



ANTIPASTI

ANTIPASTI MISTI "FIRENZE" FATTI IN CASA, DAL BUFFET Hausgemachte, gemischte Vorspeisen „Firenze“ vom Buffet Homemade mixed starters „Firenze“ from the buffet	a piatto pro Teller per plate	€ 10,90
PROSCIUTTO CRUDO CON MELONE Prosciutto mit Melone Raw ham with melon		€ 12,90
BURRATA CON POMODORO E BASILICO FRESCO Burratta auf Tomatencarpaccio mit frischen Basilikum Burratta on tomato carpaccio with fresh basil		€ 11,90
CARPACCIO DI MANZO CLASSICO CON RUCOLA E GRANA Rindfleisch hauchdünn geschnitten mit Rucola und Parmesan Thinly sliced beef with rocket salad and parmesan cheese		€ 12,90
VITELLO TONNATO Feiner Kalbsbraten mit Thunfischcrème und Kapern Roast beef with tuna cream and capers		€ 12,90
GAMBERETTI ARROSTITI IN AGLIO, OLIO D'OLIVA E SHERRY CON BRUSCHETTA Garnelen in Knoblauch, Olivenöl und Sherry gebraten, dazu Bruschetta Prawns fried in garlic, olive oil and Sherry, served with bruschetta		€ 13,50

ZUPPE DEL NOSTRO PENTOLONE

MINISTRONE TOSCANA DELLA NONNA Großmutter's toskanische Gemüsesuppe Grandmother's Tuscan vegetable soup		€ 5,90
CREMA DI POMODORO CON BASILICO FRESCO Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum Creamy tomato soup with fresh basil		€ 5,90
ZUPPA DI PESCE Tomatisierte Fischsuppe Tomato-flavoured fish soup		€ 9,90

RISOTTO

RISOTTO AI FUNGHI MISTI Risotto mit gemischten Pilzen Risotto with mixed mushrooms	€ 11,90
RISOTTO AI FRUTTI DI MARE Meeresfrüchtersisotto Sea fruit risotto	€ 14,50
RISOTTO ALLO ZAFFERANO CON PARMIGIANO CROCCANTE E RUCOLA FRITTA Safranrisotto mit Parmesanchips und fritiertem Rucola Saffron risotto with parmesan cracker and fried rocket salad	€ 12,50

LA NOSTRA CARNE

SALTIMBOCCA DI VITELLO ALLA ROMANA CON RISOTTO Kalbsschnitzel mit San Daniele Schinken, Salbei-Weißweinsauce und Risotto Veal escalope with San Daniele ham, sage-white-wine sauce and risotto	€ 21,50
SCALOPPINA DI VITELLO AL LIMONE CON TAGLIOLINI AL BURRO CASERECCI Kalbsschnitzel in Zitronensauce mit hausgemachten Buttertagliatelle Veal escalope in lemon-sauce with homemade butter-tagliatelle	€ 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 Roast beef rolls with spinach and Taleggio, filled with spring onions and rosemary-potatoes	€ 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 Grilled entrecôte baked with mozzarella and tomatoes, served with potato-gratin	€ 24,90
PICCATA MILANESE CON SPAGHETTI AL POMODORO Kalbsschnitzel in Parmesan-Eimantel auf Paradeisspaghetti Veal escalope coated in parmesan and egg on tomato-spaghetti	€ 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 Grilled beef filet with sautéed mushrooms and rosemary-polenta-cakes	€ 24,90

PESCE

COZZE IN FONDO DI VINO BIANCO CON BAGUETTE ALL'AGLIO

Miesmuscheln im Weißweinsud mit Knoblauchbrot

PRIMO € 11,90

€ 17,90

Mussels in white wine sauce, served with garlic-baguette

FILETTO DI BRANZINO ALLA GRIGLIA SU RISOTTO CON BARBABIETOLA E CICCIOI

Wolfsbarschfilet vom Grill auf Risotto mit roten Rüben und Grammeln ^{D/G/L/O}

Grilled sea bass fillet on risotto with beetroot and greaves

€ 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

Grilled squid (octopus, calamari) served with thyme-potatoes and tomato-chili-chutney

€ 21,90

GAMBERONI SU LATTUGA MISTA E PANNA ALLA LIMETTA

Riesengarnelen auf gemischtem Blattsalat und Limettenrahm

Giant prawns on mixed leaf salad with lime-sour-cream

€ 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

Grilled salmon steak on leaf-spinach, served with rosé-shrimps-sauce

€ 21,90

PASTA

PENNE AL POMODORO

Penne mit Tomatensauce

Penne with tomato sauce

€ 10,90

PENNE ALL'ARRABBIATA

Penne mit Tomatensauce und Chili

Penne with tomato sauce and chili

€ 10,90

SPAGHETTI AGLIO E OLIO CON PEPERONCINO

Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Chili

Spaghetti with garlic, olive oil and chili

€ 9,90

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

Spaghetti mit Speck, Eidotter und Obers

Spaghetti with bacon, egg yolk and cream

€ 12,90

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE

Spaghetti mit Fleischsauce

Spaghetti with meat sauce

€ 12,90

RIGATONI ALL'AMATRICIANA

Rigatoni mit Speck, Zwiebeln, Tomaten und Chili

Rigatoni with bacon, onions, tomatoes and chili

€ 11,90

PASTA FATTA IN CASA:

frische hausgemachte Pasta / home-made fresh pasta

GNOCCHI E SPINACI AL GORGONZOLA Gnocchi mit Spinat und feiner Gorgonzolasauce Gnocchi with spinach and fine gorgonzola sauce	€ 14,90
TROFIE AL PESTO CON RUCOLA, PINOLI E PARMIGIANO Trofie mit Pestosauce, frischem Rucola, Pinienkernen und Parmesan Trofie with pesto, fresh rocket salad, pine nuts and parmesan	€ 13,90
TROFIE IN SALSA CREMOSA AL VINO BIANCO CON CONCASSÉ DI ZUCCHINE E POMODORI E GAMBERETTI Trofie mit cremiger Obers-Weißweinsauce, Zucchini-Tomatenkonkassée und Garnele Trofie with creamy white wine sauce, courgette-tomato concassée and prawn	€ 15,90
TAGLIATELLE AL SALMONE CON POMODORINI E PANNA Tagliatelle in Lachs-Oberssauce mit Kirschtomaten Tagliatelle in creamy salmon sauce with cherry tomatoes	€ 14,50
TAGLIATELLE AI FRUTTI DI MARE Tagliatelle mit Meeresfrüchten Tagliatelle with sea fruits	€ 15,90
TAGLIATELLE TETRAZZINI GRATINATI CON POLLO, FUNGHI E PANNA Tagliatelle Tetrazzini mit Huhn, Pilzen und Obers gratiniert Tagliatelle Tetrazzini gratinated with chicken, mushrooms and cream	€ 14,50
RAVIOLI AI PORCINI CON PROSCIUTTO SAN DANIELE E SCAGLIE DI PARMIGIANO Steinpilzravioli mit San Daniele Schinken und Parmesanspänen Boletus-ravioli with San Daniele ham and parmesan shavings	€ 15,90
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 Tortelloni stuffed with veal and mushrooms in beef stew, served with root julienne and grana	€ 15,50
RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI IN BURRO FRITTO CON FORMAGGIO DI CAPRA FIAMMEGGIATO Ravioli mit Ricotta-Spinatfülle, brauner Butter und geblähtem Ziegenkäse Ravioli stuffed with ricotta and spinach, served with brown butter and gratinated goat's cheese	€ 14,90
VARIAZIONE DI PASTA RIPIENA CASERECCIA Variation von unserer hausgemachten gefüllten Pasta Variation of our homemade filled pasta	€ 19,90

Coperto € 1,90

INKLUSIV-PREISE IN EURO 10/17 - (inkl. 10% MWST)

INCLUSIV-PRICES IN EURO 10/17 - (incl. 10% VAT)

Bitte fragen Sie Ihren Servicemitarbeiter nach unserer Speisekarte mit Allergen-Informationen
laut EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011.