

ANTIPASTI

ANTIPASTI MISTI "FIRENZE" FATTI IN CASA, DAL BUFFET Hausgemachte, gemischte Vorspeisen „Firenze“ vom Buffet	a piatto pro Teller	€ 10,90
PROSCIUTTO CRUDO CON MELONE Prosciutto mit Melone		€ 12,90
BURRATTA CON POMODORO E BASILICO FRESCO Burratta auf Tomatencarpaccio mit frischen Basilikum ^G		€ 13,50
CARPACCIO DI MANZO CLASSICO CON RUCOLA E GRANA Rindfleisch hauchdünn geschnitten mit Rucola und Parmesan		€ 14,90
VITELLO TONNATO Feiner Kalbsbraten mit Thunfischcrème und Kapern ^{G/D}		€ 13,50
GAMBERETTI ARROSTITI IN AGLIO, OLIO D'OLIVA, PEPERONCINO ED ERBE CON BRUSCHETTA Garnelen in Knoblauch, Olivenöl, Chili und Kräutern gebraten, dazu Bruschetta ^{A/B/O}		€ 13,50

ZUPPE DEL NOSTRO PENTOLONE

MINISTRONE TOSCANA DELLA NONNA Großmutter's toskanische Gemüsesuppe ^{A/L}		€ 5,90
CREMA DI POMODORO CON BASILICO FRESCO Tomatencrèmesuppe mit frischem Basilikum ^{G/L/O}		€ 5,90
ZUPPA DI PESCE Tomatisierte Fischsuppe ^{B/C/D/L/O/R}		€ 9,90

RISOTTO

RISOTTO AI FUNGHI MISTI Risotto mit gemischten Pilzen ^{L/O}		€ 12,90
RISOTTO AI FRUTTI DI MARE Meeresfrüchtersotto ^{B/D/L/O/R/R/H}		€ 14,50
RISOTTO ALLO ZAFFERANO CON PARMIGIANO CROCCANTE E RUCOLA FRITTA Safranrisotto mit Parmesanchips und fritiertem Rucola ^{L/O}		€ 13,50

Coperto ^{A/G/P} € 1,90

INKLUSIV-PREISE IN EURO 06/18 - (inkl. 10% MWST)

PASTA

PENNE AL POMODORO Penne mit Tomatensauce ^{A/G/L/O/P}	€ 10,90
PENNE ALL'ARRABBIATA Penne mit Tomatensauce und Chili ^{A/G/L/O/P}	€ 11,90
SPAGHETTI AGLIO E OLIO CON PEPERONCINO Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Chili ^{A/O}	€ 9,90
SPAGHETTI ALLA CARBONARA Spaghetti mit Speck, Eidotter und Obers ^{A/C/G/P}	€ 13,90
SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE Spaghetti mit Fleischsauce ^{A/F/G/L/O/P}	€ 13,90
RIGATONI ALL'AMATRICIANA Rigatoni mit Speck, Zwiebeln, Tomaten und Chili ^{A/G/L/O/P}	€ 12,90
<u>PASTA FATTA IN CASA:</u> frische hausgemachte Pasta	
GNOCCHI E SPINACI AL GORGONZOLA Gnocchi mit Spinat und feiner Gorgonzolasauce ^{A/C/G/D}	€ 14,90
TROFIE AL PESTO CON RUCOLA, PINOLI E PARMIGIANO Trofie mit Pestosauce, frischem Rucola, Pinienkernen und Parmesan ^{A/G/H/C}	€ 14,50
TROFIE IN SALSA CREMOSA AL VINO BIANCO CON CONCASSÉ DI ZUCCHINE E POMODORI E GAMBERETTI Trofie mit cremiger Obers-Weißweinsauce, Zucchini-Tomatenkonkassée und Garnele ^{A/G/O/B/C}	€ 15,90
TAGLIATELLE AL SALMONE CON POMODORINI E PANNA Tagliatelle in Lachs-Oberssauce mit Kirschtomaten ^{A/C/G/L/O/D}	€ 15,50
TAGLIATELLE AI FRUTTI DI MARE Tagliatelle mit Meeresfrüchten ^{A/C/G/L/O/D/R/B}	€ 15,90
TAGLIATELLE TETRAZZINI GRATINATI CON POLLO, FUNGHI E PANNA Tagliatelle Tetrazzini mit Huhn, Pilzen und Obers gratiniert ^{A/C/G/L/O}	€ 15,90
RAVIOLI AI PORCINI CON PROSCIUTTO SAN DANIELE E SCAGLIE DI PARMIGIANO Steinpilzravioli mit San Daniele Schinken und Parmesanspänen ^{A/C/G}	€ 16,50
TORTELLONI RIPIENI DI VITELLO E FUNGHI IN FONDO DI COTTURA DI MANZO CON JULIENNES DI VERDURE DI RADICI E GRANA Tortelloni mit Kalbfleisch-Pilzfüllung im Rindsfond, serviert mit Wurzelstreifen und Grana ^{A/C/G/L}	€ 15,50
RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI IN BURRO FRITTO CON FORMAGGIO DI CAPRA FIAMMEGGIATO Ravioli mit Ricotta-Spinatfülle, brauner Butter und geflammtem Ziegenkäse ^{A/C/G}	€ 14,90
VARIAZIONE DI PASTA RIPIENA CASERECCIA Variation von unserer hausgemachten gefüllten Pasta ^{A/C/G/B/L/O}	€ 19,90

LA NOSTRA CARNE

SALTIMBOCCA DI VITELLO ALLA ROMANA CON RISOTTO Kalbsschnitzel mit San Daniele Schinken, Salbei-Weißweinsauce und Risotto ^{A/F/G/L/M/O}	€ 21,50
SCALOPPINA DI VITELLO AL LIMONE CON TAGLIOLINI AL BURRO CASERECCI Kalbsschnitzel in Zitronensauce mit hausgemachten Buttertagliatelle ^{A/C/G/L/O}	€ 21,00
INVOLTINI DI MANZO CON SPINACI E TALEGGIO SU SALSA ALLA CIPOLLA CON PATATE AL ROSMARINO Beiriedröllchen mit Spinat und Taleggio gefüllt auf Jungzwiebelsauce mit Rosmarinerdäpfeln ^{G/L/O}	€ 24,90
BISTECCA DI MANZO ALLA GRIGLIA, INFORNATA CON MOZZARELLA E POMODORO, ACCOMPAGNATA DA PATATE AL GRATIN Entrecôte vom Grill mit Mozzarella und Tomaten überbacken, dazu Erdäpfelgratin ^G	€ 24,90
PICCATA MILANESE CON SPAGHETTI AL POMODORO Kalbsschnitzel in Parmesan-Eimantel auf Paradeisspaghetti ^{A/C/G/L/O}	€ 21,50
FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA CON FUNGHI TRIFOLATI E MEDAGLIONI DI POLENTA AL ROSMARINO Rindsfilet vom Grill mit sautierten Pilzen und Rosmarin-Polentataler ^{O/G}	€ 24,90

PESCE

COZZE IN FONDO DI VINO BIANCO CON BAGUETTE ALL'AGLIO Miesmuscheln im Weißweinsud mit Knoblauchbrot ^{A/O/L/R}	PRIMO € 11,90	€ 17,90
FILETTO DI BRANZINO ALLA GRIGLIA SU RISOTTO CON BARBABIETOLA E CICCIOLI Wolfsbarschfilet vom Grill auf Risotto mit roten Rüben und Grammeln ^{D/G/L/O}		€ 19,90
POLPO E CALAMARI ALLA BRACE CON PATATE AL TIMO, CHUTNEY DI POMODORO E PEPERONCINO Tintenfische (Oktopus, Calamari) vom Grill, dazu Thymian-Erdäpfeln und Tomaten-Chili-Chutney ^R		€ 21,90
GAMBERONI SU LATTUGA MISTA E PANNA ALLA LIMETTA Riesengarnelen auf gemischtem Blattsalat und Limettenrahm		€ 24,90
TRANCIA DI SALMONE ARROSTITA IN SALSA ALLA PANNA E POMODORO CON GAMBERETTI E SPINACI IN FOGLIA Gegrilltes Lachssteak auf Blattspinat serviert mit einer Rosé- Shrimps- Sauce ^{B/D/O}		€ 21,90

CONTORNI

VERDURE DI STAGIONE ALLA GRIGLIA/PATATE AL ROSMARINO/ SPINACI LESSI/ RISOTTO AL PARMIGIANO/LATTUGA/TALLERI DI POLENTA Gegrilltes Saisongemüse/ Rosmarinerdäpfel/Blattspinat/Parmesanrisotto/Blattsalat/Polentataler	€ 4,90
INSALATA MISTA Gemischter Salat	€ 5,50
INSALATA DI RUCOLA CON PARMIGIANO E POMODORINI Rucolasalat mit Kirschtomaten und Parmesan	€ 6,90

DOLCI

TIRAMISÙ CLASSICO Klassisches Tiramisù ^{A/C/G}	€ 5,90
TRIS DI SORBETTI (LIMONE, MANGO, CASSIS) Dreierlei Sorbet (Zitrone / Mango / Cassis)	€ 7,20
PANNA COTTA CON FILETTO D'ARANCIA Panna Cotta mit Orangenfilet ^G	€ 6,50
CRÈME CARAMEL CON PANNA MONTATA E PERA AL VINO PORTO Crème Caramel mit Schlagobers und Portweinbirne ^{C/G}	€ 6,80
SORBETTO AL LIMONE CON VODKA Zitronen-Sorbet mit Wodka ^G	€ 6,90
ZABAIONE CON MARSALA E SAVOJARDO Sabayon mit Marsala und Biskotte ^{A/C/O}	€ 7,20
CANEDERLO ALLA RICOTTA SU MOUSSE AI FRUTTI DI BOSCO Topfenknödel auf Beerenmousse ^{A/G/C}	€ 8,50

FORMAGGI

SELEZIONE DI FORMAGGI TOSCANI MISTI Gemischter, toskanischer Käseteller ^{A/C/E/G/M/N/O/P}	€ 11,90
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------

MENU DEL BUON RICORDO

MISTO DI PESCE ALL'ACQUA PAZZA CON PATATE AL ROSMARINO

(con questo piatto viene regalato il piatto del Buon Ricordo)

Gemischte Fische in Weißweinsauce mit Rosmarinerdäpfeln
(zu diesem Fischgericht gibt es den Buon Ricordo Teller)

Mixed fish in white wine sauce with rosemary potatoes
(with this dish you will get the Buon Ricordo Plate)

€ 36,50