



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

*Dear Ladies and Gentlemen,
Dear guests and regular guests,*

we are delighted to welcome you!

*A homage to the famous Palazzo Pitti in Florence,
a traditional trattoria full of the Italian way of life,
an unforgettable evening dedicated to
Mediterranean pleasure – the Pitti unites culinary
art with a sensual experience.*

*Embark on a journey to the creative heart of Italy,
where fresh produce, delicious small dishes and
outstanding wines are enjoyed and shared
together, in a unique atmosphere of arte and
amore.*

Questo è Pitti

ANTIPASTI

Antipasto Misto alla Pitti ^{g,2,8}

Feine Auswahl italienischer Vorspeisen – wechselnd und saisonal
Fine selection of Italian starters - changing and seasonal

19 €

Tagliere Toscano für 2 Personen ^{a,1,2,8}

Toskanische Spezialitätenplatte mit Salami, Schinken
Tuscan specialty platter with salami, ham

27 €

Vitello Tonnato ^{d,g,2}

Kalbfleisch mit Thunfischcreme, Kapern
Veal with tuna cream, capers

19 €

Carpaccio di Gamberetti ^{a,b,k}

Roh marinierte Garnelen mit Zitrusnote, Garnelenöl &
Kräutern

Raw marinated prawns with citrus notes, shrimp oil & herbs

19 €

Burratina Caprese ^{g,8}

Cremige Burratina mit Tomaten, Basilikum, Olivenöl & Meersalz
Creamy burratina with tomatoes, basil, olive oil & sea salt

19 €

Zuppa Pomodoro

Fruchtige Tomatensuppe mit einem Hauch Basilikum, Parmesan
Fruity tomato soup with a hint of basil and parmesan

11 €

INSALATE

Rucola e Fragola ^a

Rucola mit frischen Erdbeeren, gehobeltem
Parmesan & Honig-Balsamico-Dressing
Serviert mit knusprigem Carasau-Brot

Rocket salad with fresh strawberries, shaved
Parmesan & honey-balsamic dressing
Served with crispy Carasau bread

16 €

Insalata ^h

frischer gemischter Wildkräutersalat mit hausgemachtem
Dressing, Nüssen, Birnen und Kirschtomaten

Insalata mista fresca di erbe selvatiche con condimento fatto
in casa, noci, pere e pomodori ciliegini

6 € Beilagensalat

12 € Großer Salat

RISOTTO

Risotto agli asparagi ^g

Pancetta mit grünem Spargel

Pancetta with green asparagus

22 €

PASTA

Spaghetti Aglio e Olio ^{a,b,c}

Klassische Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl & Peperoncino
Classic spaghetti with garlic, olive oil & peperoncino

17 €

Mit Garnelen +7 € / With shrimps +7 €

Paccheri all'Arrabbiata mit Burratina ^{a,8}

Große Röhrennudeln in pikanter Tomatensauce mit einer cremigen Burratina
Large tubular pasta in a spicy tomato sauce with a creamy burratina

23 €

Panzerotti ai Porcini ^{2,8}

Teigtaschen gefüllt mit Steinpilzen, serviert in Butter & Salbei
Dumplings filled with porcini mushrooms, served in butter & sage

22 €

Tagliolini al Tartufo ^{a,c,g}

Frische Eiernudeln mit cremiger Trüffelsauce
Fresh egg noodles with creamy truffle sauce

25 €

Fiocchi Formaggio e Pere ^{a,c,g,11}

Kleine Pasta-Säckchen mit Birne-Käse-Füllung in Gorgonzolasauce
Small pasta bags with pear and cheese filling in gorgonzola sauce

26 €

Gnocchi Caprese ^{a,c,g}

Gnocchi mit Tomate, Basilikum & Burratina
Gnocchi with tomato, basil & burratina

24 €

*Zwischengang / Hauptgang

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

PESCE & CARNE

Filetto di Orata^d

Dorade aus dem Ofen mit Olivenöl, Knoblauch & Petersilie
Serviert mit mediterranen Ofenkartoffeln

Sea bream from the oven with olive oil, garlic & parsley
Served with Mediterranean baked potatoes

28 €

Filletto di Platessa^{d,g}

Schollenfilet in Zitronenbutter, Kapern & Ofenkartoffeln
Plaice fillet in lemon butter, capers & baked potatoes

29 €

Filetto di Mero Selvaggio^d

Zackenbarschfilet mit mediterranem Gemüse und Kartoffeln
aus dem Ofen & Oliven-Tapenade

Grouper fillet with Mediterranean vegetables from the oven & olive tapenade

38 €

Scaloppine di Pollo al Limone e Timo^g

Maishähnchenbrust in Zitronen-Thymian-Sauce mit Rosmarinkartoffeln & Rucola
Corn-fed chicken breast in a lemon-thyme sauce with rosemary potatoes & rocket salad

26 €

Filetto di Manzo^g

Gegrilltes Rinderfilet mit Rosmarinkartoffeln, Möhren & Bimi-Brokkoli

Grilled fillet of beef with rosemary potatoes, carrots & bimi broccoli

49 €

Entrecôte alla Fiorentina^g

Zartes Entrecôte mit Rucola, Parmesan & Rosmarinkartoffeln

Tender entrecôte with rocket, parmesan & rosemary potatoes

43 €

DOLCI – DESSERT

Tiramisù ^{a,c,g}

Hausgemachtes Tiramisù nach klassischer italienischer Art mit Espresso und Mascarpone

Homemade tiramisù in classic Italian style with espresso and mascarpone

11 €

Sorbetto al lime e basilico ^h

Erfrischendes Zitronen-Basilikum-Sorbet mit frischen Erdbeeren & Passionsfrucht-Sauce

Refreshing lemon and basil sorbet with fresh strawberries & passion fruit sauce

12 €

Fondente al cioccolato fatto in casa ^{c,g,1,2}

Hausgemachter Schokoladenkuchen a la minute mit flüßigem Kern und Vanilleeis - ca. 20 Minuten

Homemade chocolate cake a la minute with liquid center and vanilla ice cream - approx. 20 minutes

17 €

Selezione di formaggi ^h

Käseauswahl mit Portweifeige und Brotkorb
Cheese selection with port wine fig and bread basket

22 €

PREVENTICUM–MENÜ

Mehr als nur gesund

More than just healthy

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	16.5 €
Limoncello Spritz	16.5 €
Campari Spritz	16.5 €
Hugo Naturno	16.5 €
Lillet Wildberry	16.5 €
Negroni (Campari, Gin, Vermouth)	16.5 €
Negroni Sbagliato "Milano" (Campari, Vermouth, Prosecco)	16.5 €
Pirlo "Brescia" (Aperol, Weißwein, Soda)	16.5 €
Mi&To "Milano-Torino" (Campari, Vermouth)	16.5 €
Americano (Campari, Vermouth, Soda)	16.5 €
Bellini (Prosecco, Pfirsich Püree)	19.5 €
Garibaldi (Campari, Orangensaft)	16.5 €

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 €	75 €
Conca d'Oro Prosecco Rosé Millesimato	14 €	85 €
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	10.5 €
San Pellegrino - sprudelnd -	0,25 l	6.5 €
San Pellegrino - sprudelnd -	0,75 l	10.5 €

GIN & TONIC

Malfy Gin Originale	19.5 €
Malfy Arancia	19.5 €
Malfy Rosa	19.5 €
Hendricks Orbium	17.5 €
Roku Gin, Japan	19.5 €
Vodka Soda Limette	19.5 €
Tonka Gin - alkoholfrei -	19.5 €

GETRÄNKEKARTE

GRAPPA

4 cl

Grappa Nonino Chardonnay / Moscato / Merlot / Prosecco / Vulsinar / Amaro	13 €
Grappa Merlot Nonino	13.5 €
Grappa La Donna	21 €
Grappa Andrea Ponte Prosecco	14.5 €
Grappa Tignanello	16.5 €
Grappa Reserva 8 Anni	34.5 €

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 €

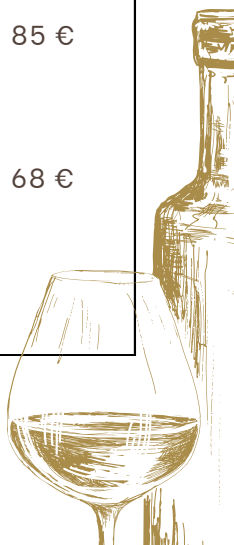
Eine weitere Auswahl an Weinen und Raritäten finden Sie in unserer AQ Weinkarte.

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	6 €	11.5 €	42.5 €
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