



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:

Sonntag - Montag | Ruhetag

Dienstag - Samstag | 12:00 Uhr - 22:00 Uhr

Frühstück - von 7:00 Uhr bis 10:30 Uhr

(An Wochenenden und Feiertagen von 8:00 - 11:30)

Lunch - von 12:30 Uhr bis 17:00 Uhr

Dinner - von 17:00 Uhr 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.

VORSPEISEN

Vitello Tonnato^{c,d}

Kalbsfleisch | gebackene Kapern | Thunfischcreme

23 €

Burrata^g

Wildkräuter | Pfirsich

19 €

SUPPE

Zuppa di cavolfiore e mandorle

Blumenkohl-Mandelsüppchen

11.5 €

PASTA

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

Pancetta

18 € / 26 €*

Pasta Puttanesca^{a, d, g}

Tomaten | Kapern | Anchovis | Parmesan

18 € / 24 €*

Fettuccine Alfredo^{a, d, g}

Lachs | Knoblauch | Parmesan

24 € / 29 €*

Tagliarinni Tartufo^{a, c, g}

Trüffel

29 € / 32 €*

Curry di patate dolci e verdure

Süßkartoffel-Gemüse-Curry

23 €

*Zwischengang / Hauptgang

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

HAUPTGÄNGE

Spigola^{a, d, g}

Wolfsbarsch gebraten | Cacio e Pepe
(wahlweise Gemüse | Rosmarin Kartoffeln)

36 €

Filetto di manzo^a

Rinderfilet | Rübchen | Portweinjus

42 €

DESSERT

Crostata al Tiramisù e^{c.g}
Mascarpone fatta in casa
Hausgemachtes Tiramisu-Törtchen
Mascarpone | Zwetschgen

14 €

Zitronensorbet
Zitrus Salat

8 €

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	19.5 €
Limoncello Spritz	15.5 €
Campari Spritz	19.5 €
Hugo Naturno	15.5 €
Lillet Wildberry	19.5 €
Negroni (Campari, Gin, Vermouth)	17.5 €
Negroni Sbagliato "Milano" (Campari, Vermouth, Prosecco)	13.5 €
Pirlo "Brescia" (Aperol, Weißwein, Soda)	15.5 €
Mi&To "Milano-Torino" (Campari, Vermouth)	15.5 €
Americano (Campari, Vermouth, Soda)	15.5 €
Bellini (Prosecco, Pfirsich Püree)	16.5 €
Garibaldi (Campari, Orangensaft)	13.5 €
Martini Bianco	9.5 €
Alkoholfreie Aperitifs	
Martini Vibrante Spritz	13.5 €
Martini Floreale Tonic	13.5 €

BIERE 0,33L

Peroni	5.2 €
Peroni - alkoholfrei -	5.2 €
Preussen Pils	4.8 €

PROSECCO & CHAMPAGNER

	0,1L	0,75L
Conca d'oro Prosecco Cuvée Oro	14 €	90 €
Conca d'Oro Prosecco Rosé Millesimato	14 €	100 €
Moët & Chandon Imperial Brut	22 €	165 €
Moët & Chandon Rosé Imperial Brut	27 €	185 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola	0,2 l	6.5 €
Coca Cola zero	0,2 l	6.5 €
Sprite	0,2 l	6.5 €
Ginger Ale Fevertree	0,2 l	6.5 €
Ginger Beer Fevertree	0,2 l	6.5 €
Tonic Water Fevertree	0,2 l	6.5 €
Bitter Lemon Fevertree	0,2 l	6.5 €
Aqua Panna - still -	0,25 l	6.5 €
Aqua Panna - still -	0,75 l	14 €
San Pellegrino - sprudelnd -	0,25 l	6.5 €
San Pellegrino - sprudelnd -	0,75 l	14 €

GIN & TONIC

Malfy Gin Originale	19.5 €
Malfy Arancia	19.5 €
Malfy Rosa	19.5 €
Hendricks Orbium	17.5 €
Roku Gin, Japan	19.5 €
Ferdinands Saar Gin	19.5 €
Klippenziege Dry Gin	19.5 €
The Botanist Dry Gin	19.5 €
Vodka Soda Limette	19.5 €
Tonka Gin - alkoholfrei -	19.5 €

GETRÄNKEKARTE

GRAPPA

4 cl

Grappa Nonino Chardonnay / Moscato	13 €
Grappa Merlot Nonino	13.5 €
Grappa La Donna	21 €
Grappa Andrea Ponte Prosecco	14.5 €
Grappa Tignanello	16.5 €

WHISKY

4 cl

Jack Daniels Gentlemen Jack	14.5 €
Wild Turkey Rye	11.5 €
Four Roses Singel Barrel	12.5 €

DIGESTIF

4 cl

Amaro Averna	9.5 €
Amaro Montenegro	9.5 €
Frangelico	9.5 €
Amaro Ramazotti	9.5 €
Düsseldorfer Killepitsch	9 €
Sambuca	10 €
Limoncello di Capri	10 €
Baileys	10 €
Fernet-Branca	9.5 €
Branca Menta	9.5 €

HEISSGETRÄNKE

Café Americano	5.5 €
Espresso / Espresso Macchiato	5.5 €
Espresso Coretto mit Sambucca	8.5 €
Espresso Coretto mit Grappa	8.5 €
Espresso Coretto mit Baileys	8.5 €
Cappuccino	6.5 €
Latte Macchiato	7.5 €
Tee (Glas)	8 €

RUM

4 cl

Ron Zacapa Sistema Solera	11.5 €
Botucal Ron Antiguo	11.5 €
Facundo Exquisito Rum	14.5 €

WEINKARTE

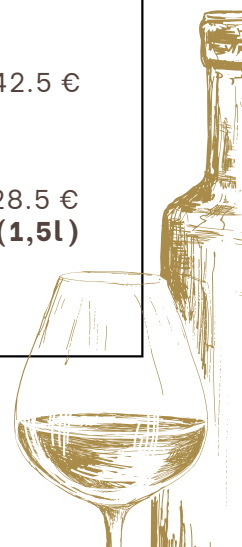
WEISSWEINE

		0,1L	0,2L	0,75L
2022	Lugana Feliciana Felugan, Trebiano, Lombardia	7.5 €	13 €	52 €
2022	Hofmann, Grauer Burgunder, Rheinhessen	7 €	12.5 €	50.5 €
2022	Pinot Grigio Vigneto Campo dei Gelsi	7 €	12.5 €	49.5 €
2021	Custoza Bianco - Cavalchina DOC Az.Agr. Cavalchina - Veneto	6.5 €	12 €	52.5 €
2022	Chardonnay - Alto Adige DOC Alois Lageder - Südtirol	8 €	14.5 €	59.5 €
2022	Cordero di Montezemolo Langhe Arneis, Piemonte			68 €
2018	Etna Bianco Salisire, Contrada Martinella Vivera, Carricante, Sicilia			82.5 €
2022	Masseria dei Carmelitani Vite Colte Gavi di Gavi			65 €
2022	Cantina Terlan "Terlaner Cuvee", Weißburgunder, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Alto Adige			64 €
2021	Cantina Terlan "Kreuth", Chardonnay, Alto Adige			72 €

ROSÉWEINE

2022	Dreissigacker Pinot & Co, Spät- burgunder, St. Laurent, Rheinhessen, Deutschland	6 €	12.5 €	54 €
2022	Italien-Venetien Bardolino Chiaretto - Cavalchina DOC	6.5 €	11.5 €	42.5 €
2021	Etna Rosato di Martinella Vivera, Nerello Mascalese, Sicilia			128.5 € (1,5L)

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

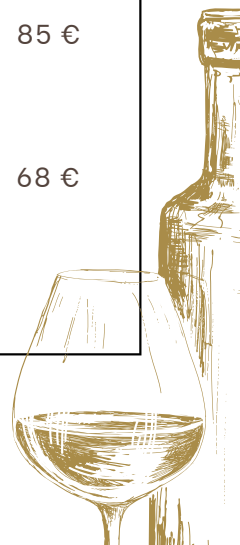


WEINKARTE

ROTWEINE

		0,1L	0,2L	0,75L
2021	Valpolicella Ripasso, Ripasso Classico Superiore Marano di Vapolicella Denominazione di Ordine Controllata	8 €	15.5 €	58 €
2022	Primitivo di Manduria, San Gaetano‘ DOP Cantine Due Palme - Apulien	7 €	12.5 €	54 €
2021	Italien Abruzzen Syrah ‚Fosso Corvo‘ - Sicilia IGP	7 €	13.5 €	52.5 €
2020	Bolgheri Rosso Superiore ‚Ornellaia‘ Tenuta dell’Ornellaia, Toscana			550 €
2021	Montepulciano d’Abruzzo ‚Corte de Briganti‘ DOP Cantine Terre Nel Mezzo - Abruzzen			68 €
2016	Etna Rosso ‚Martinella‘ Vivera, Nerello Mascalese, Sicilia			85 €
2018	Brunello Di Montalcino, Denominazione di origine controllata e garantita, Tenuta Luce			310 €
2018	Amarone della Valpolicella, Classico Reserva, Caterina Zardini			160 €
2018	Col D’Orcia, Brunello Di Montalcino (Bio), Denominazione di Orgine controllata e Garnantita			130 €
2020	Marchese Antinori, Chianti Classico, Riserva			135 €
2017	Amarone della Valpolicella, Denominazione di Orgine controllata e Garnantita, Classico Reserva			85 €
2017	Indio Montepulciano d’Abruzzo			68 €

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