



pitti
CUCINA ITALIANA

Sehr geehrte Damen und Herren,
liebe Gäste und Stammgäste,

wir freuen uns sehr über Ihren Besuch!

Eine Hommage an den berühmten
Palazzo Pitti in Florenz, eine traditionelle
Trattoria voller italienischer Lebensart,
ein unvergesslicher Abend gewidmet dem
mediterranen Genuss – das Pitti vereint
Kulinarik und Kunst zum sinnlichen
Erlebnis.

Begeben Sie sich auf eine Reise ins
kreative Herz Italiens, wo frische
Produkte, köstliche kleine Gerichte und
herausragende Weine gemeinsam
genossen und geteilt werden. Eine
einzigartige Atmosphäre aus Arte und
Amore.

Questo è Pitti

Öffnungszeiten:

Montag - Samstag | 7:00 - 22:00 Uhr
Sonntags | 8:00 - 16:00 Uhr

Frühstück - von 7:00 bis 10:30 Uhr
(An Wochenenden und Feiertagen von 8:00 - 11:30)

Mittag - von 12:30 bis 17:00 Uhr
Dinner - von 17:00 bis 22:00 Uhr

UNSERE EMPFEHLUNG

Wechselnde Empfehlungskarte

Unser Empfehlungskarte wechselt in regelmäßigen Abständen bei uns im Pitti. Sie finden unsere Empfehlungskarten im Restaurant.

Unser Service Personal kann Ihnen gerne mehr darüber erzählen.



Pastagericht des Tages

Unser Pasta Gericht des Tages ist ein echter Genuss! Es wird mit frischen Zutaten zubereitet und mit feinen Aromen kombiniert, um ein unvergessliches Geschmackserlebnis zu schaffen.

Unser Service Personal kann Ihnen gerne mehr darüber erzählen.

VORSPEISEN

Salmone marinato a casa^{d,g}

Hausgebeizter Lachs | gerösteter Blumenkohl | Sesam

18 €

Vitello Tonnato^{c,d}

Kalbsfleisch | gebackene Kapern | Thunfischcreme

21 €

Burrata^g

Passionsfrucht | Wildkräuter | Mango

19 €

Polpo confit^{j,n}

Oktopus konfiert | Fenchel | Zitrone | Safran

26 €

SUPPE

Crema di finferli^{a,g}

Pfifferlingssüppchen | Ciabattachips

13 €

PASTA

Ravioli di formaggio di capra e miele^{a,g}

Ziegenkäse-Honigravioli | Pfifferlinge | Salbei

14 € / 23 €*

Pasta Carbonara a la Pitti^{a, c, g}

Pancetta | Rucola

17 € / 24 €*

Pasta Puttanesca^{a, d, g}

Tomaten | Kapern | Anchovis | Parmesan

16 € / 21 €*

Fettuccine Alfredo^{a, d, g}

Lachssteak | Knoblauch | Parmesan

22 € / 27 €*

Gnocchi Caprese^{a, g}

Paprika | Tomaten | Burrata gratiniert

17 € / 24 €*

Pasta Sepia AOP^{a, d}

Thunfisch Carpacchio

23 € / 28 €*

*Zwischengang / Hauptgang

Alle Preise verstehen sich in Euro, inkl. Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld

HAUPTGÄNGE

Spigola^{a, d, g}

Wolfsbarsch gebraten | Cacio e Pepe

35 €

Pollo al mais^g

Maishähnchen | Pfifferlings-Risotto | Pecorino

29 €

Tagliata^g

vom Lammrücken | Rucola

32 €

Entrecôte Fregola Siciliana^a

Oliven | Tomaten

42 €

Bistecca di salmone^{a, d, g}

Lachssteak | Fettuccine Alfredo | Knoblauch | Parmesan

27 €

DESSERT

Crostatine al limoncello^{a, c, g}
Limoncellotörtchen | gemischte Beeren

13 €

Crostatina al teramisù^{c, g}
fatta in casa
Hausgemachtes Tiramisu-Törtchen
Mascarpone | Zwetschken

10.50 €

Brûlée alla crema di praline^g
Praliné-Crème brûlée

13 €

PREVENTICUM–MENÜ

Mehr als nur gesund

Blumenkohl–Mandelsüppchen^h
Sprossensalat | Kernöl

11.5 €

Süßkartoffel Gemüse Curry^{a, g}
Buntes Getreide

23 €

Zitronensorbet
Zitrus Salat

8 €

3–Gang–Menü

42.5 €

GETRÄNKEKARTE

APERITIF

| | |
|---|--------|
| Aperol Spritz | 14.5 € |
| Limoncello Spritz | 14 € |
| Campari Spritz | 14.5 € |
| Hugo Naturno | 12.5 € |
| Lillet Wildberry | 12.5 € |
| Negroni (Campari, Gin, Vermouth) | 12 € |
| Negroni Sbagliato "Milano" (Campari, Vermouth, Prosecco) | 11 € |
| Pirlo "Brescia" (Aperol, Weißwein, Soda) | 13.5 € |
| Mi&To "Milano-Torino" (Campari, Vermouth) | 11.5 € |
| Americano (Campari, Vermouth, Soda) | 8.5 € |
| Bellini (Prosecco, Pfirsich Püree) | 10 € |
| Garibaldi (Campari, Orangensaft) | 9 € |
| Martini Bianco | 8.5 € |
| Alkoholfreie Aperitifs | |
| Martini Vibrante Spritz | 10.5 € |
| Martini Floreale Tonic | 10.5 € |

BIERE 0,33L

| | |
|------------------------|-------|
| Peroni | 5.2 € |
| Peroni - alkoholfrei - | 5.2 € |
| Preussen Pils | 4.5 € |

PROSECCO & CHAMPAGNER

| | 0,1L | 0,75L |
|--|------|-------|
| Conca d'oro Prosecco Cuvée Oro | 8 € | 49 € |
| Conca d'Oro Prosecco Rosé Millesimato | 10 € | 55 € |
| Moët & Chandon Imperial Brut | 18 € | 130 € |
| Moët & Chandon Rosé Imperial Brut | 23 € | 155 € |

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

| | | |
|------------------------------|--------|-------|
| Coca Cola | 0,2 l | 5 € |
| Coca Cola zero | 0,2 l | 5 € |
| San Pellegrino Aranciata | 0,2 l | 5 € |
| Sprite | 0,2 l | 5 € |
| Ginger Ale Fevertree | 0,2 l | 6 € |
| Ginger Beer Fevertree | 0,2 l | 6 € |
| Tonic Water Fevertree | 0,2 l | 6 € |
| Bitter Lemon Fevertree | 0,2 l | 6 € |
| Aqua Panna - still - | 0,25 l | 4.5 € |
| Aqua Panna - still - | 0,75 l | 9 € |
| San Pellegrino - sprudelnd - | 0,25 l | 4.5 € |
| San Pellegrino - sprudelnd - | 0,75 l | 9 € |

GIN TONIC

| | |
|---------------------------|--------|
| Malfy Gin Originale | 15.5 € |
| Malfy Arancia | 15.5 € |
| Malfy Rosa | 15.5 € |
| The London No.1 | 14.5 € |
| No. 3 London Dry Gin | 14.5 € |
| Sipsmith VJOP | 14.5 € |
| Haymans Old Tom Gin | 8.5 € |
| Hendricks Orbium | 14.5 € |
| Roku Gin, Japan | 15.5 € |
| G'vine Gin, Mallorca | 14.5 € |
| Ferdinands Saar Gin | 10.5 € |
| Brockmans Gin | 9.5 € |
| Klippenziege Dry Gin | 12.5 € |
| The Botanist Dry Gin | 10.5 € |
| Tonka Gin - alkoholfrei - | 10 € |
| Malfy Gin Tonic | 15.5 € |
| Vodka Soda/Limette | 13.5 € |

GETRÄNKEKARTE

GRAPPA

4 cl

| | |
|---------------------------------------|--------|
| Grappa Nonino Chardonnay / Moscato | 13 € |
| Grappa Merlot Nonino | 11 € |
| Grappa La Donna | 21 € |
| Grappa Andrea Ponte Prosecco | 14.5 € |
| Grappa Tignanello | 16.5 € |

WHISKY

4 cl

| | |
|-----------------------------|--------|
| Jack Daniels Gentlemen Jack | 12.5 € |
| Wild Turkey Rye | 9.5 € |
| Four Roses Singel Barrel | 12.5 € |

DIGESTIF

4 cl

| | |
|--------------------------|-------|
| Amaro Averna | 8 € |
| Amaro Montenegro | 8.5 € |
| Frangelico | 8 € |
| Amaro Ramazotti | 8 € |
| Düsseldorfer Killepitsch | 8 € |
| Sambucca | 8 € |
| Limoncello | 8 € |
| Baileys | 8 € |
| Fernet-Branca | 8 € |
| Branca Menta | 8 € |

HEISSGETRÄNKE

| | |
|-------------------------------|-------|
| Café Americano | 4 € |
| Espresso / Espresso Macchiato | 4 € |
| Espresso Coretto mit Sambucca | 6.5 € |
| Espresso Coretto mit Grappa | 6.5 € |
| Espresso Coretto mit Baileys | 6.5 € |
| Cappuccino | 4.5 € |
| Latte Macchiato | 4.9 € |
| Portion Tee | 5 € |

RUM

4 cl

| | |
|---------------------------|--------|
| Ron Zacapa Sistema Solera | 10.5 € |
| Botucal Ron Antiquo | 10.5 € |
| Facundo Exquisito Rum | 12.5 € |

WEINKARTE

WEISSWEINE

| | | 0,2L | 0,75L |
|------|---|------|-------|
| 2019 | Etna Bianco Salisire, Contrada Martinella Vivera, Carricante, Sicilia | 14 € | 70 € |
| 2021 | Cordero di Montezemolo Langhe Arneis, Piemonte | 12 € | 55 € |
| 2021 | Lugana Feliciano Felugan, Trebbiano, Lombardia | 11 € | 52 € |
| 2022 | Hofmann, Grauer Burgunder, Rheinhessen | 10 € | 50 € |
| 2021 | Pinot Grigio Vigneto Campo dei Gelsi | 10 € | 48 € |
| 2022 | Masseria dei Carmelitani Vite Colte Gavi di Gavi | | 65 € |
| 2018 | Cantina Terlan "Terlaner Cuvee", Weißburgunder, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Alto Adige | | 64 € |
| 2016 | Cantina Terlan "Kreuth", Chardonnay, Alto Adige | | 62 € |

ROSÉWEINE

| | | | |
|------|--|------|--------|
| 2020 | Etna Rosato di Martinella Vivera, Nerello Mascalese, Sicilia | 14 € | 70 € |
| 2021 | Dreissigacker Pinot & Co, Spätburgunder, St. Laurent, Rheinhessen, Deutschland | 9 € | 45 € |
| 2020 | Classique Ventoux Marrenon, La Tour d'Aigues | | 90 € |
| 2022 | Italien-Venetien Bardolino Chiaretto - Cavalchina DOC | | 39,5 € |

Eine weitere Auswahl an Weinen und Raritäten finden Sie in unserer AQ Weinkarte.



WEINKARTE

ROTWEINE

| | | 0,2L | 0,75L |
|---------|--|--------|--------|
| 2020/21 | Valpolicella Ripasso, Ripasso Classico Superiore Marano di Vapolicella Denominazione di Ordine Controllata | 12 € | 58 € |
| 2020 | Gavi Terre Forti Rosso d'Italia Cuvée, Piemonte | 11.5 € | 52 € |
| 2020 | Tank No. 32 Appassimento, Cantina Francesco Minni S.p.a., Primitivo, Puglia | 10 € | 49 € |
| 1994 | San Giusto A Rentennano Percalo Fattoria San Giusto a Rentennano, Loc. S.G. a Rentennano, IT 53013 Gaiole in Chianti | | 230 € |
| 1999 | San Giusto A Rentennano Percalo Fattoria San Giusto a Rentennano, Loc. S.G. a Rentennano, IT 53013 Gaiole in Chianti | | 215 € |
| 1997 | Ca' Del Bosco Pinéro Nero, Lombardia | | 160 € |
| 2017 | Amarone della Valpolicella, Classico Reserva, Caterina Zardini | | 160 € |
| 2017 | Col D'Orcia, Brunello Di Montalcino (Bio), Denominazione di Orgine controllata e Garnantita | | 130 € |
| 2020 | Marchese Antinori, Chianti Classico, Riserva | | 120 € |
| 2018 | Amarone della Valpolicella, Denominazione di Orgine controllata e Garnantita, Classico Reserva | | 85 € |
| 2016 | Domaine Giachino Savoie Mondeuse, Mondeuse Noir, Rhône, Frankreich | | 82 € |
| 2015 | Indio Montepulciano d'Abruzzo | | 68 € |
| 2021 | Italien Abruzzen Syrah ‚Fosso Corvo‘ – Sicilia IGP | | 36,5 € |

Eine weitere Auswahl an Weinen und Raritäten finden Sie in unserer AQ Weinkarte.



ZUSATZSTOFFE & ALLERGENE

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
- 9 koffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 mit Süßungsmittel
- 12 gewachst
- 13 genetisch verändert
- 14 enthält eine Quelle von Phenylalanin

Deklarationspflichtige Allergene

- a Glutenthaltiges Getreide
- b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- h Schalenfrüchte
- i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l Schwefeldioxid und Sulphite
- m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse