

LA NOSTRA CARNE

SALTIMBOCCA DI VITELLO ALLA ROMANA CON RISOTTO € 18,50
Kalbsschnitzel mit San Daniele Schinken, Salbei-Weißweinsauce
und Risotto ^{A/F/G/L/M/O}
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 ^{A/C/G/L/O}
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 ^{O/G}
Grilled beef filet 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 ^{D/G/L/O}
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 ^{A/O/L/R}
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 ^{A/G/C}
Chocolate cake with liquid core and vanilla ice cream

Coperto ^{A/G/P} € 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	D.O.C. SAUVIGNON ° La Tunella, Friuli	1/8 l € 6,80
2018	D.O.C. CHARDONNAY ° La Tunella, Friuli	1/8 l € 6,80
2018	D.O.C. PINOT GRIGIO ° La Tunella, Friuli	1/8 l € 6,50
2018	GELBER MUSKATELLER Steirische Klassik ° Weingut Polz, Spielfeld	1/8 l € 6,90
2018	D.A.C. GRÜNER VELTLINER ° Weingut Hirtl, Poysdorf	1/8 l € 6,50

Vino rosato

2018	D.O.C. SCALABRONE, Guado al Tasso, Bolgheri ° Tenuta Belvedere, Toscana	1/8 l € 6,90
------	---	--------------

Vini rossi

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

O: Schwefeldioxid und Sulfite



**RISTORANTE FIRENZE
ENOTECA**

TAGESSPEZIALITÄTEN

ZUPPA DI PATATE E PORCINI
Erdäpfel-Steinpilzcrèmesuppe ^G

€ 5,50

INSALATE A FOGLIA / PORCINI IMPANATI
Blattsalate / gebackene Steinpilze ^{A/C/O}

€ 14,50

**PUNTA DI FILETTO DI MANZO / CREMA DI PORCINI /
TAGLIATELLE AL BURRO**
Rindsfiletspitzen / Steinpilzrahm / Butterstagliatelle ^{A/C/G}

€ 17,90

PESCE ALLA GRIGLIA
Seezunge im Ganzen gegrillt
mit Beilage nach Wahl ^D

€ 24,50

PANNA COTTA / FRUTTI DI BOSCO
Panna Cotta / Beerenröster ^G

€ 6,50

Coperto ^{A/G/P} € 2,20

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

ANTIPASTI / ZUPPE

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

PASTA / RISOTTO

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