



Die Kennzeichnung der allergenen Zutaten und deklarationspflichtigen Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite.

APERITIVI • APERITIFS

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

ANTIPASTI • VORSPEISEN

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

BRUSCHETTE

Geröstete Weißbrotscheiben mit frischen Tomaten A1

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



ZUPPE • SUPPEN

Zuppa di Patate 2	Kartoffelsuppe „Berliner Art“ mit gebratenen Wurstscheiben	6,50 €
Vellutata di Pomodoro 🍷 🍴 G	Fruchtige Tomatencrèmesuppe mit Sahne verfeinert	5,50 €
Crema di Carote e Zenzero 🍷 A1	Fein cremige Karotten-Ingwer- Orangen-Suppe	5,90 €
Zuppa di Pesce B, D, N	Toskanische Fischsuppe, fein abgestimmt mit Chili und Knoblauch	13,50 €

RISOTTO

Risotto al Taleggio e Radicchio 🍷 G	Arborio-Risottoreis in einer Taleggio-Käse- Crème-Sauce mit Radicchio-Salatspänen	13,50 €
Risotto Scampi e Porcini G, B	Arborio-Reis mit Scampi und frischen Steinpilzen	16,50 €

PASTA • NUDELGERICHTE

Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino Speciale 🍷 A1, A2	Spaghetti mit Semmelbröseln und Olivenöl, geröstetem Knoblauch, Petersilie und Chili	9,50 €
Spaghetti al Pesto 🍷 A1, G, 1	Spaghetti mit hausgemachtem Basilikum-Knoblauch-Pesto, Pinienkernen und Parmesankäse	12,50 €
Penne All'Arrabbiata 🍷 A1	Hohlnudeln mit Chili und Knoblauch in einer pikanten Tomaten-Sauce	9,90 €
Lasagne al Ragout della Nonna A1, G	Teigschichtplatten mit herzhaftem Fleischragout und Mozzarella überbacken	12,50 €
Penne con Fegato di Vitello A1	Hohlnudeln mit zarten Kalbsleberstreifen mit Butter, Salbei und frischen Tomaten	11,50 €
Spaghetti Castelfranco A1, G, 2	Spaghetti mit frischen Champignons, Zwiebeln, gekochtem Schinken, abgelöscht mit Cognac, in einer cremigen Tomaten-Sahne- Sauce	11,50 €



PASTA • NUDELGERICHTE FÜR UNSERE FEINSCHMECKER

Tagliolini dello Chef A1, G	Hausgemachte feine Bandnudeln mit zarten Filetspitzen und Rucola an einer würzigen Käsecrème-Sauce	13,50 €
Tagliolini Pasolini A1, G	Hausgemachte feine Bandnudeln mit Filet-Spitzen, frischen Champignons und Zwiebeln in einer würzigen Tomaten-Sahne-Sauce	13,50 €
Raviolone di Bufala alla Sienese 🌱 A1, E, G	Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Büffel-mozzarella und Spinat in einer delikaten Sauce aus Mascarpone, Steinpilzen und Nüssen	14,50 €
Tagliolini Flambati al Tartufo 🌱 A1, G,	Frische Bandnudeln im Parmesanlaib am Tisch flambiert, serviert mit frischen Trüffeln	17,50 €
Paccheri alla Norcina A1, G, 2	Hausgemachte große Hohnudeln mit Salsiccia-Wurst, frischen Steinpilzen in feiner Mascarpone-Crème-Sauce und abgerundet mit schwarzem Trüffel	17,50 €
Pasta Mista A1, G	Hausgemachte gemischte Nudelplatte aus 3 verschiedenen Nudelsorten dazu leckere Saucen nach Kreationen des Chefkoches	
	für 1 Person	14,50 €
	für 2 Personen	26,00 €
Tagliolini ai Frutti di Mare A1, N, D, B	Hausgemachte feine Bandnudeln mit Scampi und frischen Meeresfrüchten an einer leicht pikanten Sauce mit frischem Knoblauch und Chili	15,50 €
Spaghetti con Vongole veraci all'Aglio, Olio e Peperoncino A1, N	Spaghetti mit Vongolemuscheln, Knoblauch, Extra Vergine, Chilischoten und Cherrytomaten	16,50 €
Paccheri Pistacchio e Gamberi A1, G, B	Hausgemachte große Hohnudeln mit Garnelen in einer Pistazien-Crème-Sauce	17,50 €
Spaghetti Scampi Vino bianco e Pomodorini A1, B, L	Spaghetti mit Garnelen, Knoblauch, Chili und Cherrytomaten, abgelöscht mit Weißwein	16,50 €
Tagliolini al Salmone A1, D, G	Hausgemachte feine Bandnudeln mit frischem Lachsfilet in einer Kräuter-Sahne-Sauce mit Zucchini und Cherrytomaten	13,50 €



BUON APPETITO! PURER 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	9,80 €
<u>A1, F, G</u>		
Margherita 🍷	Tomaten, Mozzarella, Basilikum	7,50 €
<u>A1, F, G</u>		
Ortolana 🍷	Tomaten, Mozzarella, Aubergine, Zucchini, Artischocken, Lauchzwiebeln, Cherrytomaten	9,90 €
<u>A1, F, G</u>		
Salamino	Tomaten, Mozzarella, Salami	8,50 €
<u>A1, F, G, 2</u>		
Funghi 🍷	Tomaten, Mozzarella, frische Champignons	9,00 €
<u>A1, F, G</u>		
Diavola	Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami	9,50 €
<u>A1, F, G, 2</u>		
Capricciosa	Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken, Artischocken, frische Champignons, Oliven	10,50 €
<u>A1, F, G, 2, 4</u>		
Hawaii	Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken, Ananas	8,50 €
<u>A1, F, G, 2</u>		
Campagnola	Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Paprika, Gorgonzola	10,50 €
<u>A1, F, G, 1, 2</u>		
Giardino 🍷	Tomaten, Mozzarella, Blattspinat, Gorgonzola	9,90 €
<u>A1, F, G, 1</u>		
Nadine 🍷	Tomaten, Mozzarella, Rucola, Cherrytomaten, Parmesankäse	9,90 €
<u>A1, F, G, 1</u>		
Salotto	Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Parmesankäse	12,90 €
<u>A1, F, G, 1, 2</u>		
Pisa	Tomaten, Mozzarella, Champignons, Rucola, Parmaschinken	12,90 €
<u>A1, F, G</u>		
Quattro Formaggi	Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Parmesan, Schafskäse	10,90 €
<u>A1, F, G, 1</u>		
Pizza Mista	Tomaten, Mozzarella, Salami, gekochter Schinken, frische Champignons, Peperoni	9,90 €
<u>A1, F, G, 2</u>		
Tonno 🍷	Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln	10,50 €
<u>A1, F, D, G</u>		
Scampi	Tomaten, Mozzarella, Riesengarnelen, Knoblauch, Petersilie	16,50 €
<u>A1, F, B, G</u>		
Con Salmone	Tomaten, Mozzarella, Lachsfilet, Porree, Lauchzwiebeln	13,50 €
<u>A1, F, D, G</u>		
Frutti di Mare	Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Meeresfrüchte, Knoblauch, Petersilie	12,50 €
<u>A1, F, B, D, G</u>		



PIZZE BIANCHE • PIZZEN OHNE TOMATEN

Focaccia  A1, F	Fladenbrot mit Rosmarin, Oregano und Olivenöl	4,50 €
Con Pesto e Zucchini  A1, F, E	Mozzarella, grünes Pesto, Zucchini, Pinienkerne	10,50 €

PIZZE CALZONE • PIZZEN CALZONE

Calzone Classico A1, F, G, 1, 2	gefüllt mit Tomaten, Mozzarella, gekochtem Schinken, frischen Champignons und Salami	10,50 €
Calzone di Fuoco A1, F, G, 2	gefüllt mit Tomaten, Mozzarella, scharfer Salami und frischen Champignons	11,00 €

PIZZE SPECIALI • PIZZA-SPEZIALITÄTEN

PIZZE SPECIALI • PIZZA-SPEZIALITÄTEN

Pizza Grosseto A1, F, G, 2	Mozzarella, Salsiccia-Wurst und Blattspinat	13,50 €
Pizza Calzone con Salsiccia A1, F, G, 2	gefüllt mit Salsiccia-Wurst, frischen Champignons und Gorgonzola-Creme, mit Olivenöl und Oregano	13,90 €
Pizza Tirolese A1, F, G, 2	Mozzarella, gegrillte Zucchini und Südtiroler Speck	13,50 €
Pizza con Salmone A1, F, G, D	Tomaten, Mozzarella, Creme Fraiche, Lachsfiletstreifen und Lauchzwiebeln	14,50 €



ohne Fleisch



vegan



Glutenfrei



LE INSALATE • SALATE

Insalata Mista 🌱 🌿	Gemischter Salat	7,50 €
Insalata Avocado e Mango 🌱 🌿 E4	Salat mit Avocado, Mango, Rucola, Frühlingszwiebeln und Walnüssen in einem süß-sauren Zitronen-Dressing	13,50 €
Insalata Tonno 🌿 C, D, 4	Salat mit Thunfischfilet, roten Zwiebeln, braunen Bohnen, Oliven und gekochtem Ei	10,90 €
Insalata Greca con Pecorino Olive 🌱 🌿 G, 4	Salat mit Schafskäse, weißen dicke Bohnen, Oliven und Porree	10,90 €
Insalata con Barbabietola 🌱 🌿 E	Rote Bete, Äpfel, Orangen und Karotten mit Nüssen, Kürbiskernen und Champignons auf einem Salatbouquet mit einer erfrischenden Zitronen-Vinaigrette	12,50 €
Insalata con Pollo e Carciofi 🌿	Salat mit tranchierter Hähnchenbrust, Orangenfilets, Cherrytomaten, Frühlingszwiebeln und frischen Artischocken	12,50 €
Insalata Diavoletta 🌿 🌱	Avocado-Mango-Salat mit Parmaschinken, Rucola, Cherrytomaten, Lauchzwiebeln und süß-scharfem Dressing	13,50 €
Insalata Fresca e Buona 🌿 🌱 G	Büffelmozzarella-Mango-Salat auf Feldsalat mit Cherrytomaten, gebratenen Pinienkernen, Basilikum und Pesto	13,50 €

CONTORI • BEILAGEN

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



SPECIALITÀ DI CARNE • FLEISCHGERICHTE

Unsere Fleischgerichte werden mit den dazu passenden Beilagen serviert

Scaloppa alla „Viennese“ A1	original Wiener Schnitzel aus Kalbfleisch, in der Pfanne gebraten, mit knusprigen Bratkartoffeln oder Pommes frites, dazu ein kleiner Salatteller	16,90 €
Scaloppa alla „Milanese“ A1	Schweineschnitzel „Wiener Art“, in der Pfanne gebraten, mit knusprigen Bratkartoffeln oder Pommes frites, dazu ein kleiner Salatteller	14,90 €
Fegato di Vitello alla „Berlinese“ G	gebratene Kalbsleber „Berliner Art“ mit Apfelscheibe, Schmorzwiebeln und Kartoffelpüree	15,90 €
Spezzatino alla „Zurigo“ G, L	original Züricher Kalbsgeschnetzeltes mit Creme Fraiche, frischen Champignons und mit Weißwein verfeinert, dazu Kroketten oder Kartoffelpüree	16,90 €
Filetto ai Funghi freschi G	Drei Rinderfiletmedaillons mit frischen Champignons in einer cremigen Sahne-Sauce	24,50 €
Filetto Gorgonzola G, 1	Drei Black Angus Rinderfiletmedaillons an einer feinwürzigen Gorgonzola-Crème-Sauce	24,50 €
Filetto Madagascar G	Drei Black Angus Rinderfiletmedaillons mit leicht würziger Sahne-Sauce und grünem Pfeffer	24,50 €
Medaglioni al Pepe verde G	Schweinefiletmedaillons mit grünem Pfeffer in feiner Sahne-Sauce	14,50 €
Medaglioni al Gorgonzola G, 1	Schweinefiletmedaillons in delikater Gorgonzola-Sauce	14,50 €
Medaglioni ai Funghi G	Schweinefiletmedaillons mit frischen Champignons in einer cremigen Sahne-Sauce	14,50 €
Saltimbocca alla Romana L	Schweinefiletmedaillons belegt mit Parmaschinken in einer Butter-Salbei-Weißwein-Sauce	15,50 €
Petto di Pollo al Gorgonzola G, 1	Hähnchenbrustfilet in delikater Gorgonzola Sauce	15,50 €
Petto di Pollo all Madagascar G	Hähnchenbrustfilet mit grünem Pfeffer in feiner Sahne-Sauce	15,50 €
Petto di Pollo Ripieno G, 1	Gefülltes Hähnchenbrustfilet mit Spinat und Mozzarella auf einer Safran-Crème-Sauce	16,50 €



BRACERIA • GRILLSPEZIALITÄTEN

Unsere Fleischgerichte werden mit den dazu passenden Beilagen serviert

Filetto alla Griglia G	Drei Rinderfilet (ca. 250g) vom Grill mit Kräuterbutter	22,50 €
Tagliata di Manzo G, 1	Tranchiertes argentinisches Rumpsteak vom Grill (ca. 250g), auf einem Rucola-Cherrytomaten-Bett belegt mit Parmesanspänen	23,50 €
Bistecca di Maiale G	Saftiges Schweinesteak vom Grill mit Kräuterbutter	13,50 €
Petto di Pollo alla Griglia G	Hähnchenbrustfilet vom Grill mit Kräuterbutter	14,50 €
Costoletta di Agnello G	Lammkronen vom Grill mit Kräuterbutter auf einem Rucolabett	16,50 €
Fegato di Vitello alla Griglia G	Zarte rosa Jungkalbsleber vom Grill mit Kräuterbutter	14,90 €

SPECIALITÀ DI PESCE • FISCHGERICHTE

Unsere Fischgerichte werden mit den dazu passenden Beilagen serviert

Salmone alla Griglia D	Lachsfilet vom Grill serviert mit frischem Gartenkräuter-Dip	19,50 €
Calamaretti fritti N, G	Kalifornische Babytintenfische mit Kräuter-Knoblauch-Dip	16,50 €
Scampi alla Livornese B	Großgarnelen (Salzwasser) mit Knoblauch Olivenöl, würziger Tomaten-Sauce und Basilikum	19,90 €
Scampi al forno B, G, L, J	Großgarnelen (Salzwasser) abgelöscht mit Weißwein, mit Knoblauch, Petersilie und Kräuterbutter, im Ofen gebacken	19,90 €
Scampi allo Spiedo B, G	Großgarnelen (Salzwasser) am Spieß vom Grill, aromatisch gewürzt mit frischem Knoblauch und Kräutern, serviert mit einem hausgemachten Dip	18,90 €
FISCH-VITRINE: D	Wählen Sie aus unserem frischen Tagesangebot und lassen Sie sich von unserem Service-Personal beraten	



DOLCI • DESSERTS

Tiramisu Classico G	6,50 €
der Klassiker unter den Desserts	
Crème Brûlée G, 1	6,50 €
Vanillecreme mit warmer Karamelkruste	
Panna Cotta G, 1, 2	6,50 €
Sahnedessert mit Früchte-, Karamell- oder Schokoladensauce	
Mascarpone-Mandel-Parfait E, G, 1	6,50 €
mit Vanillesauce	
Zabaione-Parfait G, 1	6,50 €
mit geraspelter Zartbitter-Schokolade auf einem Vanille-Spiegel	
Zitronensorbet L	6,50 €
mit Wodka und Prosecco verfeinert	
Zabaione G, L, C	7,50 €
Süßer Schaum aus Ei und Marsalawein, mit Vanilleeis	
Gelato Misto G, 1	5,50 €
Gemischtes Eis mit Sahne	
Tartufo G	5,50 €
Tartufo-Eis abgelöscht mit Whisky oder Amaretto	
Dolce misto G, 1	13,00 €
Dessertvariation für 2 Personen	

FORMAGGI • KÄSE

Tagliere di Formaggio 1, G	
Auswahl an italienischem Rohmilchkäse mit Früchtesenf J und Obst	
3 Sorten	11,50 €
5 Sorten	17,00 €



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 Johnnisbeere	3,80 €	
Vio Schorle Rhabarber	3,80 €	
Coca-Cola 1, 6	2,80 €	4,50 €
Coca-Cola light 1, 6, 7	2,80 €	4,50 €
Fanta 1, 5	2,80 €	4,50 €
Sprite	2,80 €	4,50 €
Fassbrause 1	2,80 €	4,50 €
Tafelwasser	2,80 €	4,50 €
Malztrunk	0,33l 3,00 €	
Ginger Ale 1, 8	0,20l 3,00 €	
Tonic Water	0,20l 3,00 €	
Bitter Lemon 8	0,20l 3,00 €	

MINERALWASSER FLASCHEN

	0,25l	0,75l
Selters Classic	2,50 €	6,00 €
Selters Naturell	2,50 €	6,00 €

WÄRME GETRÄNKE

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

TEE

Bio-Schwarztee Earl Grey	Tasse	2,50 €
Bio-Grüntee	Tasse	2,90 €
Bio-Pfefferminztee	Tasse	3,00 €
Bio-Kräutertee	Tasse	3,00 €
Bio-Kamille- / Fencheltee	Tasse	3,00 €
Bio-Guten-Morgen-Tee	Tasse	3,00 €
Bio Guten-Abend-Tee	Tasse	3,00 €



ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

BIER VOM FASS

	0,3l	0,5l
Radeberger Pilsner A3	2,90 €	4,50 €
Märkischer Landmann A3	2,90 €	4,50 €

FLASCHENBIER

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

OFFENE WEIßWEINE

	0,2l	0,25l	0,5l	Flasche 0,75l
Bianco di Toskana IGT L (Renzo Masi – UNSER HAUSWEIN)	5,50 €			16,50 €
	0,2l	0,25l	0,5l	1,0l
Riesling L (Gebr. Ludwig / Mosel)	6,90 €			28,00 €
Trebbiano L (Levorato / Veneto)	4,00 €	5,00 €	9,50 €	17,00 €
Frizzantino L (Riunite / Reggio Emilia)	3,00 €	4,50 €	8,50 €	15,50 €
Pinot Grigio L (Cornaro / Veneto)	4,00 €	5,00 €	9,50 €	17,00 €
Chardonnay L (Messana / Veneto)	4,00 €	5,00 €	9,50 €	17,00 €

OFFENER ROSÉWEIN

Cerasuolo L (Messana / Siciliane)	4,50 €	5,50 €	9,50 €	17,00 €
-----------------------------------	--------	--------	--------	---------

OFFENE ROTWEINE

	0,2l	0,25l	0,5l	Flasche 0,75l
Rosso di Toskana IGT L (Renzo Masi – UNSER HAUSWEIN)	5,50 €			16,50 €
	0,2l	0,25l	0,5l	1,0l
Primitivo L (Levorato / Puglia)	5,00 €	6,00 €	10,50 €	18,00 €
Nero d'Avola L (Levorato / Terre Siciliane)	5,00 €	6,00 €	10,50 €	18,00 €
Montepulciano L (Cornaro / Abruzzo)	4,00 €	5,00 €	9,50 €	17,00 €
Lambrusco (lieblich) L (Riunite / Reggio Emilia)	3,50 €	4,50 €	8,50 €	15,50 €
Chianti Borghi L Confalone / Firenze)	5,00 €	6,00 €	10,50 €	19,00 €
Weinschorle Weiß, Rot oder Rosé L	4,00 €			



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 1	3,90 €
Johnnie Walker 1	4,50 €
Ballentines 1	5,90 €
Chivas Regal 1	7,50 €
Jim Beam 1	5,00 €
Jack Daniels 1	5,50 €

DIGESTIFS UND LIKÖRE 2CL

Amaro Averna 1	3,00 €
Ramazzotti 1	3,00 €
Jägermeister 1	3,00 €
Amaretto 1	2,50 €
Sambuca 1	2,50 €
Limoncello 1	3,00 €
Baileys G, 1	3,50 €

Alle Preise inkl. MwSt. und Service



TRATTORIA TOSCANA

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 beigegefügteten 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