



**Firenze**  
Ristorante – Pizzeria

## Pasta fresca

### Empfehlungen mit frischen, hausgemachten Nudeln

#### Strozzapreti al ragu' pugliese

Kurz geschwungene Pasta mit Fleisch-Tomatensauce nach apulischer Art

#### Tortelloni di zucca

veg

Frische, große Teigtaschen mit Kürbisfüllung, dazu eine feine Butter-Salbeisauce

#### Quadroni Ricotta e tartufo con bresaola

Frische Teigtaschen mit Ricotta-Trüffel füllung, dazu Bresaola

#### Quadroni Ricotta e tartufo bianco

veg

Frische Teigtaschen mit Ricotta-Trüffel füllung, **darüber weißer Trüffel**

#### Pettuccine alla carbonara

Frische, dünne Bandnudeln mit einer Sauce mit Räucherspeck, Parmesan und Ei

#### Maccheroni al salmone

Frische, schlanke Hohnudeln mit frischem Lachs und Rahmsauce

#### Pappardelle gambere e zafferano

Frische, breite Bandnudeln mit Gambas, Safran und Burratakäse

#### Tagliatelle Radicchio e gorgonzola

veg

Frische Bandnudeln mit Radicchio und Gorgonzola

## Rotweinempfehlung, auch gerne glasweise

#### Refosco rosso superiore valpanera 2013 Rot ITALIEN | Friaul

Ein vollmundiger und grasiger Wein mit langem Abgang. Bei der Reifung nimmt er einen leicht bitteren Geschmack an, der sich mit dem Alter veredelt. Dieser Wein harmonisiert mit allen Arten von Fleisch und vegetarischen Gerichten und ist für besondere Anlässe bestens geeignet.

#### Refosco rosso riserva valpanera 2012 Rot ITALIEN | Friaul

Entschlossen, geschmackvoll und von ausgezeichneter Struktur, gerbsäurig und von großer Beharrlichkeit. Eignet sich besonders bei erlesenen Speisen mit intensivem Geschmack und würzigen Käsesorten. Er wird auch „Wein der Mediation“ genannt, da er in Italien auch gerne nach einer Mahlzeit in angenehmer Gesellschaft getrunken wird.