

FLORENTINE



À LA CARTE MENU

ITALIA

STOCKHOLM

MARBELLA



Florentine os invita a casa para celebrar la auténtica cocina italiana, preparada con pasión usando los mejores ingredientes cuidadosamente seleccionados de pequeños productores artesanales.

Abróchate el cinturón ya que te llevaremos en un viaje inolvidable de sabores y la genuina hospitalidad de una glamorosa Trattoria local.

Buon Appetito!



@florentine_marbella

Cócteles

Nos enorgullece servir nuestros cócteles utilizando cordiales, jarabes, infusiones caseras y mucho amore.

Spritz & Sangria



AMALFI SPRITZ 20 / 60
Champagne, Limón de Amalfi, Limoncello, St. Germain
Fresco, cítrico, floral

ORANGE THYME SPRITZ 18 / 55
Italicus, Savoia Orange, champán, cordial de tomillo
Herbal, cítrico

SUMMER SPRITZ 18 / 55
Fruta de temporada macerada en Byrrh, prosecco
Afrutado, burbujeante

VENEZIANO SPRITZ 16 / 50
Aperol, Prosecco
Clásico, amargo

PROSECCO SANGRIA 16 / 50
Italicus, Ginebra Malfy, Prosecco, Frutas exóticas
Fresco, exótico

SICILIAN SANGRIA 16 / 50
Licores Italianos, Pinot Nero, Frutas de temporada
Afrutado, bayas

Aperitivo

 **BELLINI 16**
Melocotón / Prosecco
Jugoso, dulce

 **ROSSINI 16**
Fresa, Prosecco
Afrutado, delicado

 **BARREL AGED NEGRONI 20**
Ginebra Botanist, Campari, Vermú Mancino
Añejo en roble francés, redondo, robusto

 **PALOSANTO NEGRONI 20**
Negroni, Montenegro, Cut & dry
A nuez, agradable, amargo

Seasonal



PIÑA COLADA 20
Ron Planteray Cut and Dry, Ron Plantation de Piña, Piña, Crema de Coco
Tropical, sedosa



FROZEN MANGO 20
Ginebra Bombay Sapphire, Montenegro, Aperol, Mango, Lima
Congelado, tropical, ácido



FRENCH 69 20
Ron Plantation Pineapple, espuma de champán y Disaronno, tonka, limón
Seco, a nuez



KINDA SMASH 20
Ginebra Bombay Sapphire, licor de maíz, albahaca, espuma de coco
Cremoso, refrescante



SGROPPINO 22
Vodka Grey Goose, champán, sorbete de limón casero
Perfecto, veraniego, refrescante

Signature



FLORENTINE ON THE BEACH 20 / 38 (FOR 2)
Pornstar martini, Bergamota, Limoncello, Tonka
Exótico, jugoso



MEZCAL CORIANDER 20
Mezcal, Falernum, Cilantro, Chili, Orgeat
Fresco, especiado, ahumado



TIRAMISU 20
Espresso Martini, Mascarpone, Huevo, Almendras
Postre, cremoso



THAT'S AMORE 20
Fresas y Frambuesas clarificadas, Vainilla, Lillet rosé, Vodka, Huevo
Largo, perfumado, cítrico

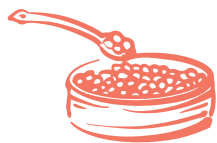


LEMON CURD 20
Fresas y Frambuesas clarificadas, Vainilla, Lillet rosé, Vodka, Huevo
Largo, perfumado, cítrico

* Clásicos disponible bajo petición

Para Empezar

IDEAL PARA COMPARTIR



CAVIAR

Nata fresca, blinis, chalota picada y cebollino

	30G	50G	125G
OSCIETRA	92	130	280



OYSTERS

Fine de Claire n°3, salsa mignonette y chalotas

OYSTER	HALF DOZEN	DOZEN
6	30	55

OLIVES & MARCONA ALMONDS 9



PROSCIUTTO E MELONE 18

BRESAOLA E MELONE 20

Antipasti

PARA MESAS GRANDES, PIDE VARIOS Y COMPÁRTELOS

TUNA TARTARE 34

Atún rojo, aguacate, chile, aderezo de jengibre y limón
(Añade caviar Oscietra 5g / 15 euros)

VITELLO TONNATO 28

Solomillo de ternera, salsa tonnata, alcaparras

GAMBERI ALLA GRIGLIA 36

Langostinos a la parrilla, ajo, hierbas, mayonesa de limón de Amalfi

BURRATA PUGLIESE 24

Caponata siciliana tradicional, piñones, carasau crujiente



CALAMARI FRITTI 24

Chipirones fritos, alioli de limón

TRUFFLE CARPACCIO 32

Carpaccio de Solomillo de ternera, setas Shimeji en escabeche, aderezo de Trufa, Trufa laminada y cebollino



Vegetarian

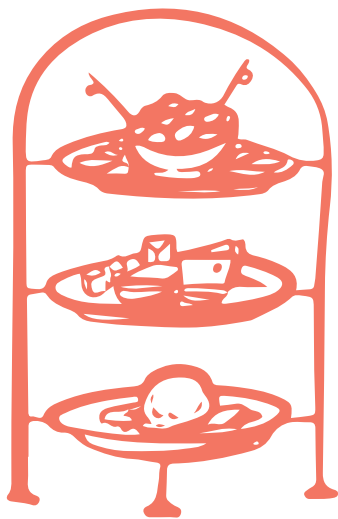
*Tenga en cuenta que añadimos un cargo discrecional de 3,50€ por persona por nuestro servicio de focaccia casera.

Florentine Signature Platter

ANTIPASTO GRANDE

Selección cuidada de embutidos y quesos, stracciatella veraniega, mermelada de higos y aceitunas

55



SALUMI 90g

<i>Prosciutto San Daniele</i>	18
<i>Salame ventricina</i>	14
<i>Salame con tartufo</i>	18
<i>Bresaola</i>	18

& FORMAGGI 60g



<i>Ubriaco al prosecco</i>	14
<i>Pecorino con tartufo</i>	16
<i>Piave</i>	14

SELECCIÓN DE QUESOS 36

*Pecorino con trufa, Ubriaco al prosecco, Piave, Parmigiano, miel de trufa, rueda de higo y almendra
Listo para el siguiente.*



Vegetarian



*Para información sobre alérgenos,
escanée el código QR o pregunte a su camarero*

Primi

Pasta Fresca

HECHA A MANO TODOS LOS DIAS

TRUFFLE TAGLIATELLE 36
Trufa beurre blanc, trufa fresca rallada 

FRUTTI DI MARE 36
Pasta calamarata, mariscos en salsa bisque

PISTACHIO PESTO E GAMBERO
Rosso 42
Pasta calamarata, pesto de pistacho, tartar de gambas rojas y stracciatella

SPAGHETTI CON POLPETTE 34
Salsa de tomate, albóndigas de ternera y Parmigiano Reggiano (disponible en versión vegetariana)

HOLY CARBONARA 32/PERSON
(FOR 2 PEOPLE)

*Servida en rueda de Pecorino,
guanciale crujiente, yema de huevo
(disponible con ternera o pollo)



Pizza Napoletana

FERMENTADA DURANTE 48 HORAS

MORTADELLA E PISTACCHIO 29
*Servida en rueda de Pecorino,
guanciale crujiente, yema de huevo*

TARTUFATA 32
Crema de porcini, trufa, jamón cocido

FLORENTINE'S GARDEN 26
*Caponata, verduras de la huerta,
fior di latte, rúcula, piñones* 

PROSCIUTTO DOLCE 28
*Datterino amarillo, mozzarella de búfala,
jamón de Parma, provolone, almendras, mermelada de higos*

TONNO NAPOLETANO 32
*Datterino amarillo, atún rojo, fior di latte,
tomates confitados, aceitunas, alcaparras*

SPICY 'NDUJA 28
*Tomate San Marzano, scamorza ahumada,
'nduja, cebolla roja, salame picante,* 
stracciatella

CAVIAR DELUXE 92 
PIZZA PARA COMPARTIR
*Crème fraîche, queso cheddar, salmón
ahumado, caviar Oscietra, cebolla roja y
hierbas*

BIG BOY MANZO 29
*Tomate San Marzano, solomillo de ternera,
tomates cherry, fior di latte, rúcula, Parmigiano
Reggiano, piñones*

**Masa de pizza y pasta sin gluten disponibles!*

Secondi

PLATOS PRINCIPALES

CARNE

CHULETAS DE CORDERO 38

Chuletas de cordero al Jospier, guisantes y mojo verde

SOLOMILLO DE TERNERA 44

Ternera Gallega a la parrilla, con verduras de temporada y reducción de vino tinto

POLLO PICANTÓN ENTERO 32

Deshuesado y a la parrilla Jospier, glaseado de limón y tomillo en su jugo

BISTECCA ALLA FIORENTINA 80 (POR KG)

T-bone entero madurado en seco y a la parrilla

PESCE

GRILLED TUNA 42

Atún rojo, tomates cherry, aceitunas, alcaparras, limón y espinacas

SEARED SEA BASS 36

Salsa de pimientos del piquillo, brócoli tierno al vapor

BACALAO A LA PLANCHA 34

Acompañado de caponata siciliana y piñones tostados

INSALATA

ENSALADA CESAR 34

Pollo alimentado con maíz, bresaola crujiente, baby gem, kale, cebolla roja, crujientes de pan, parmesano laminado y aderezo César

FLORENTINE SUMMER SALAD

POLLO 32

LANGOSTINOS 34

BURRATA 28

Verduras de temporada a la parrilla, mezcla de hojas, tomates cherry, quinoa, alioli y cítrico

CONTORNI

SIDES

PATATAS
ASADAS

9

ENSALADA
DE TOMATES

9

BRÓCOLI
TIERNO

9



Vegetarian



*Para información sobre alérgenos,
escanée el código QR o pregunte a su camarero*

Vino

VINOS POR COPA

**Para ver la selección completa, consulte la carta de vinos*

Spumante

NV DEANGELI EXTRA DRY PROSECCO DOC 8
Melocotón blanco, pera, flor de saúco

2021 RAVENTÓS I BLANC DE NIT GRAN RESERVA, BRUT, CAVA DO 16
Burbujas finas, flores blancas

NV TELMONT RÉSERVE, BRUT, CHAMPAGNE AOC 22
Complejo, manzana amarilla, albaricoque

Bianco

SOMMELIER'S SELECTION

2024 WINKL, TERLAN, SAUVIGNON BLANC, ALTO ADIGE DOC 24
Cítricos, piña, mineral

2024 LA FUGA CHARDONNAY SUR LIE, DONNAFUGATA, SICILY DOC 19
Fruta tropical, madre selva, nectarina

2024 PAZO SEÑORANS, ALBARIÑO, RÍAS BAIXAS DO, GALICIA 17
Fresco, limón, pomelo

2023 NISIA VERDEJO, ORDOÑEZ, RUEDA DO 11
Melocotón, miel, melón, ralladura de limón

2023 PINOT GRIGIO, BRONI, LOMBARDIA, OLTREPÒ PAVESE DOC 8
Flor blanca, manzana verde, pera

2023 GRIFO DEL QUARTARO, CORTESI, ENRICO SERAFINO, GAVI DI GAVI DOCG 15
Seco, limón, sal marina

Vino

VINOS POR COPA

**Para ver la selección completa, consulte la carta de vinos*

Rosato

2024 CHARLATAN, GARNACHA, CÉSAR PRINCIPE, CIGALÉS DO 8
Frambuesa, pétalos de rosa

2024 LUMERA, NERO D'AVOLA, SYRAH, DONNAFUGATA, SICILY IGT 12
Fresa silvestre, jugoso

Rosso

SOMMELIER'S SELECTION

2022 PSI PINGUS, DOMINIO DE PINGUS, RIBERA DEL DUERO DO 29
Mora, flor seca, arándano rojo

2016 REMMELURI, RIOJA BLEND, RIOJA DOCA 19
Rico, sedoso, vainilla

2019 BAROLO MONCLIVIO, NEBBIOLO, E. SERAFINO, PIEMONTE DOCG 24
Terroso, cereza, cuero

2022 VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE, PASQUA VIGNETI, VENETO DOC 13
Frutas rojas, taninos cálidos y aterciopelados

2023 TERRE MAGRE PINOT NERO, PIERA MARTELLOZZO, FRIULI DOC 9
Ligero, rubí, aterciopelado

2021 CHIANTI CLASSICO RISERVA, BANFI, TOSCANA DOCG 15
Redondo, especiado, bien estructurado

Birra

BEER



20/40 CL



33 CL

MAHOU CLÁSICA 5,1%	España	Lager	5/9
ALHAMBRA RESERVA 6,4%	España	Amber Lager	9
PERONI NASTRO AZZURRO 5,0%	Italia	Lager	8
MAHOU IPA 6,4%	España	IPA	8
ICHNUSA NON FILTERED 5,0%	Italia	Unfiltered Lager	8
BIANCA LANCIA 5,0%	Italia	White Beer	9
ISABELLA GLUTEN FREE 4,9%	Italia	White Ale	9
BASTOLA RED ALE 6,9%	Italia	Red Ale	9

Gin & Tonic

SERVED WITH LE TRIBUTE TONIC

MONKEY 47 20
Ralladura de limón y bayas de
enebro

ROKU 20
Jengibre

BROCKMANS 20
Frutas del bosque de verano

GIN MARE 20
Romero

HENDRICKS 20
Pepino y pimienta negra

MALFY ROSA 18
Pomelo

LE TRIBUTE 18
Lima

BOMBAY SAPPHIRE 18
Limón y tomillo

TANQUERAY NO. 10 18
Pomelo

BULLDOG 18
Cáscara de limón

Vino Dolce

MOSCATEL NARANJA NATURAL 8
Bodegas Málaga Virgen, Sierras de Málaga DO

2020 DON PX 10
Bodegas Toro Albalá, Montilla-Moriles DO

2022 SPERI LA ROGGIA 12
Recioto Della Valpolicella Classico DOCG, Veneto

Vermouth

MANCINO ROSSO 11
Italia

NOILY PRAT DRY 8
Italia

YZAGUIRRE RESERVA 7
España

Analcolico

SOFT DRINKS

Healthy & Homemade Sodas

LIMONADA DE AMALFI 8

ZUMO NATURA 8

**Pregunta por el sabor del día*

TÉ HELADO CASERO 8

**Pregunta por el sabor del día*

COKE 6

COKE ZERO 6

SPRITE 6

FANTA 6

GINGER ALE 7

GINGER BEER 7

PINK GRAPEFRUIT 7

Virgin Cocktails



PASSIONATE VIRGIN 12

Frutas tropicales, Prosecco



DRIVERS CHOICE 12

Fresa, frambuesa, ginebra 0,0%



VIRGIN SPRITZ 12

Prosecco 0,0%, cordial de vetiver, ginebra 0,0%



BABY COLADA 12

Coco, piña

Water

SOLAN DE CABRAS / SIN GAS 50 CL 6

SOLAN DE CABRAS / SIN GAS 100 CL 9

SAN PELLEGRINO / CON GAS 75 CL 9

Alcohol free

MAHOU LAGER 6

España, 0,0% vol.

SPUMANTE 7

Italy, 0,0% vol.

CRODINO BIONDO 5

Italia, 0,0% vol



GRUPOS GRANDES Y ALQUILER PRIVADO

Florentine ofrece encantadores espacios interiores y exteriores para celebrar ocasiones especiales

Una gama de ambientes alegres para cumpleaños, aniversarios y eventos personalizados

Para más información contacta con nosotros en marbella@florentinerestaurants.com

