

PRINCIPINO

— RISTORANTE —

ANTIPASTI

HORS D'OEUVRES

**Battuta di Chianina con bottarga d'uovo, polvere di capperi
e le sue salse** (3,10)

*Chianina beef tartare with dehydrated egg yolk, capers powder
and its accompanying sauces*

17

**Pan brioche di nostra produzione con fegatini, granella di nocciole IGP
e confettura di cipolla al Chianti** (1,3,5,6,7,8,12,13)

*Homemade brioche bread with liver pâté, IGP hazelnut crumbs
and onion jam with Chianti wine*

18

Tartare di gamberi con coulis di frutta fresca di stagione (2)

Shrimp tartare with seasonal fresh fruit coulis

20

**Mazzancolle fritte al profumo di limone
con maionese al wasabi e uova di lompo** (1,2,7,12)

Fried langoustines with a hint of lemon, served with wasabi mayo and lumpfish roe.

18

**Crema di patata viola, fiori di capperi, olive taggiasche,
gocce di burrata e polpo croccante** (7,9,12,14)

Purple potato cream, caper flowers, Taggiasca olives, drops of burrata, and crispy octopus.

18

Tortino di spinaci su crema di pecorino del territorio (1,3,7,9)

Spinach cake on a cream of local pecorino cheese

16

INSALATE

SALADS

Georgia Salad

Cetrioli, pomodoro, peperoni, cipollotto, prezzemolo,
noci tritate con olio ^(2,8)

Cucumbers, tomatoes, peppers, spring onion, parsley, chopped walnuts with oil

16

Orange salad

Gamberoni scottati a vapore, carpaccio di finocchio, bacche di Goji,
noci, arancia fresca ^(2,8)

Fennel, Goji berries, chestnuts, fresh orange and steam prawns

18

Panzanella di Mare

Pane nero di nostra produzione, pomodorini gialli,
pomodorini rossi, cipolla agrodolce, basilico,
cetriolo, olio alle alici, cozze, sgombro marinato ^(1,4,7,8,14)

*Our homemade black bread, yellow cherry tomatoes, red cherry tomatoes, sweet and sour
onion, basil, cucumber, anchovy oil, mussels, marinated mackerel.*

18

Insalata Gentile

Insalata gentilina verde e rossa, datterini gialli, ciliegini rossi,
carote e olive nere

Green and red soft salad, yellow and red cherry tomatoes, carrots and black olives

9

PRIMI

FIRST COURSE

Paccheri con stracotto di guancia (1,3,9,12)

Paccheri with braised cheek meat

16

Mezze maniche alla carbonara (1,3,7)

Mezze maniche pasta with carbonara sauce

19

Linguine all'astice (1,2,4,12)

Linguine with lobster

26

Spaghetti alle vongole e lime (1,4,12)

Spaghetti with clams and lime

22

Risotto in crema di parmigiano reggiano oltre 30 mesi, riduzione al rosso di Cantine Basile, briciole di pomodoro e germogli (7,9,12)

Risotto in a cream of Parmigiano Reggiano aged over 30 months, reduction of Cantine Basile red wine, and breadcrumbs of tomato and sprouts.

20

ZUPPE

SOUPS

Boršč – Tipica zuppa Ucraina (3)

22

Tom Yam – Tipica zuppa thailandese (2,4,9)

22

SECONDI e CONTORNI

MAIN COURSES and SIDES

Bocconcini di cervo con verdure arrostate ed il suo fondo (7,9,12)

Venison medallions with roasted vegetables and its own sauce

28

Filetto di Cintale con millefoglie di patate al tartufo ed il suo fondo (7,9,12)

Fillet of Cintale (pig and wild boar hybrid) with truffle potatoes millefeuille and gravy sauce

28

Bistecca di Black Angus con salsa ai 4 pepi e chimichurri (5,6,7,8,10)

Black Angus steak with four-pepper sauce and chimichurri sauce

10,00/hg

Fritto del Principino (1,2,5,6,8,10,11)

Principino mixed fish fried

26

Pescato del giorno (4,12,13)

Catch of the day

6,00/hg

Burratina al tartufo su pomodoro affumicato, pesto di basilico,

sfoglie di pane e pomodorino ciliegino (1,7)

*Small "burrata" cheese with smoked tomato sauce, basil pesto sauce,
crunchy bread and cherry tomato*

17

Catalana di mare (minimo 2 persone) – Su prenotazione

Boiled seafood "Catalana" style (minimum 2 people) – Reservation needed

Patate fritte – patate arrosto – verdure al forno – insalata verde

French fries – baked potatoes – baked mixed vegetables – green salad

DOLCI

DESSERTS

Tiramisù 3.0 (1,3,5,7,8,12)

Tiramisù

9

Sorbetto

Tris di sorbetto: limone, mela verde e mandarino (1,3,7)

Selection of three sorbets: lemon, green apple, and tangerine

8

Pera al rosso d'autunno

Pera cotta al vino rosso e gelato alla vaniglia (1,3,7,12)

Pear cooked in red wine and vanilla ice cream

9

Profumo d'inverno

Tortino di mele caldo su crema pasticcera alla cannella
e mandarino (1,3,7,8)

Warm apple cake on cinnamon custard cream and mandarin orange

8

Notte Stellata

Mousse al latte e cioccolato bianco, acqua di rose con gelée al mango
aromatizzato al basilico e lime (1,3,7)

Milk and white chocolate mousse with rose water, mango gelée flavored with basil and lime

9

ALLERGENI

ALLERGENS

1. Cereali contenente glutine | 2. Crostacei | 3. uova | 4. Pesce | 5. Arachidi | 6. Soia | 7. Latte e derivati | 8. Frutta a guscio | 9. Sedano | 10. Senape | 11. Semi di sesamo | 12. Anidride Solforosa e Solfiti | 13. Lupini | 14. Molluschi

1. Cereals containing gluten / 2. Crustaceans / 3. Eggs / 4. Fish / 5. Peanuts / 6. Soy / 7. Milk and dairy products / 8. Nuts / 9. Celery / 10. Mustard / 11. Sesame seeds / 12. Sulphur dioxide and sulphites / 13. Lupin / 14. Molluscs

