

Wie alles begann... *How everything began...*

Carmelo und seine Frau Filippa Buscaglia haben im November 1985 das italienische Restaurant „La Toscana“ im Künstlerviertel ins Leben gerufen. Vom ersten Tag an steht das Restaurant für Genuss, Liebe und Leidenschaft für die Italienische Küche. Seit mehr als 30 Jahren prägt Filippa Buscaglia, den Stil der „La Toscana“ Küche. Frisch und einfach in der Zubereitung, konzentriert auf dem Geschmack.

Wenn sie kocht, schmeckt man, dass es frisch und mit viel Liebe zubereitet wird. Einfach lecker und traditionell, aber doch mit modernen Elementen. Nicht nur der Geschmack ist Carmelo und Filippa Buscaglia sehr wichtig, sondern auch die Gastfreundschaft. Sie kennen viele ihrer Gäste persönlich und nach 33 Jahren kommen die nachfolgenden Generationen, um die leckeren und geschmackvollen Gerichte zu genießen. Wer zu uns kommt, soll entspannt und gut essen, sich nett unterhalten und auch schön feiern dürfen. Also einfach lecker essen, feiern und gesellig sein.

Was macht das Restaurant La Toscana so besonders?

Die gastfreundliche Atmosphäre sowie die leckeren und frisch zubereiteten Gerichte. Nach 33 Jahren, führt nun Tochter Jennifer Buscaglia, die bereits viele Jahre im Restaurant gearbeitet hat, die Familientradition fort und sorgt dafür, dass die Gäste auch in Zukunft unvergessliche Abende erleben. Das nicht mehr zeitgemäße Restaurant im Künstlerviertel ist Geschichte, welche von Jennifer Buscaglia in der neuen Location, in der Poststraße 49, weitergeführt wird. Papa Carmelo und Mamma Filippa stehen ihr mit Rat und Tat zur Seite.

Familie Buscaglia bedankt sich herzlich bei ihren Gästen, die das Fortführen der Tradition möglich machen und freut sich auf einem Wiedersehen!

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Carmelo and his wife Filippa Buscaglia started the Italian restaurant „La Toscana“ in the artists' quarter in November 1985. From day one, the restaurant has stood for enjoyment, love and passion for Italian cuisine. For more than 30 years, Filippa Buscaglia has been shaping the style of „La Toscana“ cuisine. Fresh and simple in preparation, concentrated on taste.

When she cooks, you can taste that it is fresh and prepared with love. Simply delicious and traditional, yet with modern elements. Not only taste is very important to Carmelo and Filippa Buscaglia, but also hospitality. They know many of their guests personally and after 33 years, successive generations come to enjoy the delicious and tasty dishes. Whoever comes to us should be able to relax, eat well, have a nice chat and also celebrate nicely. So simply eat delicious food, celebrate and be sociable.

What makes La Toscana so special?

The hospitable atmosphere and the delicious and freshly prepared dishes. After 33 years, daughter Jennifer Buscaglia, who has worked in the restaurant for many years, is now carrying on the family tradition and ensuring that guests continue to experience unforgettable evenings. The outdated restaurant in the artists' quarter is history, which will be continued by Jennifer Buscaglia in the new location, at Poststraße 49. Papa Carmelo and Mamma Filippa are at her side with advice and support.

The Buscaglia family would like to thank their guests for making the continuation of the tradition possible and look forward to seeing you again!

We wish you a good appetite!



DRINKS

Coca-Cola (1, 9)	<u>0,3 l</u>	3,50 €	<u>0,4 l</u>	4,50 €
Coca-Cola light (1, 2, 9, 11, 12)	<u>0,3 l</u>	3,50 €	<u>0,4 l</u>	4,50 €
Fanta (1, 3)	<u>0,3 l</u>	3,50 €	<u>0,4 l</u>	4,50 €
Sprite (8)	<u>0,3 l</u>	3,50 €	<u>0,4 l</u>	4,50 €
Spezi (1, 3, 9)	<u>0,3 l</u>	3,50 €	<u>0,4 l</u>	4,50 €
Tafelwasser	<u>0,3 l</u>	2,70 €	<u>0,4 l</u>	3,30 €
Apfelsaft	<u>0,3 l</u>	3,30 €	<u>0,4 l</u>	3,90 €
Orangensaft	<u>0,3 l</u>	3,30 €	<u>0,4 l</u>	3,90 €
Johannisbeer Nektar	<u>0,3 l</u>	3,30 €	<u>0,4 l</u>	3,90 €
Maracuja Nektar	<u>0,3 l</u>	3,30 €	<u>0,4 l</u>	3,90 €
Traubensaft	<u>0,2 l</u>	3,00 €	<u>0,4 l</u>	4,50 €
Apfelschorle	<u>0,3 l</u>	3,30 €	<u>0,4 l</u>	3,90 €
Orangenschorle	<u>0,3 l</u>	3,30 €	<u>0,4 l</u>	3,90 €
Johannisbeersaftschorle	<u>0,3 l</u>	3,30 €	<u>0,4 l</u>	3,90 €
Maracujaschorle	<u>0,3 l</u>	3,30 €	<u>0,4 l</u>	3,90 €
Traubensaftschorle	<u>0,3 l</u>	3,30 €	<u>0,4 l</u>	3,90 €
Teinacher® Gourmet Still			0,25 l	3,20 €
Teinacher® Gourmet Still			0,75 l	6,20 €
Teinacher® Gourmet Medium			0,25 l	3,20 €
Teinacher® Gourmet Medium			0,75 l	6,20 €
San Pellegrino®			0,25 l	3,80 €
San Pellegrino®			0,75 l	7,30 €
Schweppes® Tonic Water (10)			0,2 l	4,00 €
Schweppes® Bitter Lemon (3, 10)			0,2 l	4,00 €
Schweppes® Ginger Ale (1)			0,2 l	4,00 €
Schweppes® Wild Berry			0,2 l	4,00 €
Lemon Soda			0,2 l	4,00 €
Oran Soda			0,2 l	4,00 €
Red Bull®			0,25 l	4,00 €
Moloko®			0,25 l	4,00 €



HOT DRINKS

Kaffee	<u>Tasse</u>	3,50 €
Espresso	<u>Tasse</u>	2,20 €
Espresso Doppio	<u>Tasse</u>	3,00 €
Espresso Macchiato	<u>Tasse</u>	3,00 €
Espresso Corretto	<u>Tasse</u>	4,00 €
Cappuccino (G)	<u>Tasse</u>	4,00 €
Latte Macchiato (G)	<u>Glas</u>	4,00 €
Heißer Kakao (G)	<u>Glas</u>	3,50 €
Heißer Kakao mit Milch & Sahne (G)	<u>Glas</u>	4,00 €
Early Grey	<u>Tasse</u>	3,20 €
Pfefferminz	<u>Tasse</u>	3,20 €
Früchte	<u>Tasse</u>	3,20 €
Kamillen	<u>Tasse</u>	3,20 €
Heiße Zitrone mit Honig	<u>Tasse</u>	3,60 €
Frischem Pfefferminz & Honig	<u>Tasse</u>	3,90 €
Frischen Ingwertee mit Limette & Honig	<u>Tasse</u>	4,20 €

Monin® Sirups Caramel, Haselnuss & Vanille
Zu jedem Heißgetränk + 0,50 €



Brauspezialitäten - frisch gezapft vom Fass

Pils (untergärig)

0,3 l **3,90 €**

0,5 l **4,90 €**

Gebraut nach klassischer Pilsener Brauart.
Fein abgestimmtes Hopfenaroma verbindet sich mit Malz aus bester lokaler Braugerste zu einem ausgewogenen, feinherben Charakter.

Malz: Pilsner Malz,
Hopfen: Perle, Hallertauer Tradition, Tettnang Hallertauer, Hallertau Mittelfrüh

Hefeweizen Hell

0,3 l **3,90 €**

0,5 l **4,90 €**

Spritzig- frisches, aromatisches Weizenbier mit feiner obergäriger Hefe und nachhaltig fruchtig-bananenartigen Anklängen.

Malz: Wiener, Pilsner und Weizenmalz,
Hopfen: Perle, Tettnanger Hallertau Mittelfrüh

Brauspezialitäten - gemischt

Naturpark Radler

0,33 l **3,90 €**

Biermischgetränk aus 40% würzigem Ur Edel und 60% naturtrüber Zitronenlimonade, natürlich mit Zucker gesüßt ohne künstliche Süßstoffe. Zitronig-erfrischender und alkoholarmer Genuss.

Radler

0,3 l **3,90 €**

0,5 l **4,90 €**

Weizenradler

0,5 l **4,90 €**

Colaweizen

0,5 l **4,90 €**



Brauspezialitäten - frisch aus der Flasche

Jäger Spezial

0,5l 4,90 €

Beste regionale Gerstensorten gepaart mit Hallertauer Tradition Aromahopfen, eingebraut mit viel Liebe und handwerklichem Geschick in Anlehnung an die überlieferte Rezeptur lassen das kultige Export Bier aus den 60er Jahren wieder auferstehen. Das Jäger Spezial besticht durch seine kräftige, leicht süßliche Würze und ausgewogene Balance von Hopfen- und Malzaromen.

Malz: Wiener und Pilsner Malz | Hopfen: Hallertauer Tradition

Kristallweizen (obergärig)

0,5l 4,90 €

Kristallklarer, spritziger Biergenuss mit bananig-zitrusartiger Fruchtnote sowie an Kräuter erinnernde Aromen.

Malz: Wiener, Pilsner und Weizenmalz | Hopfen: Perle, Tettnanger Hallertau

Hefeweizen Dunkel (obergärig)

0,5l 4,90 €

Frisch-aromatisch im Antrunk entfaltet dieses herrlich glänzende, dunkelbraune Hefeweizen ein vollmundig-kerniges Aroma mit angenehmer Perlage. Im Geschmack leichte Röstmalzanklänge. Malz:

Wiener und Pilsner Malz, Weizenmalz, Weizenröstmalz | Hopfen: Perle, Tettnang Hallertauer

Hefeweizen Alkoholfrei (obergärig)

0,5l 4,90 €

Entalkoholisiertes Weizenbier, vitaminhaltig und kalorienreduziert.

Malz: Wiener, Pilsner und Weizenmalz | Hopfen: Perle, Tettnang Hallertauer

Helles Alkoholfrei (untergärig)

0,33l 3,90 €

Feinwürziges, entalkoholisertes Voilbier, vitaminhaltig und kalorienreduziert.

VORSPEISEN

Bruschetta (2, A)  7,00 €

Insalata Verde (1, 3, L)  4,50 €

Grüner Salat

Green Salad

Insalata Pomodoro (1, 3, L)  7,50 €

Tomatensalat

Tomato salad

Insalata Rucola (2, 4, C, G, I, L)  11,50 €

Rucola Salat *Arugula*

Insalata Mista (1, 3, 7, L)  7,50 €

Gemischter Salat

Mixed Salad

Insalata Toscana (2, 3, 6, 7, 8, 10, L)   15,50 €

nach Jahreszeit

Season salad

Pomodoro & Mozzarella  12,50 €

Tomaten & Mozzarella (1, 3, 4, G, I, L)

Tomato & Mozzarella

Insalata di Tonno (B, D, N)  14,50 €

Gemischter Salat mit Thunfisch

Mixed salad with tuna

Insalata di Pollo  14,50 €

Gemischter Salat mit Hähnchenbrust

Mixed salad with chicken

Formaggio Misto (G)  16,00 €

Gemischte Käsevorspeise

Mixed cheese appetiser

Verdure Miste  14,00 €

Verschiedenes Gemüse

Mixed Vegetables

Carpaccio di Salmone (1, 2, 3, C, D, G)  16,50 €

Lachs Carpaccio

Salmon Carpaccio

Insalata Frutti di Mare (B, D, N)  17,50 €

Meeresfrüchtesalat

Sea food Salad

Mozzarella di Bufala (1, 3, 4, G, I, L)  16,00 €

Büffelmozzarella mit Kirschtomaten und Rucola

Buffalo Mozzarella with cherry tomato and arugula

Burrata (1, 3, 4, G, I, L) 16,00 €

mit Kirschtomaten und Rucola

with cherry tomato and arugula

Antipasto Misto (1, 2, 5, 6, 7, 8, C, G)  17,50 €

Gemischter Vorspeisenteller *Mixed*

plate of Appetisers

Carpaccio di Manzo (1, 2, 3, C, G)  16,50 €

Rinder Carpaccio

Beef Carpaccio

PASTA

Spaghetti Bolognese (A, C, F, I)  **10,00 €**
mit Tomatenhackfleischsoße *with*
tomato ground meat sauce

Spaghetti Aglio & Olio (A, C, F)   **10,00 €**
mit Oliven - Knoblauchöl
with garlicoil

Spaghetti Norma (A, C, F, G)  **13,50 €**
Tomatensoße, Auberginen, Schafskäse & Basilikum
tomato sauce, eggplant, It. Sheep's cheese & basil

Penne Arrabbiata (A, C, F)   **9,50 €**
mit scharfer Tomatensoße *with*
spicy tomato sauce

Rigatoni al Pomodoro (A, C, F)  **9,00 €**
mit Tomatensoße
with tomato sauce

Rigatoni Pasticciati (2, 3, 7, A, C, F, G, I)  **12,50 €**
Tomatensahnesoße, Hackfleisch, Champignons,
Käse, Erbsen & Vorderschinken *tomato cream*
sauce, ground meat, mushrooms cheese, peas & ham

Tortellini alla Panna (2, 3, 7, A, C, F, G, I)  **13,50 €**
mit Sahnesoße & Vorderschinken
with cream sauce & ham

Rigatoni alla Messalina (2, 3, A, C, F, G, I)  **13,50 €**
mit Tomatensahnesoße, Hackfleisch, Käse Erbsen
& Vorderschinken überbacken
with tomato cream sauce, ground meat, cheese,
peas & ham in the oven

Lasagna (2, 3, A, C, F, G, I)  **13,50 €**

Spaghetti Primavera (A, C, F, G)  **13,50 €**
mit frischen Tomaten, Rucola & Mozzarella
with fresh tomato, arugula & mozzarella

Spaghetti Carbonara (2, 3, 4, 5, A, C, F, G, I)   **11,50 €**
mit Speck, Ei, Sahne & Käse
with bacon, egg, cream sauce & cheese

Spaghetti Pescatore (A, B, C, D, F, I, N)  **17,00 €**
mit Tomatensoße & Meeresfrüchte
with tomato sauce & sea food

Penne Gamberetti & Funghi Porcini **16,50 €**
(A, B, C, D, F, G) 
mit Schrimps & Steinpilzen in rosa Soße *with*
shrimps & porcini in tomato cream sauce

Rigatoni 4 Formaggi (A, C, F, G)  **13,50 €**
in einer Sahnesoße & 4 versch. Käsesorten in
cream sauce & 4 different types of cheese

Tagliatelle al Salmone (4, A, C, D, F, G, I)  **16,00 €**
in Tomatensahnesoße mit geräuchertem Lachs in
tomato cream sauce with smoked salmon

Tortellini Romeo & Giulietta  **15,50 €**
(2, 3, 7, A, C, F, G, I)

Tomatensahnesoße, Hackfleisch, Champignons,
Käse, Erbsen, Vorderschinken

tomato cream sauce, ground meat, mushroom,
cheese, peas, ham

Ravioli (4, A, C, D, F, G, I)  **14,50 €**
gefüllt mit Ricotta & Spinat, Butter & Salbeisoße
oder Rosasoße

filled with ricotta & spinach, butter & sage sauce or
pink sauce

PIZZA

Pizza Brot ^(A) Knoblauchöl / garlic oil **4,50 €**

Pizza Bruschetta ^(2, A) **8,00 €**

Pizza Franz ^(6, A, D)  **6,50 €**

Sardellen & Oliven (ohne Käse, ohne Tomatensoße)

Anchovies & Olives (without cheese without tomato sauce)

Pizza Marinara ^(A)  **6,50 €**

Tomatensoße & Knoblauchöl

Tomato sauce & garlic oil

Pizza Margherita ^(A, G)  **10,00 €**

Tomatensoße & Käse

Tomato sauce & cheese

Pizza Cipolle ^(A, G)  **10,60 €**

Tomatensoße, Käse & Zwiebeln

Tomato sauce, cheese & onions

Pizza Funghi ^(A, G)  **10,60 €**

Tomatensoße, Käse & Champignons

Tomato sauce, cheese & mushrooms

Pizza Olive ^(A, G)  **10,60 €**

Tomatensoße, Käse & Oliven

Tomato sauce, cheese & olives

Pizza Capperi ^(A, G)  **10,60 €**

Tomatensoße, Käse & Kapern

Tomato sauce, cheese & capers

Pizza Peperoni ^(2, A, G)   **10,60 €**

Tomatensoße, Käse & milden Peperoni

Tomato sauce, cheese & green peppers

Pizza Prosciutto ^(2, 3, 7, A, G)  **11,20 €**

Tomatensoße, Käse & Vorderschinken

Tomato sauce, cheese & ham

Pizza Salame ^(1, 2, 3, A, G)  **11,20 €**

Tomatensoße, Käse & Salami

Tomato sauce, cheese & Salami

Pizza Salami & Funghi ^(1, 2, 3, A, G)  **11,80 €**

Tomatensoße, Käse, Salami & Champignons

Tomato sauce, cheese, salami & mushrooms

Pizza Napoli ^(A, D, G)  **11,70 €**

Tomatensoße, Käse & Sardellen

Tomato sauce, cheese & anchovies

Pizza Regina ^(2, 3, 7, A, G)  **11,80 €**

Tomatensoße, Käse, Vorderschinken & Champignons

Tomato sauce, cheese, ham & mushrooms

Pizza Hawaii ^(2, 3, 7, A, G)  **11,80 €**

Tomatensoße, Käse, Vorderschinken & Ananas

tomato sauce, cheese, ham & pineapple

PIZZA

Pizza Barone (2, 3, 7, A, G) 11,80 €

Tomatensoße, Käse, Vorderschinken & Artischocken
tomato sauce, cheese, ham & artichokes

Pizza del Re (1, 2, 3, 7, A, G) 12,40 €

Tomatensoße, Käse, Vorderschinken & Salami
Tomato sauce, cheese, ham & salami

Pizza Romana (2, 3, 7, A, G) 12,40 €

Tomatensoße, Käse, Vorderschinken, Oliven & Salbei
tomato sauce, cheese, ham, olives & sage

Pizza Contadina (A, G) 12,40 €

Tomatensoße, Käse, Champignons, Paprika, Zwiebeln & Knoblauch

tomato sauce, cheese, mushrooms, pepper, onions & garlic

Pizza Calzone (2, 3, 7, A, G) 12,40 €

gefüllt, Schinken, Champignons & Artischocken
filled pizza, ham, mushrooms & artichokes

Pizza Salame Piccante (1, 2, 3, A, G) 12,50 €

Tomatensoße, Käse & scharfer Salami
Tomato sauce, cheese & spicy salami

Pizza Capricciosa (1, 2, 3, 7, A, G) 13,60 €

Tomatensoße, Käse, Vorderschinken, Salami, Paprika & Champignons

tomato sauce, cheese, ham, salami, pepper & mushrooms

Pizza Tonno (A, D, G) 13,00 €

Tomatensoße, Käse & Thunfisch
with tomato sauce, cheese & tuna

Pizza Sofia Loren (2, 3, 6, 7, A, C, G) 13,50 €

Tomatensoße, Käse, Vorderschinken, Ei & Artischocken
tomato sauce, cheese, ham, egg & artichokes

Pizza Lucifero (2, 3, 6, 7, A, G) 13,60 €

Tomatensoße, Käse, Vorderschinken, Paprika, Oliven, Kapern, Champignons & Scharf

tomato sauce, cheese, ham, pepper, olives, capers, mushrooms & chili

Pizza Pappa (1, 2, 3, A, D, G) 14,10 €

Tomatensoße, Käse, Salami, Zwiebeln, Paprika & Sardellen

tomato sauce, cheese, salami, onions, peppers & anchovies

Pizza 4 Stagioni (1, 2, 3, 7, A, G) 14,20 €

Tomatensoße, Käse, Vorderschinken, Salami, Paprika, Champignons & Artischocken

Tomato sauce, cheese, ham, salami, pepper mushrooms & artichokes

Pizza Bella Donna (A, G) 15,40 €

Tomatensoße, Käse, Artischocken, Auberginen, Zucchini, Broccoli & Spinat

with tomato sauce, cheese, artichokes, eggplant, zucchini, broccoli & spinach

PIZZA

Pizza 4 Formaggi ^(A, G) 15,20 €

Tomatensoße & 4 versch. Käsesorten
tomato sauce & 4 different cheese types

Pizza Michelangelo ^(2, 3, 7, A, B, D, G) 15,40 €

Tomatensoße, Käse, Vorderschinken,
Spargel & Schrimps

*Tomato sauce, cheese, ham, asparagus &
shrimps*

Pizza Luna ^(1, 2, 5, 6, 7, 8, A, C, G) 17,30 €

Tomatensoße, Käse, Parmaschinken, Rucola,
Kirschtomaten, Parmesankäse

*Tomato sauce, cheese, parma ham, arugula,
cherry tomato, parmesan cheese*

Pizza Toscana ^(1, 2, 3, A, C, G) 16,50 €

Tomatensoße, Käse, Artischocken, Champignon,
Erbsen, Spiegelei, Paprika, Salami,
Vorderschinken

*Tomato sauce, cheese, artichokes, mushroom,
peas, fried egg, peppers, salami, shoulder ham*

Pizza Frutti di Mare ^(A, B, D, G, N) 17,60 €

Tomatensoße, Käse, Meeresfrüchte,
Knoblauchöl

*tomato sauce, cheese, sea food, garlic
oil*

Pizza Amalia ^(2, 3, 7, A, G) 18,00 €

Tomatensoße, Büffelmozzarella, Mortadella,
Pistazien, Basilikum

*Tomato sauce, buffalo mozzarella, mortadella,
pistachios, basil*

Pizza Nduja ^(2, 3, 7, A, G) 19,50 €

Tomatensoße, Käse, kalabrische Streichsalami
(scharf), Burratamozzarella, Pesto, Basilikum

*Tomato sauce, cheese, Calabrian salami spread
(spicy), burratamozzarella, pesto, basil*

EXTRAS

Extra Zutaten Pizza Vegetarisch

Ananas	0,60 €
Artischocken	0,60 €
Aubergine	1,20 €
Basilico	0,60 €
Broccoli	1,20 €
Champignons	0,60 €
Erbsen	0,60 €
Frische Tomaten	0,60 €
Kapern	0,60 €
Kirschtomaten	1,00 €
Knoblauch	0,60 €
Mais	0,60 €
Oliven	0,60 €
Paprika	0,60 €
Peperoni	0,60 €
Pesto	1,70 €
Pistazien	1,70 €
Ricotta Salata	1,70 €
Rucola	1,00 €
Salbei	0,60 €
Spinat	1,20 €
Tomatensoße	1,20 €
Zucchini	1,20 €
Zwiebeln	0,60 €
Spargel	1,70 €
Scharfes Olivenöl	0,60 €

Panini (A)	4,50 €
mit Knoblauchöl	
<i>with garlic oil</i>	

Insalata Mista piccola (1, 3, 7, L)	5,00 €
Kleiner gemischter Salat	
<i>Small mixes salad</i>	

Extra Zutaten Pizza

Pommes Frites		3,50 €
Spiegelei		1,70 €
Büffel Mozzarella		6,00 €
Pizzakäse		2,30 €
Gorgonzola		1,70 €
Mozzarella		2,30 €
Parmesan		2,30 €
Burrata		6,00 €
Bresaola		4,00 €
Rinder Carpaccio		4,00 €
Vorderschinken		1,20 €
Salami		1,20 €
Salame Piccante		2,50 €
Bolognese Soße		1,20 €
Mortadella		3,00 €
Nduja		3,00 €
Parmaschinken		3,00 €
Salsiccia		4,00 €
Thunfisch		3,00 €
Sardellen		1,70 €
Schrimps		2,50 €
Lachs		5,00 €
Meeresfrüchte		7,00 €

Pommes Frites	4,50 €
Gegrilltes Gemüse	6,00 €

Brot Korb	1,20 €
------------------	---------------

MEAT & FISH

Scaloppina al Vino Bianco 24,50 €

(3, 4, A, L)

Kalbsmedaillon in Weißweinsauce mit Beilage nach Wahl

Calf Medallion in white wine sauce with choice of side dish

Scaloppina alla Parmigiana 27,50 €

(3, 4, A, G)

Kalbsmedaillon in Tomatensoße & Schinken mit Parmesankäse überbacken, dazu Penne

*Calf Medaillon in tomato sauce & ham
Parmesan cheese baked in the oven with Penne*

Bistecca ai Ferri 26,50 €

Rumpsteak vom Grill mit Beilage nach Wahl
Rump Steak from the grill with choice of side dish

Filetto ai Ferri 31,50 €

Rinderfilet vom Grill mit gegrilltem Gemüse
Fillet of Beef from the grill with grilled vegetables

Scaloppina alla Matera 25,00 €

(1, 3, 4, A, C, L)

Kalbsmedaillon in Marsalaweißsauce mit Beilage nach Wahl

Calf Medaillon in Marsala wine sauce with choice of side dish

Zu jedem Fischgericht servieren wir 2 Scheiben Bruschetta und einen kleinen Beilagensalat!

We serve 2 slices of bruschetta and a small side salad with every fish dish! (1, 3, 4, A, G)

Bistecca al Lucifero 28,00 €

(2, 3, 4, 6)

Rumpsteak mit würzig, scharfer Sauce mit Oliven, Paprika, Peperoni, Kapern & Champignons mit Beilage nach Wahl

Rump Steak with spicy sauce with olives, peppers, green peppers, capers & mushrooms with choice of side dish

Filetto ai Funghi Porcini 33,50 €

(1, 3, 4, A, G)

Rinderfilet in Steinpilzsoße & frischer Pasta
Fillet of Beef with porcini sauce & fresh pasta

Calamari fritti (A, D) 24,00 €

Gebackener Tintenfisch
Fried Calamari

Calamari alla griglia (2, A, D) 24,00 €

Gegrillter Tintenfisch mit Salat, dazu 2 Bruschetta
Grilled Calamari with salad and 2 bruschetta

Gamberoni alla Griglia (B, D) 24,00 €

Gegrillte Garnelen
Grilled Prawns

Gamberoni Indivoluti 26,00 €

Garnelen in scharfer Sauce
Prawns in spicy sauce



DESSERT

Tiramisù (G)

7,00 €

Crema Catalana (G)

6,50 €

Panna Cotta (G)

6,50 €

mit Erdbeersauce / *with strawberry sauce*

Gelato al Tartufo (11, F, H)

5,50 €

Bianco / Nero / Erdbeer / Limoncello

Zusatzstoffe

1	mit Farbstoffen
2	mit Konservierungsstoffen
3	mit Antioxidationsmitteln
4	mit Geschmacksverstärkern
5	geschwefelt
6	geschwärzt
7	mit Phosphat
8	mit Milcheiweiß
9	koffeinhaltig
10	chininhaltig
11	mit Süßungsmitteln
12	enthält eine Phenylalanin
13	Quelle gewachst

Allergene

A	glutenhaltiges Getreide
B	Krebstiere
C	Eier
D	Fisch
E	Erdnüsse
F	Sojabohnen
G	Milch
H	Schalenfrüchte
I	Sellerie
J	Senf
K	Sesamsamen
L	Schwefeldioxid und
M	Sulfit Lupinen
N	Weichtiere