

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*

# MENÙ DEGUSTAZIONE

## Vitello Tonnato

Kalbsfleisch mit Thunfischschaum und frittierten Kapern  
Veal with tuna mousse and fried capers

## Agnolotti

Teigtaschen mit Ossobuco-Füllung, Safransauce und Kalbsjus  
Dumplings stuffed with ossobuco, saffron sauce, and veal jus

## Rombo alla guazzetto

Eintopf mit Steinbuttfilet nach Guazzetto-Art gekocht  
mit Venusmuscheln, Miesmuscheln und Krustentierfond

Stew with turbot fillet prepared Guazzetto-style,  
served with clams, mussels, and a shellfish stock

## Filetto di manzo

Rinderfilet gebraten mit schwarzem Trüffel und Rotweinjus  
Beef tenderloin pan-seared with black truffle and red wine sauce

58 €

## Zabaglione freddo

mit Aprikose und Rosmarin  
with apricot and rosemary

5 Gänge / 5 Course 105 €

3 Gänge / 3 Course 79 €

# ANTIPASTI

## Ostriche

Austern fine de claire mit Amalfi-Zitronengranité

Fine de Claire oysters with Amalfi lemon granita

8 € / 24 € (3 STK.)

## Burrata affumicata

Burrata geräuchert mit gegrilltem Pfirsich und Tomatensud

Smoked burrata with grilled peaches and tomato sauce

22 €

## Tartare di manzo

Rindertatar mit Haselnussmayonnaise, mariniertem

Eigelb und schwarzem Trüffel

Beef tartare with hazelnut mayonnaise, marinated  
egg yolk, and black truffle

32 €

## Vitello Tonnato

Kalbsfleisch mit Thunfischschaum und frittierten Kapern

Veal with tuna mousse and fried capers

24 €

## Tartare di tonno

Thunfischtatar mit Mandeln und Orangengel

Tuna tartare with almonds and orange zest

28 €

## Polpo alla griglia

Oktopus mit Zitronenkartoffelcreme

Octopus with lemon potato purée

26 €

## Carpaccio di manzo alla Cipriani

Rindercarpaccio mit Cipriani Sauce

Beef carpaccio with Cipriani sauce

26 €

# PASTA E RISOTTO

## Tagliolini al tartufo

Trüffelbutter, Parmesan, mit schwarzem Trüffel (3 Gr.)  
Truffle butter, Parmesan and black truffle (3 g)

36 €

## Paccheri all'Astice

Hummertatar und mediterrane Bisque  
Lobster tartare and Mediterranean bisque

44 €

## Acquarello Risotto

mit Pfifferlingen und Parmesancreme  
with chanterelles and Parmesan cream

38 €

## Spaghetti alla Vongole

Venusmuscheln mit Knoblauch, Chili, Petersilie in Weißweinsauce  
Clams with garlic, chili, and parsley in a white wine sauce

28 €

## Gnocchi

mit Tomaten und Basilikumpesto  
with tomatoes and basil pesto

29 €

## Agnolotti

Teigtaschen mit Ossobuco-Füllung, Safransauce und Kalbsjus  
Dumplings stuffed with ossobuco, saffron sauce, and veal jus

36 €

# SECONDI DI PESCE

## Filetto di spigola alla griglia

mit mediterranem Kräuteröl  
with Mediterranean herb oil

46 €

## Rombo alla guazzetto

Eintopf mit Steinbuttfilet nach Guazzetto-Art gekocht mit Venusmuscheln,  
Miesmuscheln und Krustentierfond  
Stew with turbot fillet prepared Guazzetto-style, served with clams, mussels, and a  
shellfish stock

56 €

## Filetto di merluzzo

Kabeljaufilet gebraten mit Champagner-Beurre-Blanc  
Pan-fried cod fillet with Champagne beurre blanc

48 €

## Branzino

Wolfsbarsch in Salzkruste für 2 Personen  
Sea bass in a salt crust (serves 2)

92 €

## Beilagen / Side Dishes

Blattspinat · Babybrokkoli · Minikarotten und gekochte Kartoffeln  
Spinach leaves · Baby broccoli · Baby carrots and boiled potatoes

\*Zwischengang / Hauptgang

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

# SECONDI DI CARNE

## Involtini di coniglio

Kaninchenroullade gefüllt mit Salbei und Rosmarin, Gemüse der Saison und eigener Glacé  
Rabbit Roll stuffed with sage and rosemary, seasonal vegetables, and its own jus

38 €

## Carré d'agnello

Lammkarree gebraten mit Pistazienkruste und Pfeffersauce  
Roasted rack of lamb with a pistachio crust and pepper sauce

48 €

## Filetto di manzo

Rinderfilet gebraten mit schwarzem Trüffel und Rotweinjus  
Beef tenderloin pan-seared with black truffle and red wine sauce

58 €

## Beilagen / Side Dishes

Selleriepüree · Babybrokkoli · Minikarotten

Celery purée · Baby broccoli · Baby carrots

# DOLCI – DESSERT

## Zabaglione freddo

mit Aprikosensorbet und Rosmarin  
with apricot sorbet and rosemary

14 €

## Panna Cotta

Luftige Zitronen-Panna-Cotta mit Beerenkompott  
Light and airy lemon panna cotta with berry compote

12 €

## Tiramisù classico

Mascarpone, Espresso, Löffelbiskuit, Kakao  
Mascarpone, espresso, ladyfingers, cocoa

12 €

## Insalata di frutta

mit Basilikumeis  
with basil ice cream

13 €

## Tagliere di formaggi

4 verschiedene italienische Käsesorten mit Feigensenf  
4 different types of Italian cheese with fig mustard

19 €

# 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 €
Americano	16.5 €
(Campari, Vermouth, Soda)	19.5 €
Garibaldi (Campari, Orangensaft)	16.5 €

### Alkoholfreie Aperitifs

Martini Vibrante Spritz	13.5 €
Martini Floreale Tonic	13.5 €

## 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 €

## BIERE

0,33L

Peroni	5.5 €
Peroni - alkoholfrei -	5.5 €
Radeberger Pils	5.2 €
Radeberger Pils - alkoholfrei -	5.2 €
Erdinger Weizenbier	7 €
Erdinger Weizenbier - alkoholfrei -	7 €

## SÄFTE & SCHORLEN

	0,2L	0,4L
Ananassaft / Schorle	4 €	6 €
Apfelsaft / Schorle	4 €	6 €
Pink Grapefruit Saft / Schorle	4 €	6 €
Maracujasaft / Schorle	4 €	6 €
Kirschsaft / Schorle	4 €	6 €
Cranberrysaft / Schorle	4 €	6 €

## PROSECCO & CHAMPAGNER

	0,1L	0,75L
Conca d'oro Prosecco Cuvée Oro	14 €	75 €
Conca d'Oro Prosecco Rosé Millesimato	17 €	85 €
Moët & Chandon Imperial Brut	22 €	165 €
Moët & Chandon Rosé Imperial Brut	27 €	185 €
Charles Heidsieck Brut Reservé	22 €	165 €
Charles Heidsieck Rosé Brut Reservé	27 €	185 €

## 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 €

## 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 €

## RUM

4 cl

---

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

## WHISKY

4 cl

---

Jack Daniels Gentlemen Jack	14.5 €
Wild Turkey Rye	11.5 €
Four Roses Singel Barrel	12.5 €
Hibiki Harmony	27 €
Hibiki 30 Jahre	950 €

## HEISSGETRÄNKE

---

Café Americano	5.5 €
Espresso	5 €
Doppelter Espresso	6 €
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 €

# OFFENE WEINE

## WEISSWEINE

		0,2L	0,75L
2024	Riesling trocken Weingut M. Molitor · Mosel · Deutschland	16.5	50
		16.5	50
2024	Grauburgunder trocken Weingut M. Schneider · Pfalz · Deutschland	14	40
2024	Chardonnay Vignobles Berthier · Frankreich	21	73
2024	Sancerre 'La Vendangette' Domaine La Croix-Canat · Loire · Frankreich	12.5	35
2023	Pinot Grigio 'Vigneto Campo di Gelsi' Tenute Arnaces · Venetien · Italien	15.5	45
2024	Lugana 'Felugan' Cascina Feliciana · Lombardei · Italien	19	65
2024	Verdejo José Pariente · Rueda · Spanien		

## ROSÉWEINE

		0,2L	0,75L
2024	Pinot Noir Rosé Weingut Dreissigacker · Rheinhessen · Deutschland	17.5	55

## ROTWEINE

		0,2L	0,75L
2022	Spätburgunder 'Heuchelheimer Herrenpfad' trocken Weingut Hohlreiter · Pfalz · Deutschland	19	65
2022	'La Trinité' Borie Manoux · Bordeaux · Frankreich	23.5	75
2023	Merlot 'La Circulade' Domaine Bassac · Languedoc · Frankreich	15.5	45
2024	Primitivo Appassimento 'TANK 32' Camivini · Apulien · Italien	15.5	45
2020	Nero D'Avola 'Cartagho' Mandrarossa · Sizilien · Italien	23.5	75
2021	Rioja Crianza 7 Siete Castillos · Rioja · Spanien	15.5	45
2019	'Las Cercas' Bodegas y Viñedos La Mejorada · Castilla y León · Spanien	20.5	70

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

# WEINKARTE

## WEISSWEINE

0,75L

2021	Custoza Bianco - Cavalchina DOC Az.Agr. Cavalchina - Veneto	49,5€
2022	Chardonnay - Alto Adige DOC Alois Lageder - Südtirol	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	Etna Rosato Rosato di Marinella, Linguaglossa, Sizilien	62 €
------	--	------

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

# WEINKARTE

## ROTWEINE

0,75L

2021	Valpolicella Ripasso, Ripasso Classico Superiore Marano di Vapolicella Denominazione di Ordine Controllata	58 €
2021	Italien Abruzzen Syrah ‚Fosso Corvo‘ – Sicilia IGP	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