

Fiorentino

ristorante

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

APERITIVI - APERITIFS

€

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

BIRRE - BIERE

€

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

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

€

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

ANTIPASTI - VORSPEISEN	€
Mozzarella Caprese	10,50
<i>Büffel-Mozzarella mit frischen Tomaten und Basilikum</i>	
Vitello Tonnato Classico	12,50
<i>Dünn geschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsoße</i>	
Scampi-Cocktail Classico	11,50
<i>Krabben-Cocktail</i>	
Insalata di Scampi con Avocado	14,00
<i>Scampi-Salat mit Avocado an Orangen-Vinaigrette</i>	
Insalata Frutti di Mare	16,00
<i>Salat von frischen Meeresfrüchten</i>	
Carpaccio di Manzo con Rucola	13,00
<i>Dünn geschnittenes Rinderfilet auf Rucolasalat mit gehobeltem Parmesankäse</i>	
Carpaccio di Salmone	13,00
<i>Dünn geschnittener Lachs, mariniert mit rotem Pfeffer</i>	
Carpaccio di Tonno	13,00
<i>Dünn geschnittener Thunfisch mariniert mit rotem Pfeffer</i>	
Scampi con Rucola	15,50
<i>Scampi auf Rucolasalat</i>	
Calamaretti con Rucola	17,50
<i>Baby-Calamari auf Rucolasalat</i>	
Capesante con Rucola	18,00
<i>Jakobsmuscheln auf Rucolasalat</i>	
Capesante con Tartufo nero D´Alba	23,00
<i>Jakobsmuscheln mit schwarzem Trüffel aus Alba</i>	
Tatar di Tonno	20,50
<i>Tatar vom Thunfisch</i>	
Tatar di Manzo	20,50
<i>Tatar vom Rinderfilet</i>	
Melanzane Rossanese	13,50
<i>Auberginen mit Büffel-Mozzarella überbacken mit Tomatensoße</i>	
Padella di Scampi	39,50
<i>1000 Gr. Scampi mit frischen Kräutern aus dem Wok</i>	
Gegrillte Calamaretti auf Feldsalat	18,50
Gegrillter Octopus auf Salat	15,50
Antipasto Fiorentino	p.P. 19,50
<i>Überraschungsantipasti ab 4 Personen</i>	

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

8,50

Insalata California

Großer gemischter Salat mit Putenstreifen an Cocktailsoße

10,50

Insalata Orientale

Feldsalat mit Datteln im Speckmantel mit Walnüssen und Pinienkernen

14,50

ZUPPE - SUPPEN

€

Minestrone

Italienische Gemüsesuppe

7,00

Crema di Pomodoro

Tomatencremesuppe

7,00

Stracciatella alla Romana

Bouillon mit geschlagenem Ei und Parmesan

7,00

Tortellini in Brodo

Tortellini in Brühe

7,00

Zuppa Pavese

Geröstetes Brot und pochirtes Ei in Fleischbrühe

7,00

Zuppa di Cipolle

Zwiebelsuppe mit geröstetem Brot und Emmentaler überbacken

7,50

PASTA - NUDELN

€

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

Spaghettoni Matriciana	12,50
<i>Spaghettoni mit Zwiebeln ,frische Tomaten und Speck</i>	
Lasagne Bolognese	12,50
<i>Nudelblätter mit Bechamelle-Bolognese-Soße</i>	
Rigatoni Fiorentino	12,50
<i>Maccheroni mit Käse überbacken, Champignons, Erbsen, Schinken, Fleischsoße, Bechamellesoße</i>	
Rigatoni Quattro Formaggi	12,50
<i>Vier verschiedene Käsesorten</i>	
Penne all´Arabbiata	12,50
<i>Penne mit Oliven, Basilikum und Cocktailtomaten (scharf)</i>	
Tagliatelle Ciociara	12,50
<i>Schinken, Champignons, Erbsen, Sahne-Fleisch-Soße</i>	
Tortellini Mario	12,50
<i>Tortellini mit Sahnesoße und Schinken</i>	
Tagliatelle al Salmone	15,00
<i>Tagliatelle mit frischem Lachs in Sahnesoße</i>	
Tagliatelle al Filetto	17,50
<i>Tagliatelle mit Filetspitzen, Cocktailtomaten, Basilikum und Sahne</i>	
Tagliolini con Tartufo nero D´Alba	Vorspeise 23,00
<i>Hausgemachte Tagliolini mit schwarzem Trüffel aus Alba</i>	
Spaghettoni Parma	29,50
<i>Spaghettoni mit Cocktailtomaten, frischem Basilikum und gehobeltem Parmesankäse</i>	
Spaghetti Bolognese	11,50
<i>Spaghetti mit Hackfleischsoße</i>	
Spaghetti Carbonara	11,50
<i>Spaghetti mit Schinken, Sahne, Käse, Eiern</i>	
Spaghettoni Frutti di Mare	20,50
<i>Spaghettoni mit frischen Meeresfrüchten (Calamaretti, Scampi, Venusmuscheln)</i>	
Spaghettoni ai Scampi	16,50
<i>Spaghettoni mit Scampi, Knoblauch, Cocktailtomaten, Basilikum</i>	
Spaghetti Vongole Veraci	16,50
<i>Spaghetti mit frischen Venusmuscheln</i>	
Spaghettoni Aglio, Olio e Peperoncino	12,50
<i>Spaghettoni mit Knoblauch, Öl und Peperoni (scharf)</i>	
Spaghettoni Mario	17,50
<i>So haben Sie noch nie Spaghetti gegessen. Lassen Sie sich überraschen.</i>	
Spaghettoni con Aragosta	29,00
<i>Spaghettoni mit einem halben Hummer, Cocktailtomaten und Basilikum</i>	
Gnocchi Sorrentina	13,00
<i>Hausgemachte Gnocchi an Tomaten-Soße mit Mozzarella</i>	

PIZZA

€

Alle Pizzen sind mit Tomatensoße und Käse serviert.

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

Extras:

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

Alle Fisch- und Fleischgerichte werden mit Gemüse und Bratkartoffeln serviert

CARNE DI VITELLO - KALBFLEISCH €

Scaloppina al Pepe Verde 20,50

Kalbsschnitzel mit grünem Pfeffer in Rahmsauce

Scaloppina al Limone 20,50

Kalbsschnitzel mit Zitronensauce

Saltimbocca alla Romana 20,50

Kalbsschnitzel mit Parma-Schinken und Salbei in Weissweinsauce

Scaloppina Milanese 20,50

Kalbsschnitzel nach Wiener Art

Vitello all'Uccelletto 20,50

Kalbsgeschnetzeltes mit frischen Champignons in Rahmsauce

Paillard alla Griglia 21,50

Dünn plattiertes Kalbfleisch

FEGATO & ROGNONE - KALBSLEBER & KALBSNIERE €

Rognone al Barolo 20,50

Kalbsnieren in Baroloweinsauce mit frischen Champignons

Rognone al Senape 20,50

Kalbsnieren in Senfsauce

Fegato alla Griglia con Cipolle 20,50

Gegrillte Kalbsleber mit gebratenen Zwiebeln

Fegato alla Veneziana 20,50

Geschnitzelte Kalbsleber mit Zwiebeln in Weissweinsauce

Fegato Burro e Salvia 20,50

Kalbsleber an Butter und Salbei

BISTECCA DI MANZO - RUMPSTEAK €

Bistecca alla Griglia 21,50

Rumpsteak vom Grill

Bistecca Cipolle 23,50

Rumpsteak mit Zwiebeln

Bistecca ai Funghi 23,50

Rumpsteak vom Grill mit gebratenen Champignons in Rahmsauce

Bistecca al Pepe Verde 23,50

Rumpsteak mit grünem Pfeffer in Rahmsauce

Tagliata 24,50

Streifen vom gegrillten Entrecote auf Rucola mit gehobeltem Parmesankäse

FILETTI - RINDERFILET €

Filetto alla Griglia 28,50

Rinderfilet vom Grill mit Kräuterbutter

Filetto Pepe Verde 32,50

Rinderfilet mit grünem Pfeffer in Rahmsauce

Filetto con Cipolle 32,50

Rinderfilet mit Zwiebeln

Filetto al Barolo 32,50

Rinderfilet mit schwarzem Pfeffer an Baroloweinsauce

Stroganof 23,50

Ragout aus Filetspitzen vom Rind, Zwiebeln, Sahne, Champignons und Sauergurken

Alle Fisch- und Fleischgerichte werden mit Gemüse und Bratkartoffeln serviert

PESCE - FISCH €

Scampi alla Griglia 24,50

Scampi vom Grill mit frischen Kräutern und Knoblauch

Salmone alle Erbe 23,50

Lachsfilet mit frischen Kräutern in Weisweinsauce

Orata al Forno 23,00

Dorade gebacken mit frischen Kräutern

in Salzkruste 25,00

Orata Royal per 2 Personen p.Per.23,00

Dorade Royal gebacken mit Kräutern für 2 Personen

Branzino al Forno 25,00

Seewolf mit gebacken mit frischen Kräutern

in Salzkruste 27,00

Branzino per 2 Personen p.Per.25,00

Wilder Seewolf gebacken mit Kräutern für zwei Personen

DOLCI - DESSERT €

Affogato (Vanilleeis mit Espresso) 5,00

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 (Vanilleeis mit heisse Schokoladensauce und Sahne) 7,50

Kugel Eis (Vanille, Schokolade, Himbeere, Zitrone, Nuss, Stracciatella) 2,50

WARME GETRÄNKE €

Espresso, Espresso Macchiato 2,50

Espresso Doppio 4,00

Tasse Kaffee 3,00

Glas Tee 3,00

Latte Macchiato 5,00

Cappuccino 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

WHISKY €

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	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
Wildkirsch	2cl	12,00