



**RISTORANTE FIRENZE  
ENOTECA**

**TAGESSPEZIALITÄTEN**

**ZUPPA DI PATATE E PORCINI**  
Erdäpfel-Steinpilzcrèmesuppe <sup>G</sup>

€ 5,50

**INSALATE A FOGLIA / PORCINI IMPANATI**  
Blattsalate / gebackene Steinpilze <sup>A/C/O</sup>

€ 14,50

**PUNTA DI FILETTO DI MANZO / CREMA DI PORCINI /  
TAGLIATELLE AL BURRO**  
Rindsfiletspitzen / Steinpilzrahm / Buttertagliatelle <sup>A/C/G</sup>

€ 17,90

**PESCE ALLA GRIGLIA**  
Seezunge im Ganzen gegrillt  
mit Beilage nach Wahl <sup>D</sup>

€ 24,50

**PANNA COTTA / FRUTTI DI BOSCO**  
Panna Cotta / Beerenröster <sup>G</sup>

€ 6,50

Coperto <sup>A/G/P</sup> € 2,20

INKLUSIV-PREISE IN EURO 06/20 - (inkl. 10% MWST)

## ANTIPASTI / ZUPPE

<b>PIATTO DI PROSCIUTTO SAN DANIELE</b> Prosciutto San Daniele Teller San Daniele ham platter	€ 12,50
<b>CARPACCIO DI MANZO CLASSICO CON RUCOLA E GRANA</b> Rindfleisch hauchdünn geschnitten mit Rucola und Parmesan Thinly sliced beef with rocket salad and parmesan cheese	€ 13,50
<b>CREMA DI POMODORO CON BASILICO FRESCO</b> Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum <sup>G/L/O</sup> Creamy tomato soup with fresh basil	€ 5,00

## PASTA / RISOTTO

<b>SPAGHETTI</b> all'arrabiata / Pomodoro / aglio e olio / Bolognese / Carbonara <sup>G/L/O/P</sup>	€ 9,90
<b>TROFIE AL PESTO CON RUCOLA, PINOLI E PARMIGIANO</b> Trofie mit Pestosauce, frischem Rucola, Pinienkernen und Parmesan <sup>A/G/H/C</sup> Trofie with pesto, fresh rocket salad, pine nuts and parmesan	€ 12,90
<b>RAVIOLI DELLA CASA CON PROSCIUTTO SAN DANIELE SCAGLIE DI PARMIGIANO</b> Hausgemachte Ravioli mit San Daniele Schinken und Parmesanspänen <sup>A/C/G</sup> Homemade ravioli with San Daniele ham and parmesan shavings	€ 15,50
<b>RISOTTO AI FUNGHI MISTI</b> Risotto mit gemischten Pilzen <sup>L/O</sup> Risotto with mixed mushrooms	€ 12,90

## LA NOSTRA CARNE

**SALTIMBOCCA DI VITELLO ALLA ROMANA CON RISOTTO** € 18,50  
Kalbsschnitzel mit San Daniele Schinken, Salbei-Weißweinsauce  
und Risotto <sup>A/F/G/L/M/O</sup>  
Veal escalope with San Daniele ham, sage-white-wine sauce and risotto

**SCALOPPINA DI VITELLO AL LIMONE CON TAGLIOLINI AL BURRO  
CASERECCI** € 17,90  
Kalbsschnitzel in Zitronensauce mit hausgemachten Buttertagliatelle <sup>A/C/G/L/O</sup>  
Veal escalope in lemon-sauce with homemade butter-tagliatelle

**FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA CON FUNGHI TRIFOLATI  
E MEDAGLIONI DI POLENTA AL ROSMARINO** € 23,50  
Rindsfilet vom Grill mit sautierten Pilzen und Rosmarin-Polentataler <sup>O/G</sup>  
Grilled beef fillet with sautéed mushrooms and rosemary-polenta-cakes

## PESCE

**FILETTO DI BRANZINO ALLA GRIGLIA SU  
RISOTTO AL LIME E CICCIOLI** € 19,90  
Wolfsbarschfilet vom Grill auf Limetten Risotto und Grammeln <sup>D/G/L/O</sup>  
Grilled sea bass fillet on risotto with lime and greaves

**COZZE IN FONDO DI VINO BIANCO CON BAGUETTE ALL'AGLIO** € 14,90  
Miesmuscheln im Weißweinsud mit Knoblauchbrot <sup>A/O/L/R</sup>  
Mussels in white wine sauce, served with garlic-baguette

## DOLCI / FORMAGGI

**TRIS DI SORBETTI** € 5,20  
Dreierlei Sorbet  
Trio of sorbets

**TORTA AL CIOCCOLATO CON ANIMA LIQUIDA  
E GELATO ALLA VANIGLIA** € 6,50  
Schokoküchlein mit flüssigem Kern und Vanilleeis <sup>A/G/C</sup>  
Chocolate cake with liquid core and vanilla ice cream

Coperto <sup>A/G/P</sup> € 2,20

INKLUSIV-PREISE IN EURO 06/20 - (inkl. 10% MWST)

**I nostri vini a calice**  
aus der Original 0,75 lt Bordolese-Flasche

**Vini bianchi**

2017	<b>D.O.C. SAUVIGNON</b> ° La Tunella, Friuli	1/8 l € 6,80
2018	<b>D.O.C. CHARDONNAY</b> ° La Tunella, Friuli	1/8 l € 6,80
2018	<b>D.O.C. PINOT GRIGIO</b> ° La Tunella, Friuli	1/8 l € 6,50
2018	<b>GELBER MUSKATELLER Steirische Klassik</b> ° Weingut Polz, Spielfeld	1/8 l € 6,90
2019	<b>D.A.C. GRÜNER VELTLINER</b> ° Weingut Ott, Traisental	1/8 l € 6,50

**Vino rosato**

2019	<b>D.O.C. SCALABRONE, Guado al Tasso, Bolgheri</b> ° Tenuta Belvedere, Toscana	1/8 l € 6,90
------	---	--------------

**Vini rossi**

2012	<b>D.O.C. BRUNELLO DI MONTALCINO</b> ° Castello di Camigliano, Montalcino	1/8 l € 9,80
2015	<b>D.O.C. RUBRUM VINGE DI FRANCA</b> ° Merlot-Cabernet Franc-Montepulciano, Marche	1/8 l € 6,80
2016	<b>D.O.C. MERLOT</b> ° Venica & Venica, Friuli	1/8 l € 6,10
2016	<b>D.O.C. BARBERA D´ALBA "ANDREA OBERTO"</b> ° La Morra, Piemonte	1/8 l € 5,80
2016	<b>D.O.C.G. CHIANTI CLASSICO</b> ° Rocca delle Macie, Toscana	1/8 l € 4,40
2016	<b>CABERNET SAUVIGNON</b> ° Weingut Auer, Trattendorf	1/8 l € 6,90

O: Schwefeldioxid und Sulfite