FLORENTINE



À LA CARTE MENU

MADRID 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 glamurosa trattoria local.

Buon Appetito!

@florentine_marbella

Cócteles

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



Spritz & Sangria

Amalfi Spritz 20 / 60
Champagne, limón Amalfi, limoncello, St. Germain
Fresco, cítrico, floral

Veneziano 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 Sangría 16 / 50
Italicus,Bombay Sapphire, prosecco, frutas exóticas
Fresco, exótico

Sicilian Sangría 16 / 50
Licores italianos, Pinot Nero, frutas de temporada
Afrutado, bayas rojas

Aperitivo

Barrel Aged Negroni 20
Bombay Sapphire, Campari, Martini Rubino
Envejecido en roble francés, robusto

Caprese Highball 20
Bombay Sapphire, vino Manzanilla, albahaca, tomate, perla de mozzarella
Gastronómico, burbujeante, refrescante

Diavolo 18
Patrón Silver tequila, Ilegal mezcal, tomate, bloody mix, Parmigiano Reggiano, orégano, peperoncino
Umami, picante

Jungle Negroni 20
Ron de coco, bitter italiano, Martini Rubino, piña, orgeat de almendra salada
Tropical, exótico, amargo

King Kong Highball 20
Santa Teresa 1796, crema de cacahuete, banana, mango, agua de coco
Afrutado, burbujeante, dulce

Fig Affair 20
Dewar´s 12, Pedro Ximénez, mermelada de higo, soda de hoja de higo
Afrutado, burbujeante, amaderado

Seasonal

Butterfly Colada 20
St Germain, Patrón Silver, prosecco, lichi, coco, flor de mariposa
Afrutado, floral

Funky Paloma 20
Patrón Silver, mezcal, Cynar, jengibre, hibisco, soda rosa
Fresco, citrico

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, cítrico

Signature

Florentine on the Beach 20 / 36 (Para 2)
Pornstar martini, Italicus, limoncello, tonka
Exótico, jugoso

Mezcal Coriander 20
Ilegal Mezcal, Falernum, cilantro, chili, orgeat
Fresco, especiado, ahumado

Tiramisú 20
Espresso martini, mascarpone, huevo, almendras
Postre, cremoso

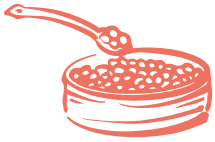
That's Amore 20
Grey Goose, Lillet rosé, fresas y frambuesas clarificadas, vainilla, clara de huevo
Largo, perfumado, cítrico

Lemon Curd 20
Grey Goose de vainilla, limón de Amalfi, curd, clara de huevo
Postre, dulce

** Clásicos disponible bajo petición*

Para Empezar

IDEAL PARA COMPARTIR



CAVIAR

Caviar Oscietra, blinis, crème fraîche, chalota

	30G	50G	100G
Oscietra	92	130	250



OSTRAS

Ostras Fine de Claire n.º 2, mignonette de chalota

OSTRA	MEDIA DOCENA	DOCENA
7	40	75

Aceitunas Cerignola 9 (V)

Prosciutto e Melone 18

Antipasti

Pide varios y compártelos

Carpaccio de Trufa 32

Solomillo de ternera, aliño de trufa, trufa laminada

Vitello Tonnato 28

Solomillo de ternera, alcaparras, salsa tonnata

Calamari Fritti 24

Chipirones fritos, alioli de limón

Burrata Pugliese 24 (V)

Caponata siciliana, piñones, pane carasau crujiente

Tartar de Atún 32

Atún rojo, vinagreta de jengibre, mousse de aguacate

**Añade caviar Oscietra 5 g + 15 €*

Gamberi alla Griglia 36

Langostinos tigre, lima, mantequilla de 'nduja

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

Florentine Signature Platter

ANTIPASTO GRANDE

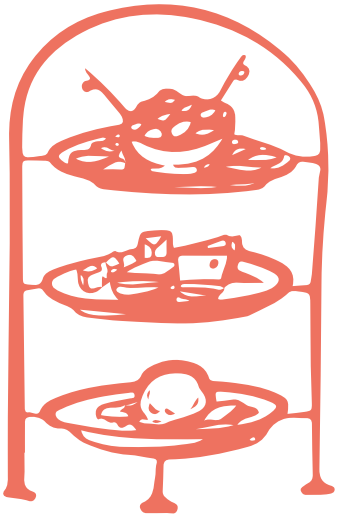
Para 3 personas

Prosciutto di Parma de 24 meses, spianata al tartufo, bresaola, ventricina

Ubriaco al prosecco, pecorino al tartufo, Piave

Stracciatella con calabaza, dips de pesto genovese y tomate seco, aceitunas de Cerignola, focaccia

55





SALUMI & FORMAGGI



SALUMI	90g	FORMAGGI	60g
Salame al tartufo	*18*	*Ubriaco al prosecco*	*14*
Prosciutto San Daniele	*18*	*Pecorino al tartufo*	*16*
Salame ventricina	*14*	*Piave*	*14*
Bresaola	*18*	*Parmigiano Reggiano*	*14*

SELECCIÓN DE QUESOS 36

Pecorino al tartufo, Ubriaco al prosecco, Piave, Parmigiano Reggiano, miel de trufa

Vegetarian

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

Primi

Pasta Fresca

HECHA A MANO TODOS LOS DÍAS

Pasta de Bogavante 52
Bogavante, tomates cherry, bisque

Frutti di Mare 36
Bisque, mejillones, calamar, langostinos

Bomba Rigatoni 34
Salsa de 'nduja y vodka Grey Goose, ralladura de lima, stracciatella

Caviar Pasta 69
Salsa cremosa de limón de Amalfi, 15 g de caviar Caspian Pearl

Spaghetti al Manzo 38
Salsa de porcini, solomillo de ternera gallega, setas, Parmigiano Reggiano

Truffle Tagliatelle 36 V
Beurre blanc trufado, trufa fresca laminada

Holy Carbonara 32 / persona
(para 2 personas)
Guanciale crujiente, yema de huevo, servida en una rueda entera de pecorino
**También con ternera o pollo*



Pizza Napoletana

Fermentación de 48 horas

Mortadella e Pistacchio 29
Crema de patata, provola, mortadella, burrata, pesto de pistacho

Spicy 'Nduja 28
Tomate San Marzano, scamorza ahumada, salame piccante, 'nduja, stracciatella

Prosciutto Dolce 28
Datterino amarillo, mozzarella di bufala, mermelada de higos, almendras, prosciutto di Parma

Truffle Royale 38 V
Crema de patata, Comté, colmenillas, stracciatella, trufa laminada

Big Boy Manzo 29
Tomate San Marzano, fior di latte, tomates cherry, Parmigiano Reggiano, solomillo de ternera

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

Secondi

PLATOS PRINCIPALES

CARNE
Carnes

Lomo Bajo 58
400 g de lomo bajo gallego, jugo al vino tinto

Solomillo de Ternera con Hueso 46
350 g de solomillo de ternera gallega con hueso, verduras de temporada, jugo al vino tinto

Chuletas de Cordero 38
Cordero de Nueva Zelanda, puré de zanahoria, alcachofas, gremolata

Pollo Picantón 32
Picantón deshuesado, glaseado de tomillo limonero, en su jugo

Bistecca Alla Fiorentina 95
1 kg de T-bone madurado

PESCE
Pescados

Ventresca de Atún a la Parrilla 34
Ventresca, puré de zanahoria y jengibre, brócoli tierno, berenjena encurtida

Pulpo a la Parrilla 38
Patatas baby, pico de gallo, mojo rojo

Rodaballo a la Plancha 38
Hinojo, puerros confitados, salsa cítrica

INSALATA
Ensaladas

Ensalada César 34
Pollo orgánico, bresaola crujiente, cogollo baby, kale, cebolla roja, picatostes, Parmigiano Reggiano, aderezo César

Ensalada de Temporada Florentine
Selección de hojas verdes, verduras de temporada, quinoa, aliño cítrico, pistacho

Pollo 32 **Langostinos 34** **Burrata 28** V

CONTORNI
Guarniciones V

Puré de patata trufado	Ensalada Verde	Patatas Asadas	Brócoli Tierno
11	11	9	12

V *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 8
De Angeli, Veneto DOC
Melocotón blanco, pera, flor de saúco

2024 Cava Selección Especial MM Brut 10
Macabeo Xarel·lo Parellada, Cava DO
Crujiente, manzana verde, almendra

NV Telmont, Chardonnay, Pinot Noir, Telmont, Champagne AOC 22
Complejo, manzana amarilla, albaricoque

Bianco

SOMMELIER'S SELECTION

2025 Winkl, Sauvignon 23
Cantine Terlan, Alto Adige DOC
Cítricos, fruta de la pasión, mineral

2024 La Fuga, Chardonnay Sur Lie 18
Donnafugata, Contessa Entellina DOC
Fruta tropical, madreselva, nectarina

2025 Pazo Señorans, Albariño 17
Pazo Señorans, Rías Baixas DO
Albaricoque, limón, pomelo

2025 Volti, Pinot Grigio, Volti, Terre Di Abruzzo IGT 8
Flor blanca, manzana verde, pera

2025 El Perro Verde, Verdejo, Uvas Felices, Rueda DO 11
Flor de saúco, manzana, limón

2025 La Pettegola, Vermentino, Banfi, Toscana IGT 13
Jazmín, limón, melocotón blanco

Vino

Vinos por copa

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

Rosato

2024 Sospechoso, Bobal Tempranillo 9
Uvas Felices, IGP Castilla
Pétalos de rosa, manzana roja, mineral

2025 Blush, Pinot Grigio 11
Lamberti, Venezia DOC
Fresa, frambuesa, melocotón

Rosso

SOMMELIER'S SELECTION

2024 PSI Pingus, Tempranillo 29
Dominio de Pingus, Ribera del Duero DO
Mora, flor seca, arándano rojo

2018 Remelluri, Tempranillo & Garnacha 19
Nuestra Señora Remelluri, Rioja DOCa
Rico, sedoso, vainilla

2022 Barolo Serralunga, Nebbiolo 24
Azienda Agricola Pira Luigi, Barolo DOCG
Terroso, cereza, cuero

2025 Volti, Nero D'Avola 9
Volti, Sicilia DOC
Cereza, flor roja, hierba

2023 Valpolicella Ripasso Superiore 13
Pasqua Vigneti e Cantine, Valpolicella Superiore Ripasso DOC
Frutas rojas, cálido, taninos sedosos

2023 Chianti Classico Riserva, Sangiovese 15
Banfi, Chianti Classico Riserva DOCG
Redondo, especiado, estructurado

Birra
BEER

			20/40 CL	33 CL
Mahou Clásica	*España*	*Lager*	5/9	
Alhambra Reserva	*España*	*Amber Lager*		8
Peroni Nastro Azzurro	*Italia*	*Lager*		8
Mahou IPA	*España*	*IPA*		8
Isabella Gluten free	*Italia, cerveza blanca*			9

Gin & Tonic
Servido con tónica Le Tribute

Monkey 47 24
Piel de limón y bayas de enebro

Roku 20
Jengibre

Brockmans 20
Frutas del bosque

Gin Mare 22
Romero

Hendrick's 22
Pepino y pimienta negra

Malfy Rosa 20
Pomelo

Nordés 18
Uvas

Bombay Sapphire 18
Limón y tomillo

Tanqueray No. 10 20
Pomelo

Martin Miller's 20
Piel de limón

Vino Dulce

2004 Il Nostro Vin Santo del Chianti 12 / 60
Tenute Rossetti, Vin Santo del Chianti DOC
Higos secos, pasas, nuez

2021 Niepoort LBV Porto 14 / 70
Niepoort, Porto
Higo maduro, cereza silvestre, violeta

2023 Don PX, Pedro Ximénez 10 / 50
Bodegas Toro Albalá, Montilla-Moriles DO
Caramelo, miel, pasas

Vermouth

Martini Rubino 8
Italia

Noilly Prat Dry 8
Francia

Lustau Rojo 9
España

Antica Formula 12
Italia

Analcolico
Refrescos

Saludable y Casero

Limonada de Amalfi 8
Zumo de naranja natural 8
Té Helado Casero 8
**Pregunta por el sabor del día*

Sodas

Coca Cola 6
Coca Cola Zero 6
Sprite 6
Fanta 6
Ginger Ale 7
Ginger Beer 7
Soda de pomelo 7

Virgin Cocktails



Capri Soda 12
Albahaca, tomate, perla de mozzarella



Berry Blush Spritz 12
Fresa, frambuesa, gin 0,0 %, prosecco 0,0 %



Passionate Virgin 12
Frutas tropicales, prosecco 0,0%



Lychee Colada 12
Lichi, coco, piña

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, Italia 7
Italia, 0,0% vol.

Crodino Biondo 9
Italia, 0,0% vol

Café y Té

Espresso / Double 5 / 6
Macchiato / Cortado 5 / 5
Cappuccino / Latte 6
Organic Tea 6



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