

# *Fiorentino*

ristorante

Falkensteiner Straße 1  
61462 Königstein im Taunus  
Telefon: 06174 25 68 92  
E-Mail: [info@fiorentino-ristorante.de](mailto:info@fiorentino-ristorante.de)

## PIZZA

€

*Alle Pizzen sind mit Tomatensoße und Käse serviert.*

<b>Margherita</b>	<i>Tomatensoße, Käse</i>	<b>8,00</b>
<b>Sardelle</b>	<i>Sardellen</i>	<b>8,50</b>
<b>Cipolle</b>	<i>Zwiebeln</i>	<b>8,50</b>
<b>Aglio</b>	<i>Knoblauch</i>	<b>8,50</b>
<b>Prosciutto</b>	<i>Schinken</i>	<b>9,00</b>
<b>Salami</b>	<i>Salami</i>	<b>9,00</b>
<b>Funghi</b>	<i>Champignons</i>	<b>9,00</b>
<b>Taormina</b>	<i>Salami, Schinken</i>	<b>9,50</b>
<b>Siracusa</b>	<i>Salami, Champignons</i>	<b>9,50</b>
<b>Rossano</b>	<i>Schinken, Champignons</i>	<b>9,50</b>
<b>Mafia</b>	<i>Thunfisch, Zwiebeln, Oliven</i>	<b>11,00</b>
<b>Hawaii</b>	<i>Schinken, Ananas</i>	<b>9,50</b>
<b>Janine</b>	<i>Spinat, Gorgonzola- Käse</i>	<b>10,50</b>
<b>Regina</b>	<i>Schinken, Champignons, Paprika, Zwiebeln, Spiegelei, Artischocken</i>	<b>11,00</b>
<b>Calabrese</b>	<i>Paprika, Sardellen, Kapern, Zwiebeln, Oliven, Champignons, Peperoncini (scharf)</i>	<b>11,50</b>
<b>Fiorentino</b>	<i>Schinken, Salami, Champignons, Paprika, Peperoni, Zwiebeln, Artischocken, Sardellen, Oliven, Mais</i>	<b>12,50</b>
<b>M.M</b>	<i>Schinken, Salami, Champignons</i>	<b>10,50</b>
<b>Vegetaria</b>	<i>Frische Gemüse der Saison</i>	<b>11,50</b>
<b>Quattro Formaggi</b>	<i>Mozzarella-, Edamer-, Emmentaler- und Gorgonzola- Käse</i>	<b>11,00</b>
<b>Quattro Stagione</b>	<i>Schinken, Paprika, Champignons, Artischocken</i>	<b>11,00</b>
<b>Peperoni-Wurst</b>	<i>Peperoni-Wurst</i>	<b>9,50</b>
<b>Potenza</b>	<i>Mozzarella, frischer Basilikum, Cocktail-Tomaten</i>	<b>12,50</b>
<b>Rucola</b>	<i>Rucola mit frischen Tomaten und Mozzarella,angemacht mit Balsamico &amp; Olivenöl auf lauwarmen Pizzateig</i>	<b>13,50</b>
<b>Parma</b>	<i>Parmaschinken, Mozzarella, Rucola, Parmesan-Käse</i>	<b>15,00</b>
<b>Scampi</b>	<i>Scampi, Mozzarella, Basilikum</i>	<b>15,00</b>
<b>Carpaccio</b>	<i>Dünn geschnittenes rohes Rinderfilet, Mozzarella, frischer, Basilikum, Rucola, gehobelter Parmesan-Käse</i>	<b>15,00</b>
<b>Salmone</b>	<i>Frischer Lachs, Mozzarella, Spinat</i>	<b>15,00</b>
<b>Bolognese</b>	<i>Fleisch-Soße, Käse und Spaghetti</i>	<b>12,50</b>
<b>Milan</b>	<i>Mozzarella, Zucchini, gegrillte Auberginen</i>	<b>12,50</b>
<b>Phinnis</b>	<i>Gorgonzola, Peperoni-Wurst, Peperoncini (scharf)</i>	<b>12,00</b>
<b>Pizzabrot „Rossa“</b>	<i>Tomaten- Soße, Knoblauch</i>	<b>5,50</b>
<b>Pizzabrot „Bianca“</b>	<i>Olivenöl, frische Kräuter</i>	<b>5,50</b>

### Extras:

<i>Käse, Salami, Schinken, Artischocken, Sardellen, Champignons, Peperoni-Wurst, Ei, sonstiges</i>	<b>1,50</b>
<i>Thunfisch, Mozzarella, Spinat, Rucola</i>	<b>2,00</b>

<b>ANTIPASTI - VORSPEISEN</b>	<b>€</b>
<b>Mozzarella Caprese</b> <i>Büffel-Mozzarella mit frischen Tomaten und Basilikum</i>	<b>12,50</b>
<b>Vitello Tonnato Classico</b> <i>Dünn geschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsoße</i>	<b>12,50</b>
<b>Scampi-Cocktail Classico</b> <i>Krabben-Cocktail</i>	<b>12,50</b>
<b>Insalata di Scampi con Avocado</b> <i>Scampi-Salat mit Avocado an Orangen-Vinaigrette</i>	<b>14,00</b>
<b>Insalata Frutti di Mare</b> <i>Salat von frischen Meeresfrüchten</i>	<b>16,00</b>
<b>Carpaccio di Manzo con Rucola</b> <i>Dünn geschnittenes Rinderfilet auf Rucolasalat mit gehobeltem Parmesankäse</i>	<b>13,00</b>
<b>Carpaccio di Salmone</b> <i>Dünn geschnittener Lachs, mariniert mit rotem Pfeffer</i>	<b>13,00</b>
<b>Carpaccio di Tonno</b> <i>Dünn geschnittener Thunfisch mariniert mit rotem Pfeffer</i>	<b>13,00</b>
<b>Scampi con Rucola</b> <i>Scampi auf Rucolasalat</i>	<b>17,50</b>
<b>Calamaretti con Rucola</b> <i>Baby-Calamari auf Rucolasalat</i>	<b>17,50</b>
<b>Capesante con Rucola</b> <i>Jakobsmuscheln auf Rucolasalat</i>	<b>18,00</b>
<b>Capesante con Tartufo nero D´Alba</b> <i>Jakobsmuscheln mit schwarzem Trüffel aus Alba</i>	<b>23,00</b>
<b>Tatar di Tonno</b> <i>Tatar vom Thunfisch</i>	<b>20,50</b>
<b>Tatar di Manzo</b> <i>Tatar vom Rinderfilet</i>	<b>20,50</b>
<b>Melanzane Rossanese</b> <i>Auberginen mit Büffel-Mozzarella überbacken mit Tomatensoße</i>	<b>13,50</b>
<b>Padella di Scampi</b> <i>1000 Gr. Scampi mit frischen Kräutern aus dem Wok</i>	<b>39,50</b>
<b>Gegrillte Calamaretti auf Feldsalat</b>	<b>18,50</b>
<b>Gegrillter Octopus auf Salat</b>	<b>16,50</b>
<b>Antipasto Fiorentino</b> <i>Überraschungsantipasti ab 4 Personen</i>	<b>p.P. 19,50</b>

## INSALATE - SALATE

€

### **Insalata Calabrese**

*Gemischter Salat mit Schafskäse, schwarzen Oliven, Gurken, Tomaten, milden Peperoni*

**9,50**

### **Insalata Verde**

*Grüner Salat*

**5,50**

### **Insalata di Pomodori con Cipolla rossa e Basilico**

*Tomatensalat mit roten Zwiebeln und Basilikum*

**6,50**

### **Insalata Mista**

*Gemischter Salat (Gurken, rote Zwiebeln, Karotten, Tomaten)*

**6,50**

### **Insalata Italia**

*Thunfisch, Käse, Schinken, gekochtes Ei, Mais, Artischocken*

**9,50**

### **Rucola con Parmigiano**

*Rucolasalat mit gehobeltem Parmesankäse*

**9,50**

### **Insalata California**

*Großer gemischter Salat mit Putenstreifen an Cocktailsöße*

**12,50**

### **Insalata Orientale**

*Feldsalat mit Datteln im Speckmantel mit Walnüssen und Pinienkernen*

**14,50**

## ZUPPE - SUPPEN

€

### **Minestrone**

*Italienische Gemüsesuppe*

**8,00**

### **Crema di Pomodoro**

*Tomatencremesuppe*

**8,00**

### **Stracciatella alla Romana**

*Bouillon mit geschlagenem Ei und Parmesan*

**8,00**

### **Tortellini in Brodo**

*Tortellini in Brühe*

**8,00**

### **Zuppa Pavese**

*Geröstetes Brot und pochiertes Ei in Fleischbrühe*

**8,00**

### **Zuppa di Cipolle**

*Zwiebelsuppe mit geröstetem Brot und Emmentaler überbacken*

**8,00**

### **Zuppa di Zucca**

*Kürbiscremesuppe*

**8,00**

## PASTA - NUDELN

€

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

<b>Spaghettoni Matriciana</b>	12,50
<i>Spaghettoni mit Zwiebeln, frische Tomaten und Speck</i>	
<b>Lasagne Bolognese</b>	12,50
<i>Nudelblätter mit Bechamel-Bolognese-Soße</i>	
<b>Rigatoni Fiorentino</b>	12,50
<i>Maccheroni mit Käse überbacken, Champignons, Erbsen, Schinken, Fleischsoße, Bechamelsoße</i>	
<b>Rigatoni Quattro Formaggi</b>	12,50
<i>Vier verschiedene Käsesorten</i>	
<b>Penne all'Arabiata</b>	12,50
<i>Penne mit Oliven, Basilikum und Cocktailtomaten (scharf)</i>	
<b>Tagliatelle Ciociara</b>	12,50
<i>Schinken, Champignons, Erbsen, Sahne-Fleisch-Soße</i>	
<b>Tortellini Mario</b>	12,50
<i>Tortellini mit Sahnesoße und Schinken</i>	
<b>Tagliatelle al Salmone</b>	18,50
<i>Tagliatelle mit frischem Lachs in Sahnesoße</i>	
<b>Tagliatelle al Filetto</b>	18,50
<i>Tagliatelle mit Filetspitzen, Cocktailtomaten, Basilikum und Sahne</i>	
<b>Tagliolini con Tartufo nero D'Alba</b>	Vorspeise 23,00
<i>Hausgemachte Tagliolini mit schwarzem Trüffel aus Alba</i>	
<b>Spaghettoni Parma</b>	29,50
<i>Spaghettoni mit Cocktailtomaten, frischem Basilikum und gehobeltem Parmesankäse</i>	
<b>Spaghetti Bolognese</b>	11,50
<i>Spaghetti mit Hackfleischsoße</i>	
<b>Spaghetti Carbonara</b>	11,50
<i>Spaghetti mit Schinken, Sahne, Käse, Eiern</i>	
<b>Spaghetti Carbonara all'italiana</b>	16,50
<i>Spaghetti mit Bäckchen, Käse, Eiern ohne Sahne</i>	
<b>Spaghettoni Frutti di Mare</b>	20,50
<i>Spaghettoni mit frischen Meeresfrüchten (Calamaretti, Scampi, Venusmuscheln)</i>	
<b>Spaghettoni ai Scampi</b>	16,50
<i>Spaghettoni mit Scampi, Knoblauch, Cocktailtomaten, Basilikum</i>	
<b>Spaghetti Vongole Veraci</b>	16,50
<i>Spaghetti mit frischen Venusmuscheln</i>	
<b>Spaghettoni Aglio, Olio e Peperoncino</b>	12,50
<i>Spaghettoni mit Knoblauch, Öl und Peperoni (scharf)</i>	
<b>Spaghettoni Mario</b>	17,50
<i>So haben Sie noch nie Spaghetti gegessen. Lassen Sie sich überraschen.</i>	
<b>Spaghettoni con Aragosta</b>	29,00
<i>Spaghettoni mit einem halben Hummer, Cocktailtomaten und Basilikum</i>	
<b>Gnocchi Sorrentina</b>	13,00
<i>Hausgemachte Gnocchi an Tomaten-Soße mit Mozzarella</i>	

<b>CARNE DI VITELLO - KALBFLEISCH</b>	<b>€</b>
<b>Scaloppina al Pepe Verde</b> <i>Kalbsschnitzel mit grünem Pfeffer in Rahmsoße</i>	<b>22,50</b>
<b>Scaloppina al Limone</b> <i>Kalbsschnitzel mit Zitronensoße</i>	<b>22,50</b>
<b>Saltimbocca alla Romana</b> <i>Kalbsschnitzel mit Parma-Schinken und Salbei in Weißweinssoße</i>	<b>22,50</b>
<b>Scaloppina Milanese</b> <i>Kalbsschnitzel nach Wiener Art</i>	<b>22,50</b>
<b>Vitello all'Uccelletto</b> <i>Kalbsgeschnetzeltes mit frischen Champignons in Rahmsoße</i>	<b>22,50</b>
<b>Paillard alla Griglia</b> <i>Dünn plattiertes Kalbfleisch</i>	<b>21,50</b>

<b>FEGATO &amp; ROGNONE - KALBSLEBER &amp; KALBSNIERE</b>	<b>€</b>
<b>Rognone al Barolo</b> <i>Kalbsnieren in Baroloweinssoße mit frischen Champignons</i>	<b>22,50</b>
<b>Rognone al Senape</b> <i>Kalbsnieren in Senfsoße</i>	<b>22,50</b>
<b>Fegato alla Griglia con Cipolle</b> <i>Gegrillte Kalbsleber mit gebratenen Zwiebeln</i>	<b>22,50</b>
<b>Fegato alla Veneziana</b> <i>Geschnitzelte Kalbsleber mit Zwiebeln in Weißweinssoße</i>	<b>22,50</b>
<b>Fegato Burro e Salvia</b> <i>Kalbsleber an Butter und Salbei</i>	<b>22,50</b>

<b>BISTECCA DI MANZO - RUMPSTEAK</b>	<b>€</b>
<b>Bistecca alla Griglia</b> <i>Rumpsteak vom Grill</i>	<b>23,50</b>
<b>Bistecca Cipolle</b> <i>Rumpsteak mit Zwiebeln</i>	<b>23,50</b>
<b>Bistecca ai Funghi</b> <i>Rumpsteak vom Grill mit gebratenen Champignons in Rahmsoße</i>	<b>23,50</b>
<b>Bistecca al Pepe Verde</b> <i>Rumpsteak mit grünem Pfeffer in Rahmsoße</i>	<b>23,50</b>
<b>Tagliata</b> <i>Streifen vom gegrillten Entrecote auf Rucola mit gehobeltem Parmesankäse</i>	<b>26,50</b>

<b>FILETTI - RINDERFILET</b>	<b>€</b>
<b>Filetto alla Griglia</b> <i>Rinderfilet vom Grill mit Kräuterbutter</i>	<b>34,50</b>
<b>Filetto Pepe Verde</b> <i>Rinderfilet mit grünem Pfeffer in Rahmsoße</i>	<b>34,50</b>
<b>Filetto con Cipolle</b> <i>Rinderfilet mit Zwiebeln</i>	<b>34,50</b>
<b>Filetto al Barolo</b> <i>Rinderfilet mit schwarzem Pfeffer an Baroloweinsoße</i>	<b>34,50</b>
<b>Stroganof</b> <i>Ragout aus Filetspitzen vom Rind, Zwiebeln, Sahne, Champignons und Sauergurken</i>	<b>26,50</b>

<b>PESCE - FISCH</b>	<b>€</b>
<b>Scampi alla Griglia</b> <i>Scampi vom Grill mit frischen Kräutern und Knoblauch</i>	<b>26,50</b>
<b>Salmone alle Erbe</b> <i>Lachsfilet mit frischen Kräutern in Weißweinsoße</i>	<b>24,50</b>
<b>Orata al Forno</b> <i>Dorade gebacken mit frischen Kräutern</i>	<b>24,50</b>
<b>Orata Royal per 2 Persone</b> <i>Dorade Royal gebacken mit Kräutern für 2 Personen</i>	<b>in Salzkruste 28,50</b> <b>p.P. 24,50</b>
<b>Branzino al Forno</b> <i>Seewolf gebacken mit frischen Kräutern</i>	<b>25,50</b> <b>in Salzkruste 28,50</b>
<b>Branzino per 2 Persone</b> <i>Seewolf gebacken mit Kräutern für zwei Personen</i>	<b>p.P. 25,50</b>

**Alle Fisch- und Fleischgerichte werden mit Gemüse und Bratkartoffeln serviert**

## APERITIVI - APERITIFS

€

<b>Champagne Canarad-Duchêne Brut</b>	0,1 l	<b>13,50</b>
<b>Champagne Conarad-Duchêne Rosé</b>	0,1 l	<b>14,50</b>
<b>Prosecco di Valdobbiade</b>	0,1 l	<b>7,00</b>
<b>Prosecco di Valdobbiadene Rosé</b>	0,1 l	<b>7,00</b>
<b>Kir Royal</b>	0,1 l	<b>8,50</b>
<b>Prosecco Aperol</b>	0,1 l	<b>8,00</b>
<b>Aperol Spritz auf Eis mit Prosecco di Valdobbiadene</b>	0,2 l	<b>8,00</b>
<b>Hugo auf Eis</b>	0,2 l	<b>8,00</b>
<b>Bitterino Sanbittèr Pur / Soda / Orangensaft</b>	0,1 l	<b>6,00</b>
<b>Martini Bianco / Rosso / Dry</b>	4cl	<b>7,00</b>
<b>Sherry Medium / Dry</b>	4cl	<b>6,00</b>
<b>Cynar Soda</b>	4cl	<b>6,00</b>
<b>Campari Soda / Orange</b>	4cl	<b>7,50</b>
<b>Gin Tonic (Hendrick's Gin und Fentimans Tonic Water)</b>	4cl	<b>12,50</b>
<b>Gin Mare (mit Fever Tree)</b>	4cl	<b>12,50</b>
<b>Brockmans Gin (mit Fever Tree)</b>	4cl	<b>12,50</b>
<b>Whiskey Cola (Jack Daniel's Whiskey)</b>	4cl	<b>10,50</b>
<b>Wodka Lemon (Absolut Wodka)</b>	4cl	<b>10,50</b>
<b>Wodka Red Bull (Absolut Wodka)</b>	4cl	<b>12,50</b>
<b>Punt e Mes</b>	4cl	<b>7,00</b>
<b>Pernod mit Soda</b>	4cl	<b>7,00</b>
<b>Portwein</b>	4cl	<b>7,00</b>

## BIRRE - BIERE

€

<b>Krombacher Pilsener vom Fass</b>	0,3 l	<b>3,50</b>
<b>Krombacher Pilsener vom Fass</b>	0,5 l	<b>5,00</b>
<b>Krombacher Alkoholfrei (Flasche)</b>	0,33 l	<b>3,50</b>
<b>Krombacher Kristall (Flasche)</b>	0,5 l	<b>5,50</b>
<b>Krombacher Hefe (Flasche)</b>	0,5 l	<b>5,50</b>
<b>Krombacher Hefe alkoholfrei (Flasche)</b>	0,5 l	<b>5,00</b>
<b>Radler</b>	0,3 l	<b>3,50</b>

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

€

<b>San Pellegrino</b>	0,25 l	<b>3,00</b>
<b>San Pellegrino</b>	0,75 l	<b>7,00</b>
<b>Aqua Panna (Stilles Wasser)</b>	0,25 l	<b>3,00</b>
<b>Aqua Panna (Stilles Wasser)</b>	0,75 l	<b>7,00</b>
<b>Coca Cola, Coca Cola light, Fanta, Sprite, Spezi</b>	0,2 l	<b>3,00</b>
<b>Orangensaft, Traubensaft, Apfelsaft, Apfesaft-Schorle</b>	0,2 l	<b>3,00</b>
<b>Orangina</b>	0,2 l	<b>4,00</b>
<b>Red Bull (Dose)</b>	0,25 l	<b>4,00</b>



## **DOLCI - DESSERT**

€

<b>Affogato</b> ( <i>Vanilleeis mit Espresso</i> )	<b>6,00</b>
<b>Hausgemachtes Tiramisù</b>	<b>8,50</b>
<b>Spaghetti Eis</b>	<b>8,50</b>
<b>Panna Cotta mit heißen Himbeeren</b>	<b>8,50</b>
<b>Erdbeere Becher</b>	<b>8,50</b>
<b>Tartufo-Eis mit Likör</b>	<b>8,50</b>
<b>Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne</b>	<b>8,50</b>
<b>Schokoladensoufflé mit Stracciatella-Eis</b>	<b>8,50</b>
<b>Pistaziensoufflé mit Vanilleeis</b>	<b>8,50</b>
<b>Himbeere-Sorbet mit Prosecco</b>	<b>8,50</b>
<b>Zitronen-Sorbet mit Prosecco</b>	<b>8,50</b>
<b>Zabaglione mit Vanilleeis</b>	<b>8,50</b>
<b>Waldfrüchte mit Vanilleeis</b>	<b>8,50</b>
<b>Crème Brûlée</b>	<b>8,50</b>
<b>Dänemark-Becher</b> ( <i>Vanilleeis mit heißer Schokoladensoße und Sahne</i> )	<b>8,50</b>
<b>Kugel Eis</b> ( <i>Vanille, Schokolade, Himbeere, Zitrone, Nuss, Stracciatella</i> )	<b>3,00</b>

## **WARME GETRÄNKE**

€

<b>Espresso, Espresso Macchiato</b>	<b>3,00</b>
<b>Espresso Doppio</b>	<b>5,00</b>
<b>Tasse Kaffee</b>	<b>3,00</b>
<b>Glas Tee</b>	<b>3,50</b>
<b>Latte Macchiato</b>	<b>5,00</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>3,50</b>

## DIGESTIVO - DIGESTIF

€

Ramazotti, Averna, Fernet Branca / Menta	2cl	5,00
Grappa, Sambuca	2cl	5,00
Amaretto, Limoncello, Grand Marnier	2cl	5,00
Baileys, Vecchia Romagna, Cointreau	2cl	5,00
Unicum, Montenegro, Malteser Aquavit / Linie	2cl	5,00
Vecchio Amaro del Capo	2cl	5,00

## WHISKY

€

Glenkinchie 12 year old	4cl	9,50
The Singleton 15 year old	4cl	9,50
The Glenlivet 12 year old	4cl	9,50
The Glenlivet 18 year old	4cl	16,50
Chivas Regal 18 year old	4cl	11,50
Suntory Hibiki Japanese Harmony 12 year old	4cl	19,00

## GRAPPA

€

Berta : Di Nebbiolo da Barolo 100% Nebbiolo	2cl	6,00
Di Barbera 100% Barbera	2cl	6,00
Di Moscato 100% Moscato	2cl	6,00
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	9,00
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
Wildkirsche	2cl	12,00