

Pizzetta principe - *Pizza*

Torte salate con verdure di stagione - *Quiche lorraine with seasonal vegetables*

Grissini con prosciutto e melone o fichi - *Bread sticks with melon with ham and melon or figs*

Selezione di crocchette fritte - *Selection of croquettes*

Salumi italiani con gnocco fritto - *Selection of cold cuts and fried pasta*

Selezione di formaggi e mostarde - *Selection of cheese and mustards*

Mini cheese burger

Mini sandwich

Tartina al salmone e salmone fresco - *Salmon canapes*

Risotto roll con acciuga, sedano e mayolime - *Risotto roll with anchovies, celery and mayolime*

### Piatti Principali / *Main Courses*

Risotto ai frutti di mare alla fortemarmina

*Risotto with sea food in Forte dei Marmi style*

### Dolci / *Dessert*

Torta dell'evento

*Cake of the event*

Piccola pasticceria

*Freandise*

Frutta fresca e secca

*Fresh and dry fruit*

## Light Lunch or Dinner

45 € a persona, bevande escluse

*45 € per person, beverage not included*

Dalmazia cesar salad, galletto, gambero rosso e rucola

*Dalmazia cesar salad, cockerel, red prawn and rocket salad*

Risotto al minestrone toscano e liquirizia

*Risotto with tuscan minestrone and liquorice*

Frutta fresca

*Fresh fruit*

Piccola pasticceria

*Freandise*

## Quik Lunch or Dinner

55 € a persona, bevande escluse

*55 € per person, beverage not included*

Polpo grigliato con crema di patate allo zafferano e peperoncino

*Grilled octopus on potatoes with saffron and chilly*

Branzino cucinato al sale ed erbe mediterranee

*Sea bass backed in salt and Mediterranean herbs*

Tiramisù all'amaretto in bicchiere

*Tiramisù with amaretto in the glass*

Piccola pasticceria

*Freandise*

## Traditional Lunch or Dinner

75 € a persona escluso bevande

*75 € per person beverage not included*

### Aperitivo / *Aperitif*

Aperitivo di benvenuto accompagnato da stuzzichini

*Welcome drink with some appetizer*

### Piatti Principali / *Main Courses*

Polpo grigliato con crema di patate allo zafferano e peperoncino

*Grilled octopus on potatoes with saffron and chilly*

Lasagnetta alla parmigiana, mozzarella, pomodoro e melanzane

*Lasagna with aubergine, mozzarella cheese, tomatoes and parmesan*

Branzino cucinato al sale e erbe mediterranee

*Sea bass baked in salt and Mediterranean herbs*

### Dolci / *Dessert*

Tiramisù all'amaretto in bicchiere

*Pick me up with amaretto by the glass*

O

Torta dell'evento

*Cake of the event*

Piccola pasticceria

*Freandise*

## Gala Cocktail Party

120 € a persona, bevande escluse

*120 € per person, beverage not included*

### Aperitivo / *Aperitif*

Verdure in pinzimonio - *Raw vegetables*

Spiedino di tofu con melanzana e pomodori confit - *Tofu, confit tomatoes and aubergine skewers*

Pizzetta principe - *Pizza*

Torte salata con verdure di stagione - *Quiche lorraine with seasonal vegetables*

Grissini con prosciutto e melone o fichi - *Bread sticks with melon with ham and melon or figs*

Selezione di crocchette fritte - *Selection of croquettes*

Salumi italiani con gnocco fritto - *Selection of cold cuts and fried pasta*

Selezione di formaggi e mostarde - *Selection of cheese and mustards*

Mini cheese burger

Mini sandwich

Tartina al salmone e burro fresco - *Salmon canapes*

Risotto roll con acciuga, sedano e mayolime - *Risotto roll with anchovies, celery and mayolime*

Scampi crudi con olio e limone - *Raw scampi with oil and lemon*

Ostriche al naturale - *Raw oyster*

### Piatti Principali / *Main Courses*

Risotto ai frutti di mare alla fortemarmina

*Risotto with sea food in Forte dei Marmi style*

Grigliata di mare in spiedino

*Grilled fish in skiwer*

### Dolci / *Dessert*

Torta dell'evento

*Cake of the event*

Piccola pasticceria

*Freandise*

Frutta fresca e secca

*Fresh and dry fruit*

## Gala Dinner

155 € a persona, bevande escluse

*155 € per person, beverage not included*

### Aperitivo / *Aperitif*

Verdure in pinzimonio - *Raw vegetables*

Spiedino di tofu con melanzana e pomodori confit - *Tofu, confit tomatoes and aubergine skewers*

Pizzetta principe - *Pizza*

Torte salata con verdure di stagione - *Quiche lorraine with seasonal vegetables*

Grissini con prosciutto e melone o fichi - *Bread sticks with melon with ham and melon or figs*

Selezione di crocchette fritte - *Selection of croquettes*

Salumi italiani con gnocco fritto - *Selection of cold cuts and fried pasta*

Selezione di formaggi e mostarde - *Selection of cheese and mustards*

Mini cheese burger

Mini sandwich

Tartina al salmone e burro fresco - *Salmon canapes*

Risotto roll con acciuga, sedano e mayolime - *Risotto roll with anchovies, celery and mayolime*

Scampi crudi con olio e limone - *Raw scampi with oil and lemon*

Ostriche al naturale - *Raw oyster*

### Piatti Principali / *Main Courses*

Calamaro grigliato con pappa al pomodoro e limone candito

*Grilled squid with smooth bread, tomatoes cream and candy lemon*

Risotto ai frutti di mare alla fortemarmina

*Risotto with sea food in Forte dei Marmi style*

Rombo chiodato al forno con patate arrostate e mostarda di cipolle rosse

*Backed turbot with roasted potatoes and red onions mustard*

### Dolci / *Dessert*

Sfera di meringa con cuore di yogurt ai frutti di bosco e menta

*Meringue's sphere with wild berry's yogurt and mint*

O

Torta dell'evento

*Cake of the event*

Piccola pasticceria

*Freandise*





## Dalmazia Beach Club

### Esclusiva / *Exclusive Use*

L'uso esclusivo del Ristorante Dalmazia è garantito con un costo minimo di 6.000 € dalle 19:00  
*The exclusive use of Principe Restaurant is guarantee for 6.000 € minimum sole cost from 7 pm*

L'uso esclusivo di tutto il bagno è garantito con un costo minimo di 12.000€ dalle 19:00  
*The exclusive use of all the beach club area is guarantee for 12.000 € minimum sole cost from 7 pm*

### Capacità / *Capacity*

Dalmazia Restaurant 60 seduti e 120 in piedi / *60 seat and 120 stand*

Beach Club Dalmazia 150 seduti e 200 in piedi / *150 seat and 200 stand*

### Extra / *Extras*

Possiamo personalizzare il vostro evento con l'intervento di professionisti del settore, fiorai, allestitori, musicisti e performer; oppure appoggiare i vostri di fiducia.  
*For personalize your event we work with some of the most prestigious companies in the industry, otherwise support your fitters of confidence.*

## Aperitif Beach Party

45 € a persona escluso bevande

*45 € per person beverage not included*

### Aperitivo / *Aperitif*

Verdure in pinzimonio - *Raw vegetables*

Mini caprese

Pizzetta Principe

Torte Salate con verdure di stagione - *Quiche loraine with seasonal vegetables*

Grissino con Prosciutto , melone o fichi - *Bread sticks with parma ham and melon or figs*

Selezione di Crocchette fritte - *Selection of croquettes*

Salumi italiani con gnocco fritto - *Selection of cold cuts and fried pasta*

Selezione di formaggi e mostarde - *Cheese selection with mustards*

Mini fish burger

Crostini ai molluschi - *Mussels crutons*

Frittino di alici e verdure - *Fried anchovies and vegetables*

### Dolci / *Dessert*

Piccola pasticceria

*Freandise*

Frutta fresca e secca

*Fresh and dry fruit*

## Beach Party

75 € a persona escluso bevande

*75 € per person beverage not included*

### Aperitivo / *Aperitif*

Verdure in pinzimonio - *Raw vegetables*

Mini caprese

Pizzetta Principe

Torte Salate con verdure di stagione - *Quiche loraine with seasonal vegetables*

Grissino con Prosciutto , melone o fichi - *Bread sticks with parma ham and melon or figs*

Selezione di Crocchette fritte - *Selection of croquettes*

Salumi italiani con gnocco fritto - *Selection of cold cuts and fried pasta*

Selezione di formaggi e mostarde - *Cheese selection with mustards*

Mini fish burger

Crostini ai molluschi - *Mussels crutons*

Frittino di alici e verdure - *Fried anchovies and vegetables*

### Piatti principali / *Main courses*

Risotto ai frutti di mare alla Fortemarmina

*Risotto with sea food in Forte dei Marmi style*

### Dolci / *Dessert*

Torta dell'evento

*Cake of the event*

Piccola pasticceria

*Freandise*

Frutta fresca e secca

*Fresh and dry fruit*

## Light Lunch or Dinner

45 € a persona escluso bevande  
*45 € per person beverage not included*

Caprese con mozzarella di bufala e pomodorini  
*“Caprese” with buffalo mozzarella and cherry tomatoes*

Risotto alle vongole e timo  
*Risotto with clams and thym*

Frutta fresca  
*Fresh fruit*

Piccola pasticceria  
*Freandise*

## Quik Lunch or Dinner

55 € a persona escluso bevande  
*55 € Per person beverage not included*

Vaporata di mare su insalatina croccante di stagione  
*Steamed sea salad with crispy seasonal vegetables*

Bistecca di tonno alla griglia con insalatina di finocchi  
*Grilled tuna steak with fennel and candy citrus salad*

### Dolci / *Dessert*

Tiramisù all’amaretto in bicchiere  
*Pick me up with amaretto by the glass*

Piccola pasticceria  
*Freandise*

## Traditional Lunch or Dinner

75 € a persona escluso bevande  
*75 € per person beverage not included*

### Aperitivo / *Aperitif*

Aperitivo di benvenuto accompagnato da stuzzichini  
*Welcome drink with some appetizer*

### Piatti Principali / *Main Courses*

Vaporata di mare su insalatina croccante di stagione  
*Steamed sea salad with crispy seasonal vegetables*

Risotto alle vongole e timo  
*Risotto with clams and thym*

Bistecca di tonno alla griglia con insalatina di finocchi e cedro candito  
*Grilled tuna steak with fennel and candy citrus salad*

### Dolci / *Dessert*

Tiramisù all’amaretto in bicchiere  
*Tiramisù with amaretto by the glass*

O

Torta dell’evento  
*Cake of the event*

Piccola pasticceria  
*Freandise*

## Gala Beach Party

95 € a persona escluso bevande  
*95 € per person beverage not included*

### Aperitivo/Aperitif

Verdure in pinzimonio - *Raw vegetables*  
Mini caprese  
Pizzetta Principe  
Torte Salate con verdure di stagione - *Quiche loraine with seasonal vegetables*

Grissino con Prosciutto, melone o fichi - *Bread sticks with parma ham and melon or figs*  
Selezione di Crocchette Fritte - *Selection of croquettes*  
Salumi italiani con gnocco fritto - *Selection of cold cuts and fried pasta*  
Selezione di Formaggi e mostarde - *Cheese selection with mustards*

Mini fish burger  
Crostini ai molluschi - *Mussels crutons*  
Frittino di alici e verdure - *Fried anchovies and vegetables*  
Scampi crudi all'olio e limone - *Raw scampi with oil and lemon*  
Gamberi del tirreno al naturale - *Raw Thirrenyan prawns*

### Piatti principali / *Main courses*

Risotto ai frutti di mare alla Fortemarmarina  
*Risotto with sea food in Forte dei Marmi style*

### Dolci / *Dessert*

Torta dell'evento  
*Cake of the event*

Piccola pasticceria  
*Freandise*

Frutta fresca e secca  
*Fresh and dry fruit*

## Gala Dinner

135 € a persona escluso bevande  
*135 € per person beverage not included*

### Aperitivo/Aperitif

Aperitivo di benvenuto accompagnato da:  
*Welcome drink with:*

Verdure in pinzimonio - *Raw vegetables*  
Mini caprese  
Pizzetta Principe  
Torte Salate con verdure di stagione - *Quiche loraine with seasonal vegetables*

Grissino con Prosciutto , melone o fichi - *Bread sticks with parma ham and melon or figs*  
Selezione di Crocchette Fritte - *Selection of croquettes*  
Salumi italiani con gnocco fritto - *Selection of cold cuts and fried pasta*  
Selezione di Formaggi e mostarde - *Cheese selection with mustards*

Mini fish burger  
Crostini ai molluschi - *Mussels crutons*  
Frittino di alici e verdure - *Fried anchovies and vegetables*  
Scampi crudi all'olio e limone - *Raw scampi with oil and lemon*  
Gamberi del tirreno al naturale - *Raw Thirrenyan prawns*

### Piatti Principali / *Main Courses*

Insalata di seppia e fagioli al sentore di rosmarino  
*Cattle fish salad with scent of rosemary*

Risotto ai frutti di mare alla Fortemarmarina  
*Risotto with sea food in Forte dei Marmi style*

Trancio di branzino all'isolana  
*Sea bass fillet in isolana style*

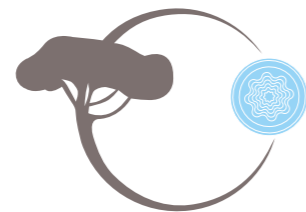
### Dolci / *Dessert*

Semifreddo al Bellini  
*Bellini's parfait*

O

Torta dell'evento  
*Cake of the event*

Piccola pasticceria  
*Freandise*



LUX LUCIS

67SKY  
LOUNGE  
B A R

## Lux Lucis & 67 Sky Lounge

### Esclusiva / *Exclusive Use*

L'uso esclusivo del Ristorante Lux Lucis è garantito con un costo minimo di 6.000 €  
*The exclusive use of Principe Restaurant is guarantee for 6.000 € minimum sole cost*

L'uso esclusivo del 67 Sky Lounge è garantito con un costo minimo di 4.000 €  
*The exclusive use of external area is guarantee for 4.000 € minimum sole cost*

L'uso esclusivo del quarto piano è garantito con un costo minimo di 9.000 €  
*The exclusive use of the 4th floor is guarantee for 3.000 € minimum sole cost*

### Capacità / *Capacity*

Lux Lucis Restaurant 40 seduti e 60 in piedi / *40 seat and 60 stand*

67 Sky Lounge 60 in piedi / *60 stand*

All Terrace 90 seduti e 150 in piedi / *90 seat and 150 stand*

### Extra / *Extras*

Possiamo personalizzare il vostro evento con l'intervento di professionisti del settore, fiorai, allestitori, musicisti e performer; oppure appoggiare i vostri di fiducia.  
*For personalize your event we work with some of the most prestigious companies in the industry, otherwise support your fitters of confidence.*



## Cocktail Party

75 € a persona escluso bevande, abbinamento vini 35 € a persona  
*75 € per person beverage not included, wine paring 35 € per person*

### Aperitivo / *Aperitif*

Pomo Mary

Verdure marinate nell'orto  
*Marinated vegetable in garden*

Asparagi e yuzu  
*Asparagus and yuzu*

Tradizionale grissino con Culatello di Zibello  
*Traditional bread stiks with Culatello from Zibello*

Focaccina alla brace con manzo di garfagnana e tartufo  
*Focaccina with marinated beef and truffle Pizzetta Principe*

Spiedino di polpo alla paprika  
*Octopus in skiwer with paprika*

Chips di riso al nero con pesce bianco agli agrumi  
*Rice crispy with white fish in citrus scent*

Tonno in ceviche mediterranea  
*Tuna in Mediterranean Ceviche*

### Piatto principale / *Main course*

Farro come un risotto di alici  
*Spelt as a risotto of anchovies*

### Dolci / *Dessert*

Torta dell'evento  
*Cake of the event*

Piccola pasticceria  
*Freandise*

Frutta fresca e secca  
*Fresh and dry fruit*

## Gala Cocktail Party

95 € a persona escluso bevande, abbinamento vini 50 € a persona  
*95 € per person beverage not included, wine paring 50 € per person*

### Aperitivo / *Aperitif*

Pomo Mary

Verdure marinate nell'orto  
*Marinated vegetable in garden*

Asparagi e yuzu  
*Asparagus and yuzu*

Tradizionale grissino con Culatello di Zibello  
*Traditional bread stiks with Culatello from Zibello*

Focaccina alla brace con manzo di garfagnana e tartufo  
*Focaccina with marinated beef and truffle*

Pizzetta Principe

Ostrica agro & zafferano  
*Oyster in sour & saffron*

Triglia al pino marittimo  
*Red mullet with scent of maritime pine*

Sgombro al profumo di caffè e mela cotogna  
*Mackerel in scent of coffee and quinces*

Crudo di scampi come fosse gratinato  
*Raw scampi dressed as a gratinated one*

Tonno in ceviche mediterranea  
*Tuna in Mediterranean ceviche*

### Piatto principale / *Main course*

Risotto alle arselle e camomilla  
*Baby local clams risotto with chamomile scent*

### Dolci / *Dessert*

Torta dell'evento  
*Cake of the event*

Piccola pasticceria  
*Freandise*

Frutta fresca e secca  
*Fresh and dry fruit*

## Traditional Dinner

95 € a persona escluso bevande, abbinamento vini 50 € a persona  
*95 € per person beverage not included, wine paring 50 € per person*

### Aperitivo / *Aperitif*

Aperitivo di benvenuto servito al 67 Sky Lounge accompagnato dai nostri classici finger food  
*Welcome drink served at 67 Sky Lounge with our classical finger food selection*

### Piatti Principali / *Main Courses*

Crudo di scampi come fosse gratinato  
*Raw scampi dressed as a gratinated one*

Frutti di mare, pesci e crostacei al vapore con salsa al rafano e lime  
*Steamed sea food, fish and crustaceous with lime and radish sauce*

Ravioli di cacciucco  
*Ravioli filled of traditional Tuscan fish soup*

Branzino cucinato al sale marino e profumi Mediterranei  
*Sea bass baked in sea salt and Mediterranean scent*

### Refresh

Buccellato croccante con cremoso al fondente e salsa al chinotto  
*Crispi "buccellato" with soft dark chocolate and citrus sauce*

O

Torta dell'evento  
*Cake of the event*

Piccola pasticceria  
*Freandise*

## Contemporary Dinner

95 € a persona escluso bevande, abbinamento vini 50 € 1 persona  
*95 € per person beverage not included, wine paring 50 € per person*

### Aperitivo / *Aperitif*

Aperitivo di benvenuto servito al 67 Sky Lounge accompagnato dai nostri classici finger food  
*Welcome drink served at 67 Sky Lounge with our classical finger food selection*

### Piatti Principali / *Main Courses*

Triglia al pino marittimo con alghe e mare  
*Red mullet with scent of maritime pine, sea weed and sea*

Sgombro al profumo di caffè con crema di lumache e mela cotogna  
*Mackerel in scent of coffee with snail's cream and quinces*

Risotto ai fasolari e Verde  
*Cockles's risotto and green*

Ombrina all'ulivo e olive  
*Shi drum with olive and olives*

### Refresh

Moon light, Meringa acida  
*Moon light, sour meringue*

O

Torta dell'evento  
*Cake of the event*

Piccola pasticceria  
*Freandise*

# Gala Dinner

155 € a persona escluso bevande, abbinamento vini 75 € a persona  
*155 € per person beverage not included, wine paring 75 € per person*

## Aperitivo / *Aperitif*

Aperitivo di benvenuto servito al 67 Sky Lounge accompagnato da:  
*Welcome drink at 67 Sky Lounge served with:*

Pomo Mary

Verdure marinate nell'orto  
*Marinated vegetable in garden*

Tradizionale grissino con Culatello di Zibello  
*Traditional bread stiks with Culatello from Zibello*

Focaccina alla brace con manzo di garfagnana e tartufo  
*Focaccina with marinated beef and truffle*

Ostrica agro & zafferano  
*Oyster in sour & saffron*

Triglia al pino marittimo  
*Red mullet with scent of maritime pine*

Sgombro al profumo di caffè e mela cotogna  
*Mackerel in scent of coffee and quinces*

Crudo di scampi come fosse gratinato  
*Raw scampi dressed as a gratinated one*

## Piatti Principali / *Main Courses*

Tonno in ceviche mediterranea  
*Tuna in Mediterranean Ceviche*

Risotto alle arselle e camomilla  
*Baby local clams risotto with chamomile scent*

Astice blu grigliato, prosciutto di Cinta Senese e pappa al pomodoro  
*Grilled blue lobster with Cinta Senese ham and "pappa al pomodoro"*

## Refresh

Cantucci e Vin Santo ?  
*Cantucci biscuit and Vin Santo wine ?*

O

Torta dell'evento  
*Cake of the event*

Piccola pasticceria  
*Freandise*

La tua festa è anche  
la nostra festa.

*Your party is also  
our party.*

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

**PRINCIPE**  
**FORTE DEI**  
**MARMI**

**LUX LUCIS** **DALMAZIA** **67SKY**  
**byPRINCIPE** **LOUNGE**  
**B A R**

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