

firenze-krems.at



02732-21340



Firenze take away

falstaff UNSERE SIEGE - 5 MAL IN FOLGE
FALSTAFF BELIEBTESTE PIZZERIA
2017 - 2018 - 2019 - 2020 - 2021

Preise in Euro

Pasta fresca & Risotti Empfehlungen mit frischen Nudeln Paccheri freschi alla ragu 15,5 Grosse Röhrennudeln mit Fleisch-Tomatensauce Pappardelle gambéri & zafferano 16,5 Frische, breite Bandnudeln mit Garnelen, Safran und Stracciatella-Burratakäse Tagliatelle con crema di tartufo & salmone 15,5 Bandnudeln mit Räucherlachs, verfeinert mit frischem Trüffel Gnocchi quattro formaggi 14,5 Gnocchi, zubereitet mit vier Käsesorten Linguine frutti di mare 17,5 Flache Spaghetti-Nudelart mit frischen Meeresfrüchten Agnolotti & burrata al pomodoro 15,5 & stracciatella Teigtaschen mit Burrata-Füllung, Tomatensauce, Stracciatella-Burratakäse, verfeinert mit Parmesan und frischem Basilikum Serigni & burrata con filetto agnello 17,5 Gefüllte Teigtaschen mit Burratakäse, geschwenkt in Butter, verfeinert mit Parmesan, dazu gebratene Lammfiletstückchen Risotto mare & monti 17,0 Italienisches Risotto mit frischen Meeresfrüchten und frischem Marktgemüse Risotto con tartufo & gambéri 19,5 Italienisches Risotto mit Garnelen und frischem Trüffel Linguine alle vongole vereci 17,5 Flache Spaghetti-Nudelart mit Venusmuscheln Dolci – Dessert Pasticciotto leccese 4,5 Tiramisù hausgemacht 6,5 Profiteroles nero 6 Tortino al cioccolato 6 Torta del giorno (Tagestorte - Empfehlung) 5	Pinse ...die römische Art Pizza zu machen „la piu amata a roma“ Pinza Roma 14 Tomaten Büffelmozzarella Italienischer Schinken Basilikum Grana Pinza Tropa 14 Tomaten Büffelmozzarella „Nduja“ italienische Salamipaste scharfe italienische Salami Piccante Pinze bianca (ohne Tomatensauce) “Panino“ italia 15,5 Gebackene Ciabatta zusammengeklappt, gefüllt mit Rucola Büffelmozzarella Parmaschinken Cherrytomaten Pinza Imperiale 14,5 Mozzarella Garnelen Cherrytomaten Stracciatella-Burratakäse Pistacchio Zucchini Pinza Capri 13,5 Stracciatella-Burratakäse Cherrytomaten Basilikum Balsamico Pinza Stracciatella 14,5 Stracciatella-Burratakäse Bresaola Rucola Pizza Empfehlung Pizza Tartufo nero & stracciatella 18,5 Stracciatella-Burratakäse Cherrytomaten Schwarzer Trüffel Basilikum Pizza bianca (ohne Tomatensauce) “Mister Italia“ bianca 15,5 Mozzarella scharfe Salami Stracciatella-Burratakäse Cherrytomaten Balsamico	Pizza Alle Pizzen mit Tomatensauce & italienischem Mozzarella Margherita 10 Schinken frische Champignon Regina 13 Schinken frische Champignon Capricciosa 14 Schinken frische Champignon Artischocken Oliven Sardinenfilet Kapern Quattro stagioni 13,5 Schinken Champignon Oliven Artischocken Firenze 17 Rinder-Carpaccio Büffelmozzarella Rucola Tomaten Calabrese 14,5 Gorgonzola scharfe italienische Salami Miss italia 16 Rucola Parma Schinken Parmesan Tonno & cipolla 14 Thunfisch Zwiebel Cocktailltomaten Tonno fresco 17 Frischer Thunfisch Rucola Tomaten Parmesan Bulgari (wahlweise mit Lamm oder Rind) 17,5 Lamm-oder Rinderfilet Büffelmozzarella Tomaten Basilikum Milano 14 Salami Paprika Zwiebeln Mista 14 Thunfisch frische Champignon Salami Schinken Vegetariana 14 Zucchini Melanzani frische Paprika Artischocken Quattro formaggi 14 Gorgonzola Parmesan Provolone Mozzarella Parmigiana 14 Büffelmozzarella Melanzani Basilikum Parmesan Bufalina 15,5 Büffelmozzarella Basilikum Cherrytomaten Napoli 14 Oliven Sardinenfilet Kapern Romana 14,5 Büffelmozzarella Oliven Sardellenfilet Knoblauch
--	---	---



Original Italienisches Eis

Handgemacht in Tuglie
in der Manufaktur Provenzano



Provenzano Stein - Schürerplatz - Steinger Landstrasse 78
Provenzano Dürnstein - Dürnstein Nr. 31 - mitten im Ortszentrum

Eiskugel nach Wahl 1,50