

Kleinigkeiten vorweg



Knoblauchbaguette	€ 3,00
Knoblauchbaguette mit Käse	€ 3,50
Bruschetta -3 Stück- mit Tomaten	€ 5,00
Tomatensuppe mit Sahne und Basilikum	€ 5,00

Knackige Salate



Italienischer Salat	
Blattsalat, Tomaten, Schinken, Ei und Käse mit Vinaigrette	€ 9,00
	<i>kleine Portion € 7,00</i>
Salat „Nizza“	
Blattsalat, Tomaten, Schinken, Ei	
Tunfisch, Zwiebeln, Oliven und Sardellen mit Vinaigrette	€ 9,50
	<i>kleine Portion € 8,00</i>
Salat „Caprese“	
Blattsalat, Tomaten und Mozzarella	
mit Joghurtdressing	€ 9,50
	<i>kleine Portion € 8,00</i>

Für unsere kleinen Gäste



Junior-Pizza Salami	€ 4,50
Spaghetti mit Tomatensoße	€ 4,50
Spaghetti „Bolognese“	€ 5,00

Bargeldlos ist die Zahlung mit EC-Karte möglich!

Pasta und Nudelgerichte



Spaghetti...

„aglio & olio“ mit Knoblauch, Petersilie, Peperoncino	€ 8,00
„aglio & olio e scampí“ ...mit Scampí	€ 14,50
„al Pomodoro“ mit Tomatensauce	€ 8,50
„Bolognese“ mit Hackfleischsauce	€ 8,50
„Carbonara“ mit Dürrfleisch, Ei und Parmesankäse	€ 9,50

Tortelloni...

„alla panna“ mit Schinkensahnesauce	€ 8,50
--	--------

Rigatoni...

„funghi“ mit Champignons und Kräuter-Sahne-Sauce	€ 8,50
„al forno“ überbacken, mit Hackfleisch und Käse	€ 9,00

Lasagne...

„Bolognese“ mit Hackfleisch	€ 9,00
--------------------------------	--------

Combinazione...

aus Lasagne, Tortelloni und Nudeln mit Hackfleisch und Käse überbacken	€ 9,50
---	--------

PIZZE



	KLEIN ca.26cm	GROß ca.30cm
Margherita mit Tomatensauce und Käse	€ 6,50	€ 7,50
Salame mit Salami	€ 7,00	€ 8,00
Prosciutto mit Schinken	€ 7,00	€ 8,00
Funghi mit Champignons	€ 7,00	€ 8,00
Hawaií mit Schinken und Ananas	€ 7,50	€ 8,50
Completta mit Schinken, Salami und Pilze	€ 7,50	€ 8,50
Vegetariana mit Mais, Paprika, Tomaten und Artischocken	€ 8,00	€ 9,00
Al tonno mit Tunfisch und Zwiebeln	€ 8,00	€ 9,00
Firenze mit Schinken, Pilze, Zwiebeln, Peperoni, rohes Ei	€ 8,00	€ 9,00
Quattro formaggi mit 4 Käsesorten	€ 8,00	€ 9,00

Aufpreis pro Änderungswunsch zwischen € 0,50 und € 2,50

PIZZE



	KLEIN ca.26cm	GROB ca.30cm
Quattro stagioni mit Schinken, Pilzen, Salamí und Peperoni	€ 8,00	€ 9,00
Diavolo mit Peperoniwurst und Peperoni	€ 8,00	€ 9,00
Caprese mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum	€ 8,00	€ 9,00
Nadine mit Peperoniwurst und Schafskäse	€ 8,00	€ 9,00
Calzone gefüllte Pizzatasche mit Salamí, Schinken Pilze, Peperoni und Ei	€ 8,50	€ 9,50
Patata Kartoffelscheiben, Creme fraîche, Dürrfleisch und Zwiebeln	€ 8,50	€ 9,50
Marinara mit Meeresfrüchten	€ 9,50	€ 10,50
Palatinato mit Blutwurst, Dürrfleisch und Zwiebeln	€ 9,50	€ 10,50
Spirale mit Salamí, Schinken, Artischocken, Peperoni Pilze, Oliven und rohes Ei	€ 9,50	€ 10,50
Rucola mit Mozzarella, Bresaola, Rucola und Parmesan	€ 10,50	€ 11,50
Salmone mit Räucherlachs, Creme fraîche und Spinat	€ 10,50	€ 11,50

Aufpreis pro Änderungswunsch zwischen € 0,50 und € 2,50

Fleischgerichte



Vom Schwein:	Scaloppine „Funghi“ mit Pilzen und Kräutersahnesoße	€ 16,50
	Scaloppine „Marsala“ Soße mit sizilianischem Likörwein	€ 17,50
Vom Rind:	Rumpsteak „Firenze“ mit Kräutersahnesoße	€ 20,50
	Rumpsteak „Gorgonzola“ Soße mit Blauschimmelkäse	€ 21,50

Bitte wählen Sie Ihre Beilage: Rigatoni oder Spaghetti

Einen Beilagensalat servieren wir für € 3,50

süßigkeiten



*Dessert und Eis
des Tages*

*„mangiare e bere é un piaceré“
Essen und Trinken ist ein Vergnügen*

**Lieber Allergiker-Gäste,
bitte fragen Sie nach der separaten „Allergiker-Karte“.**

Deutsche Weißweine im Ausschank ³⁾

Riesling QbA., trocken		
Weingut Schmidt, Obermoschel	0,25l	4,30 €
	0,5l	8,20 €
Riesling QbA., halbtrocken		
Weingut Schmidt, Obermoschel	0,25l	4,30 €
	0,5l	8,20 €

Italienische Weißweine im Ausschank ³⁾

Soave, trocken		
Venezien	0,25l	4,10 €
	0,5l	7,80 €
Pinot Grigio, trocken		
Venezien	0,25l	4,50 €
	0,5l	8,60 €
Frascati, trocken		
Lazio	0,25l	4,80 €
	0,5l	9,10 €

Italienische Rotweine im Ausschank ³⁾

Rosé, trocken		
Venezien	0,25l	4,30 €
	0,5l	8,20 €
Lambrusco, lieblich		
Emilia Romagna	0,25l	4,30 €
	0,5l	8,20 €
Cabernet Sauvignon, trocken		
Venezien	0,25l	4,70 €
	0,5l	8,90 €
Nero D'Avola, fruchtig herb		
Sizilien	0,25l	4,70 €
	0,5l	8,90 €
Merlot, fruchtig herb		
Venezien	0,25l	5,10 €
	0,5l	9,70 €
Montepulciano, trocken		
Umbrien	0,25l	5,40 €
	0,5l	10,00 €

“ Il vino scioglie la lingua ed apre i cuori “

Der Wein löst die Zunge und öffnet die Herzen.

Pizzeria „FIRENZE“ by Pfälzer Hof

Aperitif

Martini Bianco	15%	5 cl	3,50 €
Campari-Soda 1)	15%	4 cl	4,50 €
Campari-Orange 1)	15%	4 cl	5,00 €
Prosecco 3)		0,1l	4,00 €
		0,75l	21,00 €
Aperol Spritz 3)		0,25l	5,50 €

Bier vom Fass

Bitburger Pils	0,3 l	2,40 €
	0,4 l	3,00 €
Radler 7)	0,4 l	3,00 €
Colabier 4)	0,4 l	3,00 €

Biere aus der Flasche

Bitburger 0,0 %	0,33 l	2,50 €
Benediktiner Hefe-Weizen	0,5 l	3,80 €
Cola-/Radlerweizen 4)7)	0,5 l	4,00 €
Benediktiner Hefe-Weizen alkoholfrei	0,5 l	3,80 €
Cola-/Radlerweizen 4)7) -alkoholfrei-	0,5 l	4,00 €

Pizzeria „FIRENZE“ by Pfälzer Hof

Softgetränke

Coca Cola 1)2)4), Fanta 1)2), Zitronenlimonade, Spezi 1)2)	0,25 l	2,30 €
	0,5 l	3,90 €
Cola light 1)2)4)6)	0,33 l	2,90 €
Bitter Lemon 5)	0,2 l	2,80 €

Säfte

Apfelsaft	0,25 l	2,70 €
Orangensaft	0,2 l	2,90 €
Johannisbeersaft	0,2 l	2,90 €
Traubensaft	0,2 l	2,90 €

Schorlen

Apfelsaftschorle	0,25 l	2,50 €
	0,5 l	3,90 €
Orangensaftschorle	0,5 l	4,50 €
Traubensaftschorle	0,5 l	4,50 €
Johannesbeersaftschorle	0,5 l	4,50 €
Weißweinschorle vom Riesling 3)	0,25 l	2,90 €
	0,5 l	5,10 €
Roséschorle 3)	0,25 l	3,00 €
	0,5 l	5,60 €
Rotweinschorle 3)	0,25 l	3,50 €
	0,5 l	6,60 €

Paolo

Lambrusco mit Fanta 1)2)3)	0,25 l	3,90 €
	0,5 l	7,40 €

Pizzeria „FIRENZE“ by Pfälzer Hof

Wasser

Gerolsteiner Sprudel	0,25 l	2,00 €
Gerolsteiner- Naturelle- still	0,25 l	2,00 €
Gerolsteiner Sprudel	0,75 l	4,50 €
Glas Sprudel mit Zitrone	0,25 l	1,90 €
San Pellegrino Mineralwasser	0,5 l	3,80 €

Heißgetränke

Tasse Kaffee 4)		2,00 €
Portion Kaffee 4)		3,50 €
Espresso 4) -einfach		1,90 €
-doppelt		3,00 €
Cappuccino 4)		2,30 €
Milchkaffee 4)		2,30 €
Latte Macchiato 4)		2,70 €
Portion Eilles Tee		
-verschiedene Sorten-		3,00 €
*Darjeeling Schwarztee 4)		
*Grüner Tee Asía 4)		
*Rooibos Vanille		
*Sommerbeere		
*Pfefferminz		
*Alpenkräuter		
Tasse Schokolade mit Sahne		3,50 €

Pizzeria „FIRENZE“ by Pfälzer Hof

Digestif

Obstbrände

Alter Pflaumenbrand	40%	2 cl	3,00 €
Williams Christ	40%	2 cl	3,00 €

Spirituosen

Malteser Aquavit	40%	2cl	3,00 €
------------------	-----	-----	--------

Kräuter

Fernet Branca	38%	2 cl	3,00 €
Ramazotti	30%	2 cl	3,00 €
Averna	29%	2cl	3,00 €

Liköre

Limoncello	30%	2cl	3,00 €
Frangelico Nusslikör	20%	2cl	3,50 €

Brände

Grappa di nebbiolo da barolo	40%	2 cl	3,50 €
Grappa Andrea da Ponte	42%	2 cl	4,50 €

Zusatzstoffe:

- 1) mit Farbstoff 2) mit Antioxidationsmittel 3) mit Schwefeldioxid / enthält Suflite
4) koffeinhaltig 5) chininhaltig 6) enthält eine Phenylalaminquelle
7) mit Süßungsmittel 8) weinhaltiges Getränk, kein Wein

Lieber Gast,

wir freuen uns,
Sie in unserem italienischen Ristorante begrüßen zu dürfen.

„Herzlich Willkommen“

Auf den folgenden Seiten haben wir unser Angebot für Sie zusammengestellt
und hoffen mit etwas Leckerem Ihren Geschmack zu treffen.

Unsere kleine Küche kocht in traditioneller Weise.
Bitte geben Sie uns die dafür notwendige Zeit.
Sollten Sie einen terminlich knapp bemessenen Aufenthalt haben,
erkundigen Sie sich vor Ihrer Bestellung nach der ungefähren Zubereitungsdauer.

„Gut Ding braucht Weile“...

Es ist uns eine Herzensangelegenheit Ihre Erwartungen zu erfüllen.
Wir versprechen, Sie schnellst möglich zu bedienen
und versuchen nach all unseren Möglichkeiten auf Ihre Wünsche einzugehen.

„Wir sind was wir tun“...

Im Fall, dass Sie uns etwas mitteilen möchten, haben wir immer ein offenes Ohr.
Für konstruktive Kritik, die zur Qualitätssteigerung beiträgt,
sind wir Ihnen sehr dankbar. Ehrlich gesagt bemerken und hören wir jedoch
noch lieber den Ausdruck Ihrer Zufriedenheit. „Ihr Lob ist unser Ansporn“...

Das gute Gelingen in unserem Betrieb ist abhängig von den Menschen,
die für Sie Ihr Bestes geben und Spaß dabei haben, Sie zu bewirten.

In Dankbarkeit und guter Laune!!!

Ihre Familie Jakob
und die Mitarbeiter

Die Pizzeria Firenze und der Pfälzer Hof

Das Gebäude der Pizzeria Firenze ist ein alteingesessenes Gasthaus
in unserer Kleinstadt.

Ehemals das Gasthaus zur Linde, „de Herberg“ vom „Kaffee Jaab“
und dann ab 1972 als Pizzeria.

Der Gastronom Giampaolo Bazzato führte ab Ende der 60er Jahre
die „Firenze“ in Kaiserslautern und entdeckte in dieser Zeit
sein „neues“ Lokal in Lauterecken.

40 Jahre lang ist er mit seiner Frau Sigrun
ein Markenzeichen für italienische Restaurantkultur
und südländisches Lebensgefühl.

Nach der Schließung 2012 hinterlässt die „Firenze“
eine kulinarische Lücke in der Region.

In freundschaftlicher und kollegialer Verbundenheit
der Familien Bazzato und Jakob
wird die „Firenze“ by Pfälzer Hof
im Juni 2015 wiedereröffnet.