

PRINCIPINO

— RISTORANTE —

ANTIPASTI

HORS D'OEUVRE

Tartare di Tonno con frutta fresca di stagione (1, 5, 7, 8, 12)

Tuna fish tartare served with fresh fruit

20

Sauté di cozze mentuccia e lime (12,14)

Mussels sauté with fresh mint and lime

16

Panzanella 2.0 (1,4,7,8,14)

Homemade black bread seafood "panzanella"

18

Battuta di chianina con le sue salse e bottarga d'uovo (3,10)

Chianina beef tartare served with sauces and egg yolk

17

**Pan brioche con fegatini, granella di nocciole e
confettura di melone, mango e lime** (1,3,5,6,7,8,12)

*Liver's paté served with saltless bread, hazelnut
and mixed melon, mango and lime's jam*

18

**Soufflé di patate e zafferano su crema di taleggio aglio
nero e cipolla croccante** (1,3,7)

*Potatoes and saffron's soufflé, creamy taleggio
cheese sauce, black garlic and crunchy onion*

16

PRIMI

PASTA

Risotto al nero con nuvola di seppia e finger lime ^(7,9,12,14)

Cuttlefish ink's risotto with cuttlefish and finger lime

26

Tagliolini al pomodoro con triglia, pomodorini gialli, origano fresco e profumo d'arancia ^(1,3,4,12)

*Homemade flat spaghetti with mullet, yellow tomatoes,
origan and fresh orange peel*

19

Spaghetti alle arselle con pomodorino fresco, basilico e bottarga ^(1,3,4,12)

*Spaghetti with wedge clams, red & yellow cherry
tomatoes and dried roe*

26

Ravioli ai porcini con ragù bianco di mucco pisano e fondo bruno ^(1,3,7,9,12)

*Porcini mushrooms stuffed Ravioli with white meat ragout and
brown sauce*

21

Mezze maniche alla Carbonara ^(1,3,7)

*"Mezze maniche" homemade pasta
with carbonara sauce*

18

ZUPPE

SOUPS

Boršč ⁽³⁾

22

Tom Yam ^(2,4,9)

22

SECONDI

MAIN COURSE

**Tataki di tonno su crema di patata allo zafferano e
chips vegetali** (4,7,9)

*Tuna fish "Tataki", saffron potato's creamy sauce and
vegetables chips*

23

Polpo croccante con verdure di stagione (4,12)

Crunchy Octopus served with seasonal's vegetables

19

Pescato del giorno con verdure al forno (4,12)

Catch of the day with baked vegetables

6/hg

**Cintale brado in CBT con millefoglie di
patata al tartufo nero** (9,12,7)

*"Cintale"'s pork meat LTC served with black
truffle potato's mille-feuille*

26

**Bistecca di Tuscan Black con crudité di
carciofi, salsa ai 4 pepi e chimichurri**

*Tuscan Black's steak served with raw artichokes,
4's pepper creamy sauce and chimichurri*

10/hg

CONTORNI

SIDES

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

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

8

DOLCI

DESSERT

Tiramisù 3.0 ^(1,3,7)

8

Velata al Cioccolato fondente 70% con cremoso alle nocciole IGP ^(1,3,7,8)

70% dark chocolate "velata" with hazelnuts cream

9

Spuma di yogurt greco con cuore di liquirizia, olio evo e fiocchi di sale ⁽⁷⁾

Greek yogurt's froth filled with liquorice heart, extra virgin olive oil and salt's flakes

9

Delizia al cioccolato bianco con gelée di lampone e pistacchio ^(3,6,8)

White chocolate delight with raspberry's gelée and pistachio

9

Sinfonia Tropicale con ananas, papaya, mango e sorbetto allo zenzero e Lime ⁽¹²⁾

Symphony spiced marinated tropical fresh fruit - pineapple, papaya and mango served with ginger sorbet

9

Coperto € 3

Cover charge € 3

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. Cereali contenenti 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

ALCUNI PRODOTTI LAVORATI FRESCHI POTREBBERO ESSERE STATI SOTTOPOSTI AD ABBATTIMENTO TERMICO

SOME PRODUCTS MAY BE PROCESSED FRESH AND MAY HAVE BEEN SUBJECTED TO THERMAL REDUCTION



PRINCIPINO

— RISTORANTE —