

# Fiorentino

ristorante

Tel. 06174 - 25 68 92

06174 - 25 68 98

Montag bis Sonntag

10.30 bis 24.00 Uhr



# EMPFEHLUNG DES TAGES

## VORSPEISEN

Kürbis Suppe € 7,50

Spargel mit Parmaschinken und Parmesan € 13,50

Burrata mit Tomaten € 13,50

Wachteleier mit Trüffel € 19,50

Feldsalat mit Kräuterseitling-Pilzen € 14,50

Salat mit lauwarmen Schafs-Kuh-Käse und Walnüssen € 14,50

Kräuterseitlin-Pilze mit Kräutern € 12,50

Pizza mit schwarzem Trüffel aus Alba und Mozzarella € 22,50

Feldsalat mit frischen Artischocken € 13,50

## HAUSGEMACHTE PASTA

Tortelloni gefüllt mit Ricotta und Spinat auf Rucola mit Butter und Salbei € 13,50

mit Kräuterseitling-Pilzen € 16,00

Tagliatelle mit Kräuterseitling-Pilzen € 16,00

Spaghetti mit Scampi und Spargel € 16,50

Spaghetti Aglio, Olio, Artischocken und Pinienkerne € 16,50

Tagliolini mit lauwarmen Schafs-Kuh-Käse und Trüffel € 24,00

## HAUPTGANG

Kalbsfilet mit Kräuterseitling-Pilzen € 26,50

Kalbsfilet in Morcheln-Sahnesoße € 28,00

Kalbskotelett in Butter und Salbei € 26,50

Kalbsbäckchen in Barolowein-Soße € 22,50

Lammkotelett € 24,50

Lammrücken mit Kräuterkruste € 26,50

Rinderfilet mit Kräuterseitling-Pilzen € 29,00

Chateaubriand mit Sauce béarnaise € 35,00

Rinderfilet Bismarck mit Spiegelei und Cognac € 29,50

Osso Buco Milanese mit Tagliatelle € 22,50

Ochsenschwanz an Barolowein-Soße mit Tagliatelle € 24,50

Filet von Seeteufel-Wildfang-gebraten mit Kräutern € 24,50

Seezunge € 28,50

Filet von Dorade Royal-Wildfang- mit frischen Artischocken € 26,00

Steinbutt -Wildfang-gebraten mit Kräutern € 24,50

Halber Hummer mit Spinat € 29,00

Surf & Turf € 39,00

# ANTIPASTI – VORSPEISEN

€

<b>MOZZARELLA CAPRESE</b>	9,50
Büffel-Mozzarella mit frischen Tomaten und Basilikum	
<b>VITELLO TONNATO CLASSICO</b>	11,50
Dünn geschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsoße	
<b>SCAMPI-COCKTAIL CLASSICO</b>	10,50
Krabben-Cocktail	
<b>INSALATA DI SCAMPI CON AVOCADO</b>	13,00
Scampi-Salat mit Avocado an Orangen-Vinaigrette	
<b>INSALATA FRUTTI DI MARE</b>	15,00
Salat von frischen Meeresfrüchten	
<b>INSALATA DI ARAGOSTA</b>	29,00
Hummersalat mit Avocado an Zitronen-Vinaigrette	
<b>PROSCIUTTO DI PARMA CON MELONE</b>	11,00
Parmaschinken mit Melone	
<b>CARPACCIO DI MANZO CON RUCOLA</b>	12,00
Dünn geschnittenes Rinderfilet auf Rucolasalat mit gehobeltem Parmesankäse	
<b>CARPACCIO DI SALMONE</b>	12,00
Dünn geschnittener Lachs, mariniert mit rotem Pfeffer	
<b>CARPACCIO DI POLIPO</b>	13,00
Dünn geschnittener Oktopus mariniert mit rotem Pfeffer	
<b>CARPACCIO DI TONNO</b>	12,00
Dünn geschnittener Thunfisch mariniert mit rotem Pfeffer	
<b>SCAMPI CON RUCOLA</b>	14,50
Scampi auf Rucolasalat	
<b>CALAMARETTI CON RUCOLA</b>	16,50
Baby-Calamari auf Rucolasalat	
<b>CAPESANTE CON RUCOLA</b>	17,00
Jakobsmuscheln auf Rucolasalat	
<b>CAPESANTE CON TARTUFO NERO D´ALBA</b>	22,00
Jakobsmuscheln mit schwarzem Trüffel aus Alba	
<b>TATAR DI TONNO</b>	19,50
Tatar vom Thunfisch	
<b>TATAR DI MANZO</b>	19,50
Tatar vom Rinderfilet	
<b>MELANZANE ROSSANESE</b>	12,50
Auberginen mit Büffel-Mozzarella überbacken mit Tomatensoße	
<b>PADELLA DI SCAMPI</b>	39,50
1000 Gr. Scampi mit frischen Kräutern aus dem Wok	
<b>GEGRILLTE CALAMARETTI AUF FELDSALAT</b>	17,50
THUNFISCH SASHIMI MIT WASABI	16,50
<b>GEGRILLTER OCTOPUS AUF SALAT</b>	14,50
<b>ANTIPASTO FIORENTINO</b>	pro Person 18,50
Überraschungsantipasti ab 4 Personen	

## INSALATE – SALATE

	€
<b>INSALATA CALABRESE</b>	9,50
Gemischter Salat mit Schafskäse, schwarzen Oliven, Gurken, Tomaten, milden Peperoni	
<b>INSALATA VERDE</b>	5,50
Grüner Salat	
<b>INSALATA DI POMODORI CON CIPOLLA ROSSA E BASILICO</b>	6,50
Tomatensalat mit roten Zwiebeln und Basilikum	
<b>INSALATA MISTA</b>	6,50
Gemischter Salat (Gurken, rote Zwiebeln, Karotten, Tomaten)	
<b>INSALATA ITALIA</b>	9,50
Thunfisch, Käse, Schinken, gekochtes Ei, Mais, Artischocken	
<b>RUCOLA CON PARMIGGIANO</b>	8,50
Rucolasalat mit gehobeltem Parmesankäse	
<b>INSALATA CALIFORNIA</b>	10,50
Großer gemischter Salat mit Putenstreifen an Cocktailsoße	
<b>INSALATA ORIENTALE</b>	14,50
Feldsalat mit Datteln im Speckmantel mit Walnüssen und Pinienkernen	

## ZUPPE – SUPPEN

	€
<b>MINISTRONE</b>	7,00
Italienische Gemüsesuppe	
<b>CREMA DI POMODORO</b>	7,00
Tomatencremesuppe	
<b>STRACCIATELLA ALLA ROMANA</b>	7,00
Bouillon mit geschlagenem Ei und Parmesan	
<b>TORTELLINI IN BRODO</b>	7,00
Tortellini in Brühe	
<b>ZUPPA PAVESE</b>	7,00
Geröstetes Brot und pochiertes Ei in Fleischbrühe	
<b>ZUPPA DI CIPOLLE</b>	7,50
Zwiebelsuppe mit geröstetem Brot und Emmentaler überbacken	

# PASTA – NUDELN

€

Sie können jede Pastavariation auch als kleine Portion bestellen (1€ Abzug)

LASAGNE BOLOGNESE	11,50
Nudelblätter mit Bechamelle-Bolognese-Soße	
RIGATONI FIORENTINO	11,50
Maccheroni mit Käse überbacken, Champignons, Erbsen, Schinken, Fleischsoße, Bechamellesoße	
RIGATONI QUATTRO FORMAGGI	11,50
Vier verschiedene Käsesorten	
PENNE ALL'ARABBIATA	11,50
Penne mit Oliven, Basilikum und Cocktailtomaten (scharf)	
TAGLIATELLE CIOCIARA	11,50
Schinken, Champignons, Erbsen, Sahne-Fleisch-Soße	
TORTELLINI MARIO	11,50
Tortellini mit Sahnesoße und Schinken	
TAGLIATELLE AL SALMONE	14,00
Tagliatelle mit frischem Lachs in Sahnesoße	
TAGLIATELLE AL FILETTO	16,50
Tagliatelle mit Filetspitzen, Cocktailtomaten, Basilikum und Sahne	
TAGLIOLINI CON TARTUFO NERO D'ALBA	Vorspeise 17,50
Hausgemachte Tagliolini mit schwarzem Trüffel aus Alba	21,50
SPAGHETTINI PARMA	10,50
Spaghettini mit Cocktailtomaten, frischem Basilikum und gehobeltem Parmesankäse	
SPAGHETTI BOLOGNESE	10,50
Spaghetti mit Hackfleischsoße	
SPAGHETTI CARBONARA	10,50
Spaghetti mit Schinken, Sahne, Käse, Eiern	
SPAGHETTINI FRUTTI DI MARE	19,50
Spaghettini mit frischen Meeresfrüchten (Calamaretti, Scampi, Venusmuscheln)	
SPAGHETTINI AI SCAMPI	14,50
Spaghettini mit Scampi, Knoblauch, Cocktailtomaten, Basilikum	
SPAGHETTI VONGOLE VERACI	14,50
Spaghetti mit frischen Venusmuscheln	
SPAGHETTINI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO	11,50
Spaghettini mit Knoblauch, Öl und Peperoni (scharf)	
SPAGHETTINI MARIO	16,50
So haben Sie noch nie Spaghetti gegessen. Lassen Sie sich überraschen.	
SPAGHETTINI CON ARAGOSTA	29,00
Spaghettini mit einem halben Hummer, Cocktailtomaten und Basilikum	
HAUSGEMACHTE GNOCCHI SORRENTINA AN TOMATEN-SOSSE MIT MOZZARELLA	13,00

Alle Fisch- und Fleischgerichte werden mit Gemüse und Bratkartoffeln serviert

## CARNE DI VITELLO – KALBFLEISCH €

SCALOPPINA AL PEPE VERDE	19,50
Kalbsschnitzel mit grünem Pfeffer in Rahmsauce	
SCALOPPINA AL LIMONE	19,50
Kalbsschnitzel mit Zitronensauce	
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA	19,50
Kalbsschnitzel mit Parma-Schinken und Salbei in Weissweinsauce	
SCALOPPINA MILANESE	19,50
Kalbsschnitzel nach Wiener Art	
VITELLO ALL'UCCELLETTO	19,50
Kalbsgeschnetzeltes mit frischen Champignons in Rahmsauce	
PAILLARD ALLA GRIGLIA	20,50
Dünn plattiertes Kalbfleisch	

## FEGATO & ROGNONE – KALBSLEBER & KALBSNIERE €

ROGNONE AL BAROLO	19,50
Kalbsnieren in Baroloweiensauce mit frischen Champignons	
ROGNONE AL SENAPE	19,50
Kalbsnieren in Senfsauce	
FEGATO ALLA GRIGLIA CON CIPOLLE	19,50
Gegrillte Kalbsleber mit gebratenen Zwiebeln	
FEGATO ALLA VENEZIANA	19,50
Geschnitzelte Kalbsleber mit Zwiebeln in Weissweinsauce	
FEGATO BURRO E SALVIA	19,50
Kalbsleber an Butter und Salbei	

## BISTECCA DI MANZO – RUMPSTEAK €

BISTECCA ALLA GRIGLIA	20,50
Rumpsteak vom Grill	
BISTECCA CIPOLLE	20,50
Rumpsteak mit Zwiebeln	
BISTECCA AI FUNGHI	20,50
Rumpsteak vom Grill mit gebratenen Champignons in Rahmsauce	
BISTECCA AL PEPE VERDE	20,50
Rumpsteak mit grünem Pfeffer in Rahmsauce	
TAGLIATA	21,50
Streifen vom gegrillten Entrecote auf Rucola mit gehobeltem Parmesankäse	

## FILETTI – RINDERFILET €

FILETTO ALLA GRIGLIA	25,50
Rinderfilet vom Grill mit Kräuterbutter	
FILETTO PEPE VERDE	27,50
Rinderfilet mit grünem Pfeffer in Rahmsauce	
FILETTO CON CIPOLLE	27,50
Rinderfilet mit Zwiebeln	
FILETTO AL BAROLO	27,50
Rinderfilet mit schwarzem Pfeffer an Baroloweiensauce	
STROGANOF	20,50
Ragout aus Filetspitzen vom Rind, Zwiebeln, Sahne, Champignons und Sauergurken	

## PESCE – FISCH

€

### SCAMPI ALLA GRIGLIA

22,00

Scampi vom Grill mit frischen Kräutern und Knoblauch

### SALMONE ALLE ERBE

19,50

Lachsfilet mit frischen Kräutern in Weisweinsoße

### ORATA AL FORNO

20,50

Dorade gebacken mit frischen Kräutern

in Salzkruste 24,00

### ORATA ROYAL PER 2 PERSONE

pro Person 20,50

Dorade Royal gebacken mit Kräutern für 2 Personen

### BRANZINO AL FORNO

22,50

Seewolf mit gebacken mit frischen Kräutern

in Salzkruste 24,00

### BRANZINO PER 2 PERSONE

pro Person 22,50

Wilder Seewolf gebacken mit Kräutern für zwei Personen

## PIZZA

€

Alle unsere Pizzen werden mit Tomatensoße und Käse serviert.

### MARGHERITA

7,50

Tomatensoße, Käse

### SARDELLE

8,00

Sardellen

### CIPOLLE

8,00

Zwiebeln

### AGLIO

8,00

Knoblauch

### PROSCIUTTO

8,50

Schinken

### SALAMI

8,50

Salami

### FUNGHI

8,50

Champignons

### TAORMINA

9,00

Salami, Schinken

### SIRACUSA

9,00

Salami, Champignons

### ROSSANO

9,00

Schinken, Champignons

### MAFIA

10,50

Thunfisch, Zwiebeln, Oliven

### HAWAII

9,00

Schinken, Ananas

### REGINA

10,50

Schinken, Champignons, Paprika, Zwiebeln, Spiegelei, Artischocken

### CALABRESE

11,00

Paprika, Sardellen, Kapern, Zwiebeln, Oliven, Champignons,  
Peperoncini (scharf)

### FIORENTINO

12,00

Schinken, Salami, Champignons, Paprika, Peperoni, Zwiebeln,  
Artischocken, Sardellen, Oliven, Mais

### FRUTTI DI MARE

12,00

Meeresfrüchte

### M.M

10,00

Schinken, Salami, Champignons

### VEGETARIA

11,00

Frische Gemüse der Saison

# PIZZA

€

<b>QUATTRO FORMAGGI</b>	10,50
Mozzarella-,Edamer-,Emmentaler und Gorgonzola- Käse	
<b>QUATTRO STAGIONE</b>	10,50
Schinken, Paprika, Champignons, Artischocken	
<b>PRONTO</b>	9,00
Peperoni-Wurst	
<b>POTENZA</b>	12,00
Mozzarella, frischer Basilikum, Cocktail-Tomaten	
<b>RUCOLA</b>	13,00
Rucola mit frischen Tomaten und Mozzarella, anmacht mit Balsamico & Olivenöl auf lauwarmen Pizzateig	
<b>PARMA</b>	14,50
Parmaschinken, Mozzarella, Rucola, Parmesan-Käse	
<b>SCAMPI</b>	14,50
Scampi, Mozzarella, Basilikum	
<b>CARPACCIO</b>	14,50
Dünn geschnittenes rohes Rinderfilet, Mozzarella, frischer, Basilikum, Rucola, gehobelter Parmesan-Käse	
<b>SALMONE</b>	14,50
Frischer Lachs, Mozzarella, Spinat	
<b>BOLOGNESE</b>	12,00
Fleisch-Sosse, Käse und Spaghetti	
<b>MILAN</b>	12,00
Mozzarella, Zucchini, gegrillte Auberginen	
<b>PHINNIS</b>	11,50
Gorgonzola, Peperoni-Wurst, Peperoncini (scharf)	
<b>PIZZABROT „ROSSA“</b>	5,00
Tomaten- Sosse, Knoblauch	
<b>PIZZABROT „BIANCA“</b>	5,00
Olivenöl, frische Kräuter	
<b>EXTRAS:</b>	
Käse, Salami, Schinken, Artischocken, Sardellen, Champignons, Peperoni-Wurst, Ei, sonstiges	1,50
Thunfisch, Mozzarella, Spinat, Rucola	2,00
Meeresfrüchte	4,00



## DOLCI – DESSERT

€

AFFOGATO	4,50
(Vanilleeis mit Espresso)	
HAUSGEMACHTES TIRAMISÙ	7,50
SPAGHETTI EIS	7,50
PANNA COTTA MIT HEISSEN HIMBEEREN	7,50
ERDBEERE BECHER	7,50
TARTUFO-EIS MIT LIKÖR	7,50
VANILLEEIS MIT HEISSEN HIMBEEREN UND SAHNE	7,50
SCHOKOLADENSOUFFLÉ MIT STRACCIATELLA-EIS	7,50
HIMBEERE-SORBET MIT PROSECCO	7,50
ZITRONEN-SORBET MIT PROSECCO	7,50
ZABAGLIONE MIT VANILLEEIS	7,50
WALDFRÜCHTE MIT VANILLEEIS	7,50
CRÈME BRÛLÉE	7,50
DÄNEMARK-BECHER	7,50
(Vanilleeis mit heisse Schokoladensaße und Sahne)	
KUGEL EIS	2,50
(Vanille, Schokolade, Himbeere, Zitrone, Nuss, Stracciatella)	

## WARME GETRÄNKE

€

ESPRESSO, ESPRESSO MACCHIATO	2,50
ESPRESSO DOPPIO	4,00
TASSE KAFFEE	2,50
GLAS TEE	3,00
LATTE MACCHIATO	4,00
CAPUCCINO	3,00

## DIGESTIVO – DIGESTIF

€

RAMAZZOTTI, AVERNA, FERNET BRANCA / MENTA	2cl	4,00
GRAPPA, SAMBUCA	2cl	4,00
AMARETTO, LIMONCELLO, GRAND MARNIER	2cl	4,00
BAILEYS, VECCHIA ROMAGNA, COINTREAU	2cl	4,00
UNICUM, MONTENEGRO, MALTESER AQUAVIT / LINIE	2cl	4,00

## WHISKEY

€

GLENKINCHIE 12 YEAR OLD	4cl	8,50
THE SINGLETON 15 YEAR OLD	4cl	8,50
THE GLENLIVET 12 YEAR OLD	4cl	8,50
THE GLENLIVET 18 YEAR OLD	4cl	8,50
CHIVAS REGAL 18 YEAR OLD	4cl	8,50

## GRAPPA

€

BERTA :	DI NEBBIOLO DA BAROLO - 100% NEBBIOLO	2cl	5,00
	DI BARBERA - 100% BARBERA	2cl	5,00
	DI MOSCATO - 100% MOSCATO	2cl	5,00
	DEVINA - 50%NEBBIOLO, 50% BARBERA	2cl	12,00
	ROCCANIVO - 100% BARBERA	2cl	12,00
	BRIC DEL GAIAN - 100% MOSCATO	2cl	12,00
	TRE SOLI TRE - 100% NEBBIOLO	2cl	12,00
	MAGIA - 50%BARBERA, 25%MALVASIA, 25% BRANCHETTO	2cl	12,00
	PAULO RISERVA DEL FONDATORE - 50% BARBERA, 50% NEBBIOLO	2cl	15,00
POLI :	SARPA DI POLI - 60%MERLOT, 40% CABERNET	2cl	7,00
	UVA VIVA ITALIANA - 60%MALVASIA BIANCO,40% MOSCATO	2cl	9,00
	PO' DI POLI - 100% MOSCATO	2cl	9,00
	POLI BARRIQUE	2cl	12,00

## ZIEGLER

€

OBSTBRAND AUS ÄPFELN UND BIRNEN	2cl	9,00
ZWETSCHGENBRAND	2cl	9,00
WILLIAMS - BIRNENBRAND	2cl	9,00
WILDKIRSCH	2cl	12,00

## APERITIVI – APERITIFS

€

CHAMPAGNE CANARAD-DUCHÊNE BRUT	0,1 l	11,50
CHAMPAGNE CONARAD-DUCHÊNE ROSÉ	0,1 l	12,50
PROSECCO DI VALDOBBIADDE	0,1 l	5,00
PROSECCO DI VALDOBBIADENE ROSÉ	0,1 l	6,50
KIR ROYAL	0,1 l	6,50
PROSECCO - APEROL	0,1 l	5,00
APEROL SPRITZ - AUF EIS MIT PROSECCO DI VALDOBBIADENE	0,2 l	6,00
HUGO - AUF EIS	0,2 l	6,00
BITTERINO SANBITTÈR - PUR / SODA / ORANGENSAFT	0,1 l	5,00
MARTINI - BIANCO / ROSSO / DRY	4cl	5,00
SHERRY - MEDIUM / DRY	4cl	5,00
CYNAR - SODA	4cl	5,00
CAMPARI - SODA / ORANGE	4cl	5,00
GIN TONIC - (HENDRICK'S GIN UND FENTIMANS TONIC WATER)	4cl	8,50
WHISKEY COLA - (JACK DANIEL'S WHISKEY)	4cl	8,50
WODKA LEMON - (ABSOLUT WODKA)	4cl	8,50
WODKA RED BULL - (ABSOLUT WODKA)	4cl	8,50
PUNT E MES	4cl	5,00
PERNOD - MIT SODA	4cl	5,00
PORTWEIN	4cl	5,00

## BIRRE – BIERE

€

BECK'S PILSENER - VOM FASS	0,3 l	3,00
BECK'S PILSENER - VOM FASS	0,5 l	5,00
BECK'S ALKOHOLFREI - (FLASCHE)	0,33 l	3,00
FRANZISKANER KRISTALL - (FLASCHE)	0,5 l	5,00
FRANZISKANER HEFE - (FLASCHE)	0,5 l	5,00
FRANZISKANER HEFE ALKOHOLFREI - (FLASCHE)	0,5 l	5,00
RADLER	0,3 l	12,00

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

€

SAN PELLEGRINO	0,25 l	2,50
SAN PELLEGRINO	0,75 l	6,50
AQUA PANNA - (STILLES WASSER)	0,25 l	2,50
AQUA PANNA - (STILLES WASSER)	0,75 l	6,50
COCA COLA, COCA COLA LIGHT, FANTA, SPRITE, SPEZI	0,2 l	2,50
SCHWEPPE: BITTER LEMON, TONIC WATER, GINGER ALE	0,2 l	2,50
ORANGENSAFT, TRAUBENSAFT, APFELSAFT, APFELSAFT-SCHORLE	0,2 l	2,50
ORANGENSAFT, FRISCH GEPRESST	0,2 l	5,00
ORANGINA	0,2 l	3,00
RED BULL - (DOSE)	0,25 l	4,00

*Fiorentino*  
ristorante