

# 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 22 / 70**  
Champagne, limón Amalfi, limoncello, St. Germain-Fresco, cítrico, floral

**VENECIANO SPRITZ 20 / 65**  
Aperol, prosecco, soda  
Clásico, amargo


**CIELO SPRITZ 22 / 70**  
Champagne, St. Germain elderflower liqueur, Savoia & lychee  
Afrutado, floral, burbujeante

**PROSECCO SANGRIA 18 / 60**  
Italicus, Malfy gin, prosecco, exotic fruits  
Fresco, exótico

**SICILIAN SANGRIA 18 / 60**  
Italian liquors, Pinot Nero, seasonal fruits  
Afrutado, bayas rojas

## Aperitivo

 **BARREL AGED NEGRONI 22**  
Bombay Sapphire, Campari, Martini Rubino  
Envejecido en roble francés, robusto

 **GARIBALDI 20**  
Bitter italiano, zumo de naranja esponjoso  
Clásico, amargo

 **BLOODY CHEESE 20**  
Patrón Silver tequila, Illegal mezcal, tomate, bloody mix, anchoas, Parmigiano Reggiano  
Umami, picante

 **JUNGLE NEGRONI 22**  
Ron de coco, bitter italiano, Martini Rubino, piña, orgeat de almendra salada  
Tropical, exótico, amargo


 **VITA ROSA HIGHBALL 20**  
Grey Goose, bitters, Rinquinquín, limón, fresa, merengue  
Afrutado, burbujeante

 **DRAGON SGROPPINO 22**  
Italicus, prosecco, sorbete de limón de Amalfi, fruta del dragón, espuma de coco  
Cremoso, dulce, postre

## Seasonal

 **CAPRESSE HIGHBALL 20**  
Bombay Sapphire, vino Manzanilla, albahaca, tomate, perla de mozzarella  
Gastronómico, burbujeante, refrescante

 **FUNKY PALOMA 22**  
Patrón Silver, mezcal, Cynar, jengibre, hibisco, soda rosa  
Fresco, cítrico

 **DISCO SMASH 22**  
Bombay Sapphire, licor de melón, espuma de coco, frambuesa, albahaca  
Afrutado, dulce, tropical

 **LOVE SOUR 22**  
Dewar's 12, Amaretto Disaronno, fruta de la pasión, canela, clara de huevo  
Amaderado, cítrico

## Signature

  **FLORENTINE ON THE BEACH 22 / 38 (PARA 2)**  
Pornstar martini, Italicus, limoncello, tonka, mantequilla  
Exótico, jugoso

 **MEZCAL CORIANDER 22**  
Illegal Mezcal, Falernum, cilantro, chili, orgeat  
Fresco, especiado, ahumado

 **TIRAMISÚ 22**  
Espresso martini, mascarpone, huevo, almendras  
Postre, cremoso

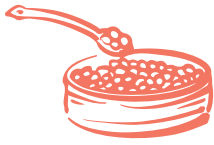
 **THAT'S AMORE 22**  
Grey Goose, Lillet rosé, fresas y frambuesas clarificadas, vainilla, clara de huevo  
Largo, perfumado, cítrico

 **LEMON CURD 22**  
Grey Goose de vainilla, limón de Amalfi, curd, clara de huevo  
Postre, dulce

\* Clásicos disponible bajo petición

# Para Empezar

IDEAL PARA COMPARTIR



## CAVIAR

*Crème fraîche, blinis, chalota y cebollino picados*

	30G	50G	100G
OSCIETRA	99	135	250



## OSTRAS

*Fine de Claire nº 2, salsa mignonette y chalota*

OSTRA	MEDIA DOCENA	DOCENA
7	40	75

OLIVES 9

ALMENDRAS MARCONA 9 

PROSCIUTTO E MELONE 20

BRESAOLA E MELONE 22

## Antipasti

PIDE VARIOS Y COMPÁRTELOS

BURRATA PUGLIESE 24

*Caponata siciliana tradicional, piñones, carasau cujiente*

TARTAR DE ATÚN 34

*Atún de Almadraza, mousse de aguacate, pepino, vinagreta de jengibre y cebollino*

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

GAMBERI ALLA GRIGLIA 38

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

VITELLO TONNATO 30

*Solomillo de ternera, salsa tonnata, alcaparras*

CALAMARI FRITTI 26

*Chipirones fritos, alioli de limón*

CARPACCIO DE TRUFA 34

*Lomo alto, trufa laminada, aliño de trufa y cebollino*



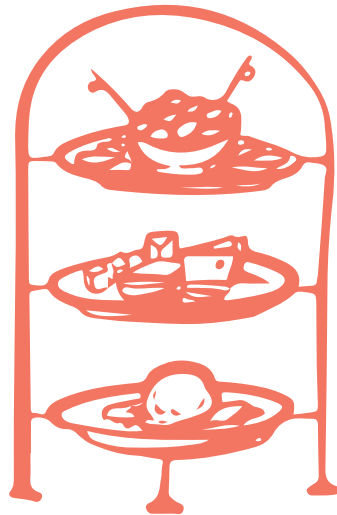
Vegetarian \*Tenga en cuenta que añadimos un cargo discrecional de 4€ por persona por nuestro servicio de focaccia casera.

# Florentine Signature Platter

## ANTIPASTO GRANDE

*Selección de embutidos y quesos, stracciatella Florentine, caponata Pugliese*

60



### SALUMI & FORMAGGI

90g

60g



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

<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, almendras*



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 38  
*Beurre blanc trufado, trufa fresca rallada* 

FRUTTI DI MARE 36  
*Pasta calamarata, mariscos en salsa bisque*

TAGLIATELLE RAGU 40  
*Ragú de ternera, jugo de carne,  
ricotta Amalfi*

BOMBA RIGATONI 36  
*Nduja, vodka, stracciatella, limón*

HOLY CARBONARA 34 / 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 30  
*Crema de patata, provola, mortadella,  
burrata, pesto de pistacho*

TARTUFATA 32  
*Crema de Porcini, trufa, prosciutto cotto*

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

PROSCIUTTO DOLCE 29  
*Datterino amarillo, mozzarella di búfala,  
jamón de Parma, provolone, almendras,  
mermelada de higos*

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

SPICY 'NDUJA 30   
*Tomate San Marzano, scamorza ahumada,  
'nduja, cebolla roja, salame picante,  
stracciatella*

CAVIAR DELUXE 92



*Crème Fraîche, salmón ahumado, caviar  
Oscietra, cebolla roja, hierbas*

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

# Secondi

## PLATOS PRINCIPALES

### CARNE CARNES

#### CHULETAS DE CORDERO 40

*Chuletas de cordero de Nueva Zelanda a la parrilla, guisantes, mojo verde*

#### SOLOMILLO DE TERNERA 46

*Ternera gallega a la parrilla, verduras de temporada, salsa demi glace*

#### POLLO PICANTÓN 34

*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 PESCADOS

#### LUBINA A LA BRASA 36

*Salsa de pimienta de piquillo, broccolini*

#### BACALAO SELLADO 36

*Caponata Siciliano, piñones*

#### PULPO A LA PARRILLA 40

*Mojo rojo, patatas baby, pico de gallo*

### INSALATA ENSALADAS

#### ENSALADA CÉSAR 34

*Pollo orgánico, bresaola crujiente, cogollo baby, kale, cebolla roja, picatostes, Parmegiano Reggiano, aderezo César*

#### ENSALADA DE TEMPORADA FLORENTINE

*Verduras de temporada seleccionadas del mercado y hierbas frescas, aderezo de la casa*

POLLO 34

LANGOSTINOS 36

BURRATA 28 

### CONTORNI GUARNICIONES

PATATAS  
ASADAS  
9

ENSALADA DE TOMATES  
9

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 PROSECCO EXTRA DRY, PROSECCO 9  
DE ANGELI, VENETO DOC  
*Melocotón blanco, pera, flor de saúco*

2023 CAVA SELECCIÓN ESPECIAL MM BRUT 14  
MARQUÉS DE LA CONCORDIA, CAVA DO  
*Fresco, manzana verde, almendra*

NV TELMONT, CHARDONNAY, PINOT NOIR, TELMONT, CHAMPAGNE AOC 23  
*Complejo, manzana amarilla, albaricoque*

## 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*

2025 PAZO SEÑORANS, ALBARIÑO 17  
PAZO SEÑORANS, RÍAS BAIXAS DO  
*Albaricoque, limón, pomelo*

2025 VOLTI, PINOT GRIGIO, VOLTI, TERRE DI ABRUZZO IGT 9  
*Flor blanca, manzana verde, pera*

2025 EL PERRO VERDE, VERDEJO, UVAS FELICES, RUEDA DO 12  
*Flor de saúco, manzana, limón*

2025 LA PETTEGOLA, VERMENTINO, BANFI, TOSCANA IGT 14  
*Jazmín, limón, melocotón blanco*

# Vino

VINOS POR COPA

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

## Rosato

2024 SOSPECHOSO, BOBAL TEMPRANILLO 10  
UVAS FELICES, IGP CASTILLA  
*Pétalos de rosa, manzana roja, mineral*

2024 PINOT GRIGIO BLUSH 12  
LAMBERTI, VENEZIA DOC  
*Fresa, frambuesa, melocotón*

## Rosso

### SOMMELIER'S SELECTION

2023 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  
*Rico, sedoso, vainilla*

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

2023 I MURI NEGROAMARO, VIGNETI DEL SALENTO, PUGLIA IGP 10  
*Ciruela negra, moa, clavos*

2023 VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE 13  
PASQUA VIGNETI E CANTINE, VALPOLICELLA SUPERIORE RIPASSO DOC  
*Frutas rojas, cálido, taninos sedosos*

2023 CHIANTI CLASSICO RISERVA 15  
BANFI, CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG  
*Redondo, especiado, estructurado*

# Birra

BEER



20/40 CL



33 CL

MAHOU CLÁSICA 5,1%	España	Lager	6/10	
ALHAMBRA RESERVA 6,4%	España	Amber Lager		9
PERONI NASTRO AZZURRO 5,0%	Italia	Lager		9
MAHOU IPA 6,4%	España	IPA		9
ISABELLA GLUTEN FREE 4,9%	Italia, cerveza blanca			9

## Gin & Tonic

SERVIDO CON TÓNICA LE TRIBUTE

MONKEY 47 26  
*Ralladura de limón y bayas de enebro*

ROKU 22  
*Jengibre*

BROCKMANS 22  
*Frutas del bosque*

GIN MARE 24  
*Romero*

HENDRICKS 24  
*Pepino y pimienta negra*

MALFY ROSA 22  
*Pomelo*

NORDÉS 20  
*Uvas*

BOMBAY SAPPHIRE 20  
*Limón y tomillo*

TANQUERAY NO. 10 24  
*Pomelo*

BULLDOG 20  
*Ralladura de limón*

## Vino Dulce

2004 IL NOSTRO, TREBBIANO, TENUTE ROSSETTI 12/60  
VIN SANTO DEL CHIANTI DOC  
*Higos Secos, pasas, nuez*

NV MÁLAGA VIRGEN, NARANJA DULCE 11/55  
BODEGAS MÁLAGA VIRGEN, SIERRAS DE MÁLAGA DO  
*Flor de naranjo, flor De Sauco, melocotón*

DON PX 10/50  
BODEGAS TORO ALBALA, MONTILLA MORILES DO  
*Caramelo, miel, pasas*

## Vermouth

MARTINI RUBIO 10  
*Italia*

NOILY PRAT DRY 8  
*Francia*

LUSTAU ROJO 10  
*España*

ANTICA FORMULA 15  
*Italia*

# Sin Alcohol

## REFRESCOS

### Healthy & Homemade

LIMONADA DE AMALFI 9  
ZUMO DE NARANJA NATURAL 9  
TÉ HELADO CASERO 9

*\*Pregunta por el sabor del día*

### Sodas

COCA COLA 7  
COCA COLA ZERO 7  
SPRITE 7  
FANTA 7  
GINGER ALE 8  
GINGER BEER 8  
SODA DE POMELO 8

### Virgin Cocktails



PASSIONATE VIRGIN 12  
*Frutas tropicales, Prosecco 0,0%*



DRIVERS CHOICE 12  
*Fresa, frambuesa, gin 0,0%*



VIRGIN SPRITZ 12  
*Prosecco 0,0%, cordial de vetiver, gin 0,0%*



GARIBALDI VIBRANTE 12  
*Martini Vibrante, zumo de naranja espumoso*



CAPRI SODA 12  
*Albahaca, tomate, perla de mozzarella*

### Aguas

SOLAN DE CABRAS / SIN GAS 50 CL 7  
SOLAN DE CABRAS / SIN GAS 100 CL 10  
SAN PELLEGRINO / CON GAS 75 CL 10

### Sin Alcohol

MAHOU LAGER 6  
*España, 0,0% vol.*

SPUMANTE, ITALY 7  
*Italia, 0,0% vol.*

CRODINO BIONDO 9  
*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](mailto:events.marbella@florentinerestaurants.com)*

