

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

VENECIANO SPRITZ 18 / 55
Aperol, Prosecco, Soda
Clásico, amargo

CIELO SPRITZ 20 / 60
Champagne, St Germain, Licor de flor de saúco, Savoia, Lichi
Afrutado, floral, burbujeante

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

SICILIAN SANGRIA 16 / 50
Licores italianos, Pinot Nero, Frutas de temporada
Afrutado, frutos rojos

Seasonal

 **CAPRESSE HIGHBALL 20**
Bombay Sapphire, Vino Manzana, Albahaca, Tomate, Perla de mozzarella
Gastronómico, burbujeante, refrescante

 **SEXY PICCIONE 20**
Patrón Silver, Mezcal, Cynar, jengibre, Hibisco, Soda rosa
Refrescante, cítrico

 **DISCO SMASH 20**
Bombay Sapphire, Licor de melón, Espuma de coco, Frambuesa, Albahaca
Afrutado, dulce, tropical

 **LOVE SOUR 20**
Dewar's 12, Amaretto Disaronno, Fruta de la pasión, Canela, Clara de huevo
Amaderado, ácido

Aperitivo

 **BARREL AGED NEGRONI 22**
Bombay Sapphire, Campari, Vermut rosso
Envejecido en roble francés, redondo, robusto

 **GARIBALDI 16**
Campari, Zumo de naranja esponjoso
Clásico, amargo

 **BLOODY CHEESE 20**
Patrón Silver tequila, Mezcal, Tomato, Bloody mix, Anchovies & Parmigiano Reggiano
Umami, picante

 **JUNGLE NEGRONI 20**
Ron Plantation Cut & Dry, Campari, Vermut rosso, Piña, Orgeat de almendra salada
Tropical, exótico, amargo

 **VITA ROSA HIGHBALL 20**
Grey Goose, Campari, Rinquinquín, Limón y Fresa, Merengue
Afrutado, burbujeante

 **DRAGON SGROPPINO 20**
Italicus, Prosecco, Sorbete de limón de Amalfi, Fruta del dragón, Sspuma de coco
Cre moso, dulce, postre

Signature

 **FLORENTINE ON THE BEACH 20 / 38 (FOR2)**
Pornstar Martini, Italicus, Limoncello, Tonka, Mantequilla
Exótico, jugoso

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

 **TIRAMISÚ 20**
Espresso Martini, Mascarpone, Huevo, Almendras
Postre, cremoso

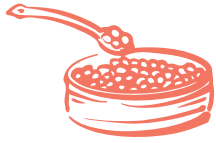
 **THAT'S AMORE 20**
Fresas y Frambuesas clarificadas, Vainilla, Lillet rosé, Vodka, Huevo
Largo, perfumado, cítrico

 **LEMON CURD 20**
Limón de Amalfi, Vodka de vainilla, Curd, Huevo
Dulce, corto, postre

* Clásicos disponible bajo petición

Para Empezar

IDEAL PARA COMPARTIR



CAVIAR

Crème fraîche, blinis, chalota y cebollino picados

	30G	50G	100G
OSCIETRA	92	130	250



OSTRAS

Fine de Claire nº 2, salsa mignonette y chalota

	OSTRA	MEDIA DOCENA	DOCENA
	6	30	55

ACEITUNAS MARINADAS 9



ALMENDRAS MARCONA 9



Antipasti

PARA MESAS GRANDES, PIDE VARIOS Y COMPÁRTELOS

CARABINEROS A LA PARRILLA 34/P

Mantequilla infusionada con lima

TRUFFLE BURRATA 26

Crema de trufa y porcini, setas de temporada, trufa laminada, avellanas, pane carasau

TARTAR DE ATÚN 34

Atún rojo, mousse de aguacate, pepino, vinagreta de jengibre y cebollino

**(Añadir caviar Oscietra 5 g / 15 €)*

VITELLO TONNATO 28

Solomillo de ternera, salsa tonnata, alcaparras

GAMBERI ALLA GRIGLIA 36

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

CALAMARI FRITTI 24

Calamarcitos fritos, alioli de limón

CARPACCIO DE TRUFA 32

Rib eye, trufa laminada, aliño de trufa y cebollino



Vegetarian

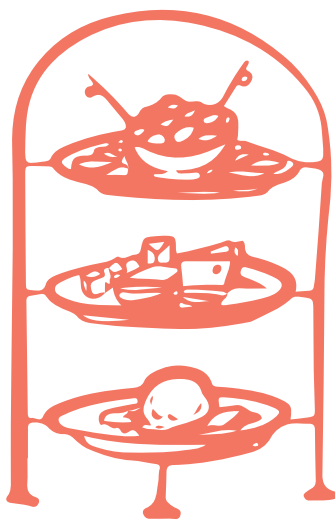
**Tenga en cuenta que añadimos un cargo discrecional de 4€ por persona por nuestro servicio de focaccia casera.*

Florentine Signature Platter

ANTIPASTO GRANDE

Selección cuidada de embutidos y quesos, stracciatella invernale, aceitunas

55



SALUMI & FORMAGGI

90g

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



SALUMI & FORMAGGI

60g

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

SELECCIÓN DE QUESOS 36

Pecorino con trufa, Ubriaco al prosecco, Piave, Parmigiano, miel de trufa, rueda de almendra



Vegetarian



*Para información sobre alérgenos,
escanee 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

BIG BOY MANZO 38
Espaguetis, ternera gallega y crema de porcini, Parmigiano Reggiano

PASTA DE BOGAVANTE 52
Espaguetis, carne de bogavante, salsa bisque y tomates cherry

HOLY CARBONARA 32/PERSONA
(PARA 2 PERSONAS)

*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
*Crema de patata, provola, mortadela, burrata,
pesto de pistacho*

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, salmón ahumado, caviar
Oscietra, queso cheddar, 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 de Nueva Zelanda a la parrilla, guisantes, mojo verde

SOLOMILLO DE TERNERA 46

250 g de ternera gallega a la parrilla, verduras de temporada, jugo de vino tinto

POLLO PICANTÓN ENTERO 32

Pollo deshuesado a la parrilla, glaseado de tomillo limón, jugo de pollo

BISTECCA ALLA FIORENTINA 95 (POR KG)

Chuletón T-bone madurado a la parrilla

PESCE

CORVINA SELLADA 34

Puré de tupinambo, jugo y chips de alcachofa

LUBINA SELLADA 36

Salsa de pimienta del piquillo, broccolini

PULPO A LA PARRILLA 38

Mojo rojo, patatas baby, pico de gallo

INSALATA

ENSALADA CÉSAR 34

Pollo de maíz, bresaola crujiente, cogollo baby, kale, cebolla roja, picatostes, parmesano laminado, salsa César

FLORENTINE WINTER SALAD

POLLO 32

LANGOSTINOS 34

BURRATA 28

Calabaza caramelizada, radicchio rosso, endivias, quinoa, naranja y pomelo, hinojo, avellanas, frutos secos y vinagreta cítrica

CONTORNI

SIDES

PATATAS
ASADAS
9

CALABAZA CALABRESA
11

BRÓCOLI
TIERNO
12



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

2023 CAVA SELECCIÓN ESPECIAL MM BRUT 12
MARQUÉS DE LA CONCORDIA, CAVA DO
Fresco, manzana verde, almendra

NV PROSECCO EXTRA DRY, PROSECCO 8
DE ANGELI, VENETO DOC
Melocotón blanco, pera, flor de saúco

Bianco

SOMMELIER'S SELECTION

2024 WINKL, SAUVIGNON 24
CANTINE TERLAN, ALTO ADIGE DOC
Cítrico, fruta de la pasión, mineral

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

2024 PAZO SEÑORANS, ALBARIÑO, 17
PAZO SEÑORANS, RÍAS BAIXAS DO
Albaricoque, limón, pomelo

2024 NISIA VERDEJO 11
JORGE ORDOÑEZ, RUEDA DO
Melocotón, miel, melón, ralladura de limón

2024 SANSALUTO PINOT GRIGIO 8
BRONI, OLTREPÒ PAVESE DOC
Flor blanca, manzana verde, pera

2024 GRIFO DEL QUARTARO, GAVI DI GAVI 15
ENRICO SERAFINO, GAVI DI GAVI DOCG
Limón, sal marina, mineralidad

Vino

VINOS POR COPA

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

Rosato

2024 CHARLATÁN 8
CÉSAR PRÍNCIPE, CIGALÉS DO, CASTILLA Y LEÓN
Frambuesa, pétalos de rosa

2023 PINOT GRIGIO BLUSH 11
LAMBERTI, VENEZIA DOC
Fresa, frambuesa, melocotón

Rosso

SOMMELIER'S SELECTION

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

2017 REMMELURI, TEMPRANILLO & GARNACHA 20
NUESTRA SEÑORA REMELLURI, RIOJA DOCA
Intenso, sedoso, vainilla

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

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

2023 I MURI NEGROAMARO, VIGNETI DEL SALENTO, PUGLIA IGP 9
Ciruela negra, mora, clavo

2022 CHIANTI CLASSICO RISERVA 15
BANFI, CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG
Redondo, especiado, bien estructurado

Birra

BEER



20/40 CL



33 CL

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

Gin & Tonic

SERVIDO CON TÓNICA LE TRIBUTE

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
Lemon peel & Tarragon

Vino Dulce

2022 SPERI LA ROGGIA 16/95
SPERI, RECIOTO DELLA VALPOLICELLA DOCG
Violeta, cereza madura, ciruela negra

NV MÁLAGA VIRGEN, NARANJA DULCE 11/55
BODEGAS MÁLAGA VIRGEN, SIERRAS DE MÁLAGA DO
Azahar, flor de saúco, melocotón

DON PX 10/80
BODEGAS TORO ALBALA, MONTILLA MORILES DO
Caramelo, miel, pasas

Vermouth

MANCINO ROSSO 11
Italia

NOILY PRAT DRY 8
Italia

LUSTAU ROJO 10
España

Sin Alcohol

REFRESCOS

Healthy & Homemade Sodas

LIMONADA DE AMALFI 8

ZUMO NATURAL 8

**Pregunta por el sabor del día*

TÉ HELADO CASERO 9

**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 0,0%



DRIVERS CHOICE 12

Fresa, frambuesa, ginebra 0,0%



VIRGIN SPRITZ 12

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



GARIBALDI VIBRANTE 12

Martini Vibrante, zumo de naranja



CAPRI SODA 12

Albahaca, tomate, perla de mozzarella

Aguas

SOLAN DE CABRAS / SIN GAS 50 CL 6

SOLAN DE CABRAS / SIN GAS 100 CL 9

SAN PELLEGRINO / CON GAS 75 CL 9

Sin Alcohol

MAHOU LAGER 6

España, 0,0% vol.

SPUMANTE 7

Italia, 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 en la vida.

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

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

