



## APERITIVI • APERITIFS

Prosecco di Valdobbiadene	0,1 l	4,50 €
Aperol Spritz <sup>1</sup>	0,15 l	6,50 €
Hugo <sup>1</sup>	0,15 l	6,50 €
Campari Soda <sup>1</sup>	0,2 l	4,90 €
Campari Orange	0,2 l	4,90 €
Martini Rosso / Bianco / Dry	5 cl	4,50 €
Sherry Medium / Dry	5 cl	4,50 €

## ANTIPASTI • VORSPEISEN

<b>Antipasto Toscana</b> G, 1, 2, 4	Vorspeisenvariation aus Fleisch-, Käse-, Wurst- und gebratenen, sowie eingelegten Gemüsespezialitäten	14,50 €
<b>Vitello Tonnato</b> 🍴 D	Kalbfleisch dünn aufgeschnitten, mit einer fein pürierten Thunfischcrème überzogen und kalt serviert	11,50 €
<b>Carpaccio di Manzo</b> 🍴 G, 1	Hauchdünne rohe Rinderfiletscheiben mit Champignons und Parmesankäse an einer weichen Vinaigrette	13,50 €
<b>Caprese di Fior di Latte</b> 🍴 🍴 G	Mozzarella mit reifen Tomaten und Basilikumblättchen	7,50 €
<b>Caprese di Bufala</b> 🍴 🍴 G	Büffelmozzarella mit reifen Tomaten und Basilikumblättchen	12,50 €
<b>Mozzarella di Bufala con Crudo di Parma</b> G	Büffelmozzarella, Cherrytomaten und Parmaschinken (Goldetikett)	14,50 €

## BRUSCHETTE

### Geröstete Weißbrotsscheiben mit frischen Tomaten <sup>A1</sup>



4 Stück	6 Stück	8 Stück	10 Stück
4,50 €	5,50 €	7,50 €	8,50 €

## ZUPPE • SUPPEN



<b>Vellutata di Pomodoro</b> 🍴 G	Fruchtige Tomatencremesuppe	6.50 €
----------------------------------	-----------------------------	--------



## PASTA • NUDELGERICHTE

Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino Speciale  <sup>A1, A2</sup>	Spaghetti mit Semmelbröseln und Olivenöl, geröstetem Knoblauch, Petersilie und Chili	11,50 €
Penne All'Arrabbiata  <sup>A1</sup>	Hohlnudeln mit Chili und Knoblauch in einer pikanten Tomaten-Sauce	11,90 €
Lasagne al Ragout della Nonna <sup>A1, G</sup>	Teigschichtplatten mit herzhaftem Fleischragout und Mozzarella überbacken	14,50 €
Spaghetti Castelfranco <sup>A1, G, 2</sup>	Spaghetti mit frischen Champignons, Zwiebeln, gekochtem Schinken, abgelöscht mit Cognac, in einer cremigen Tomaten-Sahne-Sauce	12,50 €

## PASTA • NUDELGERICHTE FÜR UNSERE FEINSCHMECKER

Tagliolini dello Chef <sup>A1, G</sup>	Hausgemachte feine Bandnudeln mit zarten Filetspitzen und Rucola an einer würzigen Käsecrème-Sauce	16,50 €
Tagliolini Pasolini <sup>A1, G</sup>	Hausgemachte feine Bandnudeln mit Filetspitzen, frischen Champignons und Zwiebeln in einer würzigen Tomaten-Sahne-Sauce	16,50 €
Raviolone di Bufala alla Sienese  <sup>A1, E, G</sup>	Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Büffelmozzarella und Spinat in einer delikaten Sauce aus Mascarpone, Steinpilzen und Nüssen	16,50 €
Tagliolini Flambati al Tartufo  <sup>A1, G</sup>	FrISCHE Bandnudeln flambiert, in cremiger Parmesan-Käse-Sauce mit frischen Trüffeln	22,50 €
Pasta Mista <sup>A1, G</sup>	Hausgemachte gemischte Nudelplatte aus 3 verschiedenen Nudelsorten dazu leckere Saucen nach Kreationen des Chefkoches	für 1 Person 16,50 € für 2 Personen 30,00 €
Linguine Scampi Vino bianco e Pomodorini <sup>A1, B, L</sup>	Flache Spaghetti mit Garnelen, Knoblauch, Chili und Cherrytomaten, abgelöscht mit Weißwein	18,50 €
Tagliolini al Salmone <sup>A1, D, G</sup>	Hausgemachte feine Bandnudeln mit frischem Lachsfilet in einer Kräuter-Sahne-Sauce mit	16,50 €










## BUON APPETITO! PUERER GENUSS AUS DEM STEINOFEN.

Für den Teig unserer Pizzen verwenden wir statt des üblichen Weißmehls eine besonders bekömmliche und kalorienärmere Mehlmischung, bestehend aus 5 Komponenten wie z.B. Cerealien-, Mais- und Sojamehl. Desweiteren benutzen wir Bio-Granulat-Hefe.



Außerdem verarbeiten wir für den Belag ausschließlich Zutaten aus Italien.

## PIZZE ROSSE • PIZZEN MIT TOMATEN

Regina Margherita 	Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum	12,50 €
A1, F, G		
Margherita 	Tomaten, Mozzarella, Basilikum	8,50 €
A1, F, G		
Ortolana 	Tomaten, Mozzarella, Aubergine, Zucchini, Artischocken, Lauchzwiebeln, Cherrytomaten	11,90 €
A1, F, G		
Salamino <sup>A1, F, G, 2</sup>	Tomaten, Mozzarella, Salami	9,90 €
Funghi 	<sup>A1, F, G</sup> Tomaten, Mozzarella, frische Champignons	10,50 €
Diavola <sup>A1, F, G, 2</sup>	Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami	12,50 €
Capricciosa <sup>A1, F, G, 2, 4</sup>	Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken, Artischocken, frische Champignons, Oliven	12,50 €
Hawaii <sup>A1, F, G, 2</sup>	Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken, Ananas	10,50 €
Campagnola <sup>A1, F, G, 1, 2</sup>	Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Paprika, Gorgonzola	12,50 €
Giardino 	<sup>A1, F, G, 1</sup> Tomaten, Mozzarella, Blattspinat, Gorgonzola	11,50 €
Nadine 	<sup>A1, F, G, 1</sup> Tomaten, Mozzarella, Rucola, Cherrytomaten, Parmesankäse	11,50 €
Salotto <sup>A1, F, G, 1, 2</sup>	Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Parmesankäse	14,90 €
Pisa <sup>A1, F, G</sup>	Tomaten, Mozzarella, Champignons, Rucola, Parmaschinken	14,90 €
Quattro Formaggi 	<sup>A1, F, G, 1</sup> Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Parmesan, Schafskäse	12,50 €
Pizza Mista <sup>A1, F, G, 2</sup>	Tomaten, Mozzarella, Salami, gekochter Schinken, frische Champignons, Peperoni	12,50 €
Tonno <sup>A1, F, G, D</sup>	Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln	12,90 €
Scampi <sup>A1, F, G, B</sup>	Tomaten, Mozzarella, Riesengarnelen, Knoblauch, Petersilie	18,50 €
con Salmone	Tomaten, Mozzarella, Lachsfilet, Porree, Lauchzwiebeln	15,50 €



## PIZZE BIANCHE • PIZZEN OHNE TOMATEN












<b>Focaccia</b>  <b>A1, F</b>	Fladenbrot mit Rosmarin, Oregano und Olivenöl	<b>6,50 €</b>
<b>Con Pesto e Zucchine</b>  <b>A1, F, E</b>	Mozzarella, grünes Pesto, Zucchini, Pinienkerne	<b>12,50 €</b>

## PIZZE CALZONE • PIZZEN CALZONE

<b>Calzone Classico</b> <b>A1, F, G, 1, 2</b>	gefüllt mit Tomaten, Mozzarella, gekochtem Schinken, frischen Champignons und Salami	<b>12,50 €</b>
<b>Calzone di Fuoco</b> <b>A1, F, G, 2</b>	gefüllt mit Tomaten, Mozzarella, scharfer Salami und frischen Champignons	<b>13,00 €</b>

## LE INSALATE • SALATE

Unsere Salate servieren wir wahlweise mit Joghurt-Dressing <sup>G</sup>, Balsamico-Dressing oder Vinaigrette

<b>Insalata Mista</b>  	Gemischter Salat	<b>8,50 €</b>
<b>Insalata Avocado e Mango</b>   <b>E4</b>	Gemischter Salat mit Rucola, Chicoree, Avocado, Mango und Walnüssen	<b>15,50 €</b>
<b>Insalata Tonno</b>  <b>C, D, 4</b>	Gemischter Salat mit Rucola, Chicoree, Thunfischfilet und gekochtem Ei	<b>13,50 €</b>
<b>Insalata Greca con Pecorino</b>   <b>G, 4</b>	Gemischter Salat mit Rucola, Chicoree, und Schafskäse	<b>14,50 €</b>
<b>Insalata con Pollo e Carciofi</b> 	Gemischter Salat mit Rucola, Chicoree, tranchierter Hühnchenbrust, Cherrytomaten, und Artischocken	<b>14,50 €</b>
<b>Insalata Diavoletta</b> 	Gemischter Salat mit Rucola, Chicoree, Avocado und Mango, Parmaschinken und Cherrytomaten	<b>15,50 €</b>
<b>Insalata Fresca e Buona</b>   <b>G</b>	Büffelmozzarella-Mango-Salat auf Salatbouquet mit Cherrytomaten, gebratenen Pinienkernen. Basilikum und Pesto	<b>15,50 €</b>



## SPECIALITÀ DI CARNE • FLEISCHGERICHTE

Unsere Fleischgerichte werden mit den dazu passenden Beilagen serviert

<b>Filetto di Vitello (Saltimbocca)</b> <sup>G</sup>	Kalbsfiletmedaillons belegt mit Parmaschinken in einer Butter-Salbei-Weißwein-Sauce	<b>23,50 €</b>
<b>Filetto di Vitello ai Funghi freschi</b> <sup>G</sup>	Kalbsfilet mit frischen Champignons in einer cremigen Sahne-Sauce	<b>28,50 €</b>
<b>Filetto di Vitello Gorgonzola</b> <sup>G</sup>	Kalbsfilet an einer fein würzigen Gorgonzola-Crème-Sauce	<b>28,50 €</b>
<b>Filetto di Vitello Madagascar</b> <sup>G</sup>	Kalbsfilet mit leicht würziger Sahne-Sauce und grünem Pfeffer	<b>28,50 €</b>

## BRACERIA • GRILLSPEZIALITÄTEN

Unsere Fleischgerichte werden mit den dazu passenden Beilagen serviert

<b>Filetto di Vitello alla Griglia</b> <sup>G</sup>	Kalbsfilet vom Grill mit Kräuterbutter	<b>27,50 €</b>
<b>Tagliata di Manzo</b> <sup>G,1</sup>	Tranchiertes argentinisches Entrecôte (Black Angus, ca. 250g) vom Grill, auf einem Rucola-Cherrytomatenbett belegt mit Parmesanspänen	<b>24,50 €</b>
<b>Entrecôte alla Griglia</b> <sup>G</sup>	Argentinisches Entrecôte (Black Angus) vom Grill mit Kräuterbutter	<b>23,50 €</b>
<b>Petto di Pollo alla Griglia</b> <sup>G</sup>	Hähnchenbrustfilet vom Grill mit Kräuterbutter	<b>17,50 €</b>

## SPECIALITÀ DI PESCE • FISCHGERICHTE

Unsere Fischgerichte werden mit den dazu passenden Beilagen serviert

<b>Salmone alla Griglia</b> <sup>D</sup>	Lachsfilet vom Grill serviert mit frischem Gartenkräuter-Dip	<b>22,50 €</b>
<b>Scampi alla Livornese</b> <sup>B</sup>	Großgarnelen (6/8er, Salzwasser) mit Knoblauch, Olivenöl, würziger Tomaten-Sauce und Basilikum	<b>26,50 €</b>
<b>Scampi all'aglio, olio e peperoncino</b> <sup>B, G, L, J</sup>	Großgarnelen (6/8er, Salzwasser) mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini	<b>26,50 €</b>



## CONTORI • BEILAGEN

Rosmarinkartoffeln	3,50 €
Pommes frites	2,50 €
Kroketten <sup>A1</sup>	3,00 €
Gemischter Salat	4,50 €
Grüner Salat	3,00 €
Blattspinat	3,50 €
Broccoli	3,50 €

 ohne Fleisch  vegan  Glutenfrei

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0,2l	0,4l
Apfelsaft	2,80 €	4,50 €
Apfelschorle	2,80 €	4,50 €
Kirschnektar	2,80 €	4,50 €
Bananennektar	2,80 €	4,50 €
Orangennektar	2,80 €	4,50 €
Tomatensaft	3,00 €	
	0,3l	
Vio Bio Gurke	3,80 €	
Vio Schorle Johannisbeere	3,80 €	
Vio Schorle Rhabarber	3,80 €	
	0,2l	0,4l
Pepsi-Cola <sup>1,6</sup>	2,80 €	4,50 €
Cola Light <sup>1,6,7</sup>	2,80 €	4,50 €
Cocoa Cola Zero <sup>1,6,7</sup>	3,00 €	
Mirinda <sup>1,5</sup>	2,80 €	4,50 €
7up	2,80 €	4,50 €
Fassbrause <sup>1,</sup>	2,80 €	4,50 €
Tafelwasser	2,80 €	4,50 €
Malztrunk	0,33l 3,00 €	
Ginger Ale <sup>1,8</sup>	0,20l 3,00 €	
Tonic Water	0,20l 3,00 €	
Bitter Lemon <sup>8</sup>	0,20l 3,00 €	

## MINERALWASSER FLASCHEN

	0,25l	0,75l
San Pellegrino	2,50 €	6,00 €
Aqua Panna	2,50 €	6,00 €



## WÄRME GETRÄNKE

Kaffee <sup>6</sup>	Tasse	2,80 €
Espresso <sup>6</sup>	Tasse	2,50 €
Espresso (koffeinfrei)	Tasse	3,00 €
Espresso doppio <sup>6</sup>	Tasse	3,50 €
Cappuccino <sup>6, G</sup>	Tasse	3,00 €
Latte Macchiato im Glas <sup>6, G</sup>	Glas	4,00 €
Milchkaffee <sup>6, G</sup>	Tasse	3,80 €
Heiße Schokolade <sup>G</sup>	Tasse	4,00 €

## UNSERE TEESPEZIALITÄTEN

<b>PEFFERMINZE</b>	Glas	3,10 €
Erlesene Minze aus sorgfältig ausgewählten Kräutergärten besticht durch ihre besondere Frische		
<b>KAMILLE</b>	Glas	3,10 €
Hochwertige sonnenverwöhnte Kamillenblüten zaubern einen zart duftenden, wohltuenden Kamillentee		
<b>GRÜNER TEE MIT LEMONMYRTE</b>	Glas	3,10 €
Ein wohltuender Grüntee mit einer leichten Lemonnote und frischem Aroma		
<b>ELEGANTER INDIAN GREY</b>	Glas	3,40 €
Aromatischer, leicht malziger Assam Blatt-Tee verfeinert mit pikantem Aroma von Bergamotte und zarten Kornblumenblüten		
<b>FEINER DARJEELING</b>	Glas	3,40 €
Eine charaktervolle Sommerpflückung mit einer herb-nussigen Note aus den hoch gelegenen Südhängen des Himalaya		
<b>ROOIBOS ORANGE &amp; KARAMELL</b>	Glas	3,40 €
Aromatischer Rooibos-Tee mit cremig-sahnigem Karamellaroma abgerundet durch fruchtige Orangenote.		
<b>SAMTIGER OOLONG</b>	Glas	3,40 €
Kenianischer und nepalesischer Grüntee mit Karamell duftender Note und einem Hauch von Rosenduft		
<b>FELDKRÄUTER MIT FENCHEL &amp; ANIS</b>	Glas	3,40 €
Eine Mischung erlesener Kräuter für ein besonders köstliches, mild-harmonisches Geschmackserlebnis.		
<b>FRÜCHTETEE HIBISKUS &amp; HIMBEERE</b>	Glas	3,40 €
Harmonische Früchteteemischung mit betonter Hibiskus- und Himbeer-Note		



## ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

### BIER VOM FASS

	0,3l	0,5l
Radeberger Pilsner <sup>A3</sup>	2,90 €	4,50 €
Märkischer Landmann <sup>A3</sup>	2,90 €	4,50 €

### FLASCHENBIER

	0,3l	0,5l
Clausthaler alkoholfrei	3,30 €	
Schöffelhofer Hefeweizen alkoholfrei <sup>A1</sup>		4,50 €
Schöffelhofer (Dunkel / Kristall) <sup>A1</sup>		4,50 €
Schöffelhofer Weizen <sup>A1</sup>		4,50 €
Berliner Weisse (Himbeere / Waldmeister) <sup>A1</sup>	3,00 €	
	0,33l	
Nastro Azzurro (italienisches Bier) <sup>A</sup>	3,50 €	

### OFFENE WEIßWEINE <sup>L</sup>

	0,2l	0,25l	0,5l	Flasche 0,75l
Bianco di Toscana IGT (Renzo Masi – UNSER HAUSWEIN)	5,50 €			19,50 €
	0,2l	0,25l	0,5l	Flasche 1,0l
Riesling (Gebr. Ludwig / Mosel)	6,90 €			28,00 €
				Karaffe 1,0l
Trebbiano (Levorato / Veneto)	4,00 €	5,00 €	9,50 €	17,00 €
Frizzantino (Riunite / Reggio Emilia)	3,00 €	4,50 €	8,50 €	15,50 €
Pinot Grigio (Cornaro / Veneto)	4,00 €	5,00 €	9,50 €	17,00 €
Chardonnay (Messana / Veneto)	4,00 €	5,00 €	9,50 €	17,00 €
Grillo (Cantine Paolini / Terre Siciliane)	5,00 €	6,00 €	10,50 €	18,00 €

### OFFENER ROSÉWEIN <sup>L</sup>

	0,2l	0,25l	0,5l	Karaffe 1,0l
Cerasuolo (Messana / Siciliane)	4,50 €	5,50 €	9,50 €	17,00 €

### OFFENE ROTWEINE <sup>L</sup>

	0,2l	0,25l	0,5l	Flasche 0,75l
Rosso di Toscana IGT (Renzo Masi – UNSER HAUSWEIN)	5,50 €			19,50 €
	0,2l	0,25l	0,5l	Karaffe 1,0l
Primitivo (Levorato / Puglia)	5,00 €	6,00 €	10,50 €	18,00 €
Nero d'Avola (Levorato / Terre Siciliane)	5,00 €	6,00 €	10,50 €	18,00 €
Montepulciano (Cornaro / Abruzzo)	4,00 €	5,00 €	9,50 €	17,00 €
Lambrusco (lieblich) (Riunite / Reggio Emilia)	3,50 €	4,50 €	8,50 €	15,50 €
Chianti Borghi (Confalone / Firenze)	5,00 €	6,00 €	10,50 €	19,00 €





## SEKT UND CHAMPAGNER 0,75 LITER

Moët & Chandon Rosé	78,00 €
Moët & Chandon	68,00 €
Dom Perignon	190,00 €
Lantieri Franciacorta Rosè	36,00 €
Lantieri Franciacorta Satèn	32,00 €
Mionetto Prosecco	24,50 €
Valdo Prosecco	26,50 €

## COGNAC UND WEINBRAND 2CL / WHISKY 4CL

Vecchia Romagna <sup>1</sup>	3,90 €
Johnnie Walker <sup>1</sup>	4,50 €
Ballentines <sup>1</sup>	5,90 €
Chivas Regal <sup>1</sup>	7,50 €
Jim Beam <sup>1</sup>	5,00 €
Jack Daniels <sup>1</sup>	5,50 €

## DIGESTIFS UND LIKÖRE 2CL

Amaro Averna <sup>1</sup>	3,00 €
Ramazotti <sup>1</sup>	3,00 €
Jägermeister <sup>1</sup>	3,00 €
Amaretto <sup>1</sup>	2,50 €
Sambuca <sup>1</sup>	2,50 €
Limoncello <sup>1</sup>	3,00 €
Baileys <sup>1</sup>	3,50 €



## Kennzeichnung allergener Zutaten und deklarationspflichtiger Zusatzstoffe

Liebe Gäste,  
wir möchten Sie auf die Kennzeichnung allergener Zutaten und deklarationspflichtiger Zusatzstoffe aufmerksam machen, die Sie den unten aufgeführten Tabellen und den entsprechenden Deklarationen in der beigefügten Speisekarte entnehmen können.

Ihr Trattoria Toscana-Team

**Die Allergene sind mit einem Buchstabensystem von A – N gekennzeichnet.**

**A     glutenhaltiges Getreide**

A1     Weizen            A2 Roggen     A3 Gerste     A4 Hafer     A5 Dinkel     A6 Kamut

B     Krebstiere

C     Eier

D     Fisch

**E     Nüsse, Mandeln**

E1     Erdnüsse     E2 Mandeln     E3 Haselnüsse     E4 Walnüsse     E5 Cashewnüsse

E6     Pecannüsse     E7 Paranüsse     E8 Pistazien     E9 Macadamia

F     Soja

G     Milch (einschl. Laktose)

H     Schalenfrüchte

I     Sellerie

J     Senf

K     Sesamsamen

L     Schwefeldioxyd und Sulphite

M     Lupinen

N     Weichtiere

**Die Zusatzstoffe sind mit einem Buchstabensystem von 1 – 8 gekennzeichnet.**

1	Farbstoffe	7	mit einer Zuckerart und Süßungsmittel
2	Konservierungsstoff	8	chininhaltig
3	Geschmacksverstärker	9	geschwefelt
4	geschwärzt	10	Phosphat
5	Antioxidationsmittel	11	gewachst
6	koffeinhaltig		

Diverse Brote: A1, A2

Diverse Saucen und Dips können enthalten: A, B, C, D, E, F, G, H, I, J, 1, 5

 ohne Fleisch  vegan  Glutenfrei