

PRINCIPINO

Restaurant

ANTIPASTI

HORS D'OEUVRES

Tartare di tonno con avocado e alga Wakame servita con salsa asiatica (1,4,5,8,10,12)

Tuna tartare with avocado and Wakame seaweed, Asian-style dressing

24

Carpaccio di ombrina, dressing al miele, salsa di rucola, cipolla in agrodolce e micro erbe

(4,12)

Gurbell carpaccio with honey dressin, rocket sauce, sweet and sour onion and micro herbs

22

Insalata di mare calda con calamari, gamberi, scampi, muscoli e verdure di stagione

(2,9,12,14)

Warm seafood salad with squid, prawns, scampi, mussels and seasonal vegetables

22

Battuta di manzo con bottarga d'uovo, polvere di capperi

e le sue salse (3,7,8,10,12)

Beef tartare with cured egg yolk, capers powder

and assorted sauces

20

Tortino di patate con fonduta al tartufo, pomodori confit, porro croccante e olio all'erba

cipollina (7,12)

Potato timbale with truffle fondue, confit tomatoes, crispy leek and chive oil

16

INSALATE

SALADS

Insalata greca

Feta, cetrioli, pomodoro, cipolla rossa e olive nere (2,8)

Feta cheese, cucumbers, tomatoes, red onion and black olives

14

Caesar Salad con pollo

Insalata iceberg, pollo, grana, crostini di pane, salsa Caesar (1,3,4,7,10,12)

"Iceberg" lettuce with chicken, grana cheese shavings, croutons and Caesar dressing

18

Caprese del Principino

Burrata, pomodorini, basilico e olio evo (7,12)

Burrata cheese with cherry tomatoes, fresh basil and extra virgin olive oil

16

ZUPPE

SOUPS

Caciucco viareggino (1,2,4,7,9,12,14)

Shellfish soup with toasted bread

24

Zuppa di pomodoro San Marzano arrosto e basilico, stracciatella di burrata e olio al timo (7,12)

Roasted tomato and basil soup with burrata stracciatella and thyme oil

18

Vellutata di zucca e carote al ginger con crostini (1,7)

Pumpkin and carrot velouté with ginger served with croutons

18

PRIMI

FIRST COURSE

Gnocchetti di patate burro e salvia con calamari, limone e asparagi croccanti (1,4,9,12,14)
Potatoes gnocchi with butter and sage, squid, lemon and crispy asparagus

22

Spaghetti di Gragnano alle arselle del Mediterraneo (1,4,9,14)
Gragnano spaghetti with Mediterranean baby clams

24

Linguine di Gragnano ai frutti di mare (1,4,9,12,14)
Gragnano linguine with mixed seafood

26

Mezze maniche alla carbonara (1,3,7,9,12)
Mezze maniche pasta with traditional Carbonara sauce

20

Tordelli della tradizione al ragù (1,3,7)
Traditional Tordelli pasta with slow-cooked ragout

22

SECONDI

MAIN COURSES

Rana pescatrice avvolta nel lardo, funghi cardoncelli, crema di sedano rapa, verdure di stagione (4,7,9,12)

Monkfish wrapped in cured pork fat with cardoncelli mushrooms, celeriac cream, seasonal vegetables

28

Filetto di branzino in crosta di patate con datterini, olive taggiasche e capperi (4,9,12)

Sea bass filet in potato crust with datterini tomatoes, Taggiasca olives and capers

26

Fritto del Principino con maionese al basilico (1,2,4,14)

Principino mixed fried seafood with basil mayonnaise

26

Guancia di manzo con purè di patate al tartufo (7,9,12)

Braised cheek beef with truffle mashed potatoes

26

Entrecôte di Angus con verdure di stagione e salsa ai pepi (7,9,12)

Sliced Angus ribeye steak with seasonal vegetables and peppercorn sauce

28

CONTORNI

SIDES

Patate fritte

French fries

8

Patate arrosto alle erbe

Herb-roasted potatoes

8

Verdure di stagione al forno

Oven-roasted seasonal vegetables

8

MENÙ BIMBI

MENÙ BIMBI

Pasta al Pomodoro (1,9)

Pasta with tomato sauce

10

Pasta al Pesto (1,8,9)

Pasta with basil pesto sauce

10

Pasta in bianco, olio o burro (1,7)

Pasta with butter or extra virgin olive oil

10

Cotoletta con patate fritte (1,3,8)

Breaded cutlet with French fries

16

DOLCI

DESSERTS

Tiramisù del Principino (1,3,7)

Principino style Tiramisù

8

Pera cotta nel vino rosso, mousse di ricotta e crumble alle mandorle (1,3,7,8,12)

Red wine poached pear with ricotta mousse and almond crumble

8

Tortino al cioccolato dal cuore caldo, crumble, frutti rossi e gelato alla vaniglia (1,3,5,7,8)

Warm melting chocolate cake, red fruits, crumble and vanilla ice cream

9

Tartelletta di frolla, lemon curd e meringa fiammata (1,3,7,8)

Lemon curd meringue Pie

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

In mancanza del prodotto fresco alcuni prodotti potrebbero essere congelati o aver subito un processo di abbattimento della temperatura.

In the absence of fresh ingredients some foods may be frozen or have undergone a temperature reduction process.

VINI - WINE LIST

Al Calice – By the Glass

Dall' O "Magnifico" Natute <i>TRENTO DOC – Chardonnay</i>	10,00
Canevel Extra Dry <i>PROSECCO TREVISO DOC – Glera</i>	7,00
Buonamico "Vivi" <i>TOSCANA IGT – Vermentino</i>	8,00
Dorigo Pinot Grigio <i>COLLI ORIENTALI FRIULI DOC – Pinot Grigio</i>	8,00
Buonamico "Etichetta Blu" <i>MONTECARLO DOC – Sangiovese, Canaiolo, Syrah, Cabernet</i>	8,00
Buon amico "Dea Rosa" <i>COSTA TOSCANA IGT – Sangiovese, Canaiolo, Syrah</i>	8,00

Bollicine - Sparkling

	€
Tenuta Buonamico "Particolare Brut" <i>SPUMANTE TOSCANA – Pinot Bianco, Semillon, Trebbiano</i>	30,00
Tenuta Buonamico "Particolare Rosè Brut" <i>SPUMANTE TOSCANA – Sangiovese, Syrah</i>	30,00
Canevel Brut "Setage" <i>VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG – glera</i>	32,00
Dall' O "Magnifico" Natute <i>TRENTO DOC – Chardonnay</i>	50,00
Barone Pizzini "Saten" <i>FRANCIACORTA DOC – chardonnay</i>	70,00
Barone Pizzini "Rosé" <i>FRANCIACORTA DOC – pinot nero, chardonnay</i>	70,00
Ayala Brut Majeur <i>CHAMPAGNE – chardonnay, meunier, pinot noir</i>	95,00
Ruinart "Blanc de Blancs" NM <i>CHAMPAGNE – chardonnay</i>	195,00

Vini bianchi – White wines

Buonamico "Etichetta Bianca" 2025 <i>MONTECARLO DOC – Trebbiano, Pinot Bianco, Sauvignon, Malvasia</i>	28,00
Buonamico "M.I.O." 2024 <i>MONTECARLO DOC – Viognier</i>	34,00
Buonamico "Vivi" 2024 <i>MONTECARLO DOC – Vermentino</i>	28,00
Buonamico "Vasario" 2025 <i>MONTECARLO DOC – Pinot Bianco</i>	38,00
Cantine Basile "Beltrame" 2024 <i>COSTA TOSCANA IGT – Vermentino</i>	32,00
Cantine Basile "Benedico" 2024 <i>COSTA TOSCANA IGT – Vermentino</i>	36,00
Gaja "Vistamare" 2024 <i>TOSCANA IGT – Vermentino</i>	88,00
Maso Martis "Chardonnay" 2024 <i>DOLOMITI IGT – Chardonnay</i>	35,00
Maso Martis "ALMA" 2024 <i>DOLOMITI IGT – Muller Thurgau</i>	30,00
Dorigo "Pinot Grigio" 2025	35,00

Colli Orientali del Friuli DOC – Pinot Grigio
Bordet Chablis 1er cru Forchaume
CHABLIS 1er CRU AOC – Chardonnay

95,00

Vini rosati – Rosé wines

	€
Cantine Basile "Pietrarosata" 2025	34,00
<i>COSTA TOSCANA IGT – Vermentino Nero</i>	
Tenuta Buonamico "Dea Rosa" 2025	28,00
<i>COSTA TOSCANA IGT – Sangiovese, Canaiolo, Syrah</i>	
Orlandi Contucci "Vermiglio" 2024	30,00
<i>CERASUOLO D' ABRUZZO DOC – Montepulciano</i>	
Chateau d'Esclans "Whispering Angel" 2024	48,00
<i>COTES DE PROVENCE AOC - syrah, grenache, mourvedre, syrah</i>	
Miraval 2024	48,00
<i>COTES DE PROVENCE AOP - Raboso</i>	

Vini rossi – Red wines

Tenute Buonamico "Cercatoja" 2022	68,00
<i>TOSCANA IGT – Sangiovese, Canaiolo, Cabernet Sauvignon</i>	
Tenute Buonamico "Etichetta Blu" 2023	34,00
<i>MONTECARLO DOC – Sangiovese, Canaiolo, Syrah, Cabernet</i>	
Tenute Buonamico "il Fotrino" 2021	75,00
<i>TOSCANA IGT – Syrah</i>	
Cantine Basile "Creatio" 2024	32,00
<i>COSTA TOSCANA IGT – Merlot, Syrah, Ciliegiolo</i>	
Cantine Basile "Campilone" 2024	39,00
<i>COSTA TOSCANA IGT – Merlot, Syrah, Vermentino Nero</i>	
Kaltern Blauburgunder 2023	38,00
<i>ALTO ADIGE DOC – Pinot Nero</i>	
Barone Pizzini "Cervo Volante" 2020	75,00
<i>LOMBARDIA IGT – Marzemino, Merlot</i>	
Ruffino "Riserva Ducale Oro" 2019	65,00
<i>CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG</i>	