RISTORANTE*PIZZERIA

La Toscana



Ab sofort mit vielen glutenfreien Gerichten

Come è iniziato tutto...

WIE ALLES BEGANN...

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 Leidenschaf t für die Italienische Küche. Seit mehr als 30Jahren 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!

Buon Appetito!

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 „LaToscana“ 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 ableto 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 deliciousand 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 art-ists‘ 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!

Buon Appetito!

APERETIVO

Aperol Spritz (1, 10)		9,00 €
Aperol Spritz Lemon (1, 10)		9,00 €
Campari Soda (1, 10, 13)		7,00 €
Campari Orange (1, 10, 13)		7,50 €
Martini Bianco	4 cl	5,50 €
Martini Rosso	4 cl	5,50 €
Martini Dry	4 cl	6,00 €
Hugo	4 cl	9,00 €
Ramazotti Mio Prosecco & Basilikum		9,00 €
Lillet Berry Wild Berry, verschieden Beeren & Minze		9,00 €
Paloma Tequila, Grapefruit, Limettensaft und Prise Salz		9,00 €
Moscow Mule Vodka, Ginger Beer & Limettensaft		9,00 €
Jameson Lime Lime & Soda		9,00 €
Cuba Libre Weißer Rum, Limettensaft & Coca Cola		9,00 €
Espresso Martini Wodka, Kaffeelikör, Espresso & Zuckersirup		9,00 €

Alkoholfreie Aperetivs

Mia Crodino, Holundersirup, Trauben- & Orangensaft & Wild Berry		7,50 €
Wild Berry Dreams Wild Berry, verschiedene Früchte, Minze, Lime & Zuckersirup		7,50 €
Crodino	10 cl	4,00 €
San Bitter	10 cl	4,00 €
Hugo (alkoholfrei)		7,00 €

PROSECCO E SPUMANTI

SEKT

Prosecco Valdobbiadene Superiore (Piccolo)	0,2 l	9,00 €
Prosecco Valdobbiadene Superiore	0,75 l	32,00 €
Ferrari Maximum, Blanc de blancs Trentodoc	0,75 l	49,00 €
Ferrari Maximum, Rosé Trentodoc	0,75 l	52,00 €
Moet Brut Imperial Champagne	0,75 l	115,00 €
Veuve Clicquot Brut Champagne	0,75 l	129,00 €

Weitere Drinks finden Sie auf Seite 20.
You will find more drinks on page 20.

BEVANDE ANALCOLICHE

Alkoholfreie Getränke

	0,3 l	0,4 l
Coca-Cola (1, 9)	3,90 €	4,90 €
Coca-Cola Zero (1, 2, 9, 11, 12)	3,90 €	4,90 €
Fanta (1, 3)	3,90 €	4,90 €
Sprite (8)	3,90 €	4,90 €
Spezi (1, 3, 9)	3,90 €	4,90 €
Tafelwasser	3,00 €	3,80 €
Frisches Leitungswasser		2,50 €
Apfelsaft	3,90 €	4,90 €
Orangensaft	3,90 €	4,90 €
Johannisbeer Nektar	3,90 €	4,90 €
Maracuja Nektar	3,90 €	4,90 €
Apfelschorle	3,50 €	4,20 €
Orangenschorle	3,50 €	4,20 €
Traubensaftschorle	3,50 €	4,20 €
Johannisbeersaftschorle	3,50 €	4,20 €
Maracujaschorle	3,50 €	4,20 €

	0,2 l	0,4 l
Traubensaft	3,50 €	4,90 €

	0,25 l	0,75 l
Teinacher® Gourmet Still	3,50 €	6,50 €
Teinacher® Gourmet Medium	3,50 €	6,50 €
San Pellegrino®	4,00 €	7,50 €

Schweppes® Tonic Water (10)	4,00 €
Schweppes® Bitter Lemon (3, 10)	4,00 €
Schweppes® Ginger Ale (1)	4,00 €
Schweppes® Wild Berry	4,00 €
Lemon Soda	4,00 €
Oran Soda	4,00 €
Red Bull® (0,25l)	4,00 €
Moloko® (0,25l)	4,00 €

BIER

Brauspezialitäten - frisch gezapft vom Fass

Pils (untergärig) 0,3 l 4,20 €
0,5 l 5,20 €
Gebraut nach klassischer Pilsener Brauart. Fein abgestimmtes Hopfenaroma verbindet sich mit Malz aus bester lokaler Braugerste zu einem ausgewogenen, feinherben Charakter.

Hefeweizen Hell 0,3 l 4,20 €
0,5 l 5,20 €
Spritzig- frisches, aromatisches Weizenbier mit feiner obergäriger Hefe und nachhaltig fruchtig-bananenartigen Anklängen.

Brauspezialitäten - gemischt

Naturpark Radler 0,33 l 4,20 €
Biermischgetränk aus 40% würzigem Ur Edel und 60% naturtrüber Zitronenlimonade, natürlich mit Zucker gesüßt ohne künstliche Süßstoffe. Zitronig-erfrischender und alkoholarmer Genuss.

Weizenradler 0,5 l 5,20 €

Radler 0,3 l 4,20 €
0,5 l 5,20 €

Colaweizen 0,5 l 5,20 €

Brauspezialitäten - frisch aus der Flasche

Jäger Spezial 0,5 l 5,20 €
Das Jäger Spezial besticht durch seine kräftige, leicht süßliche Würze und ausgewogene Balance von Hopfen- und Malzaromen.

Helles Alkoholfrei (untergärig) 0,33 l 4,20 €
Feinwürziges, entalkoholisiertes Vollbier, vitaminhaltig und kalorienreduziert.

Jäger Spezial (alkoholfrei) 0,3 l 4,20 €
Das Jäger Spezial alkoholfrei hat ein mildes, malzig-würziges Aroma. Die sanfte Malzsüße harmoniert mit den sehr milden Hopfennoten und sorgt für einen ausgewogenen Geschmack.

Kristallweizen (obergärig) 0,5 l 5,20 €
Kristallklarer, spritziger Biergenuss mit bananig-zitrusartiger Fruchtnote sowie an Kräuter erinnernde Aromen.

Hefeweizen Dunkel (obergärig) 0,5 l 5,20 €
Frisch-aromatisch im Antrunk entfaltet dieses herrlich glänzende, dunkelbraune Hefeweizen ein vollmundig-kerniges Aroma mit angenehmer Perlage. Im Geschmack leichte Röstmalzanklänge.

Hefeweizen Alkoholfrei (obergärig) 0,5 l 5,20 €
Entalkoholisiertes Weizenbier, vitaminhaltig und kalorienreduziert.

ANTIPASTI

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 15,50 €
(2, 3, 6, 7, 8, 10, L)
nach Jahreszeit
Season salad

Pomodoro & Mozzarella 12,50 €
(1, 3, 4, G, I, L)
Tomaten & Mozzarella
Tomato & Mozzarella

Insalata di Tonno (B, D, N) 15,00 €
Gemischter Salat mit Thunfisch
Mixed salad with tuna

Insalata di Pollo 16,00 €
Gemischter Salat mit Hähnchenbrust
Mixed salad with chicken

Formaggio Misto (G) 16,50 €
Gemischte Käsevorspeise
Mixed cheese appetiser

Verdure Miste 15,00 €
Verschiedenes Gemüse
Mixed Vegetables

Carpaccio di Salmone 17,50 €
(1, 2, 3, C, D, G)
Lachs Carpaccio
Salmon Carpaccio

Insalata Frutti di Mare 18,50 €
(B, D, N)
Meeresfrüchtesalat
Sea food Salad

Mozzarella di Bufala 16,00 €
(1, 3, 4, G, I, L)
Büffelmozzarella mit Kirsch-tomaten 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 18,00 €
(1, 2, 5, 6, 7, 8, C, G)
Gemischter Vorspeisen-teller mit Wurst - und Käse spezialitäten
Mixed plate of Appetisers

Carpaccio di Manzo 17,50 €
(1, 2, 3, C, G)
Rinder Carpaccio
Beef Carpaccio



PASTA

Spaghetti Bolognese (A, C, F, I) 11,50 €
mit Tomatenhackfleischsoße
with tomato ground meat sauce

Spaghetti Aglio & Olio (A, C, F) 11,50 €
mit Olivenöl und Knoblauch
with olive oil and garlic

Spaghetti Norma (A, C, F, G) 14,50 €
Tomatensoße, Auberginen, Schafskäse & Basilikum
tomato sauce, eggplant, It. Sheep's cheese & basil

Penne Arrabbiata (A, C, F) 11,00 €
mit scharfer Tomatensoße
with spicy tomato sauce

Rigatoni al Pomodoro (A, C, F) 10,50 €
mit Tomatensoße
with tomato sauce

Rigatoni Pasticciati 14,00 €
(2, 3, 7, A, C, F, G, I)
Tomatensahnesoße, Hackfleisch, Champignons, Käse, Erbsen & Vorderschinken
tomato cream sauce, ground meat, mushrooms cheese, peas & ham

Spaghetti Primavera (A, C, F, G) 14,50 €
mit frischen Tomaten, Rucola & Mozzarella
with fresh tomato, arugula & mozzarella

Spaghetti Carbonara 15,00 €
(2, 3, 4, 5, A, C, F, G, I)
mit Speck, Ei, Sahne & Käse
with bacon, egg, cream sauce & cheese

Spaghetti Pescatore 19,00 €
(A, B, C, D, F, I, N)
mit Tomatensoße & Meeresfrüchte
with tomato sauce & sea food

Penne Gamberetti & Funghi Porcini (A, B, C, D, F, G) 18,00 €
mit Schrimps & Steinpilzen in rosa Soße
with shrimps & porcini in tomato cream sauce

Rigatoni 4 Formaggi (A, C, F, G) 15,50 €
in einer Sahnesoße & vier verschiedenen Käsesorten
in cream sauce & 4 different types of cheese



PASTA

Tortellini alla Panna 15,00 €
(2, 3, 7, A, C, F, G, I)
mit Sahnesoße & Vorderschinken
with cream sauce & ham

Lasagne **(2, 3, A, C, F, G, I)** 15,00 €

Rigatoni alla Messalina 15,00 €
(2,3,A,C,F,G,I)
mit Tomatensahnesoße, Hackfleisch, Käse Erbsen & Vorderschinken überbacken
with tomato cream sauce, ground meat, cheese, peas & ham in the oven

Tortellini Romeo Guilia 16,00 €
(2, 3, 7, A, C, F, G, I)
Tomatensahnesoße, Hackfleisch, Champignons,Käse, Erbsen, Vorderschinken
tomato cream sauce, ground meat, mushroom, cheese, peas, ham

Tagliatelle al Salmone 18,00 €
(4, A, C, D, F, G, I)
in Tomatensahnesoße mit geräuchertem Lachs
in tomato cream sauce with smoked salmon

Ravioli **(4, A, C, D, F, G, I)** 16,00 €
gefüllt mit Ricotta & Spinat, Butter & Salbeisoße oder Rosasoße
filled with ricotta & spinach, butter & sage sauce or pink sauce

Alle unsere Pasta Gerichte erhalten Sie auch sehr gerne als glutenfreie Variante.
Zur Auswahl haben wir Rigatoni, Penne und Spaghetti.



PIZZA

Pizza Brot (A) 6,00 €
Knoblauchöl
garlic oil

Pizza Bruschetta (2, A) 10,00 €

Pizza Franz (6, A, D) 8,50 €
Sardellen & Oliven (ohne Käse, ohne Tomatensoße)
Anchovies & Olives (without cheese without tomato sauce)

Pizza Marinara (A) 10,30 €
Tomatensoße & Knoblauchöl
Tomato sauce & garlic oil

Pizza Margherita (A, G) 12,00 €
Tomatensoße & Käse
Tomato sauce & cheese

Pizza Cipolle (A, G) 12,60 €
Tomatensoße, Käse & Zwiebeln
Tomato sauce, cheese & onions

Pizza Funghi (A, G) 12,60 €
Tomatensoße, Käse & Champignons
Tomato sauce, cheese & mushrooms

Pizza Olive (A, G) 12,60 €
Tomatensoße, Käse & Oliven
Tomato sauce, cheese & olives

Pizza Capperi (A, G) 12,60 €
Tomatensoße, Käse & Kapern
Tomato sauce, cheese & capers

Pizza Peperoni (2, A, G) 12,60 €
Tomatensoße, Käse & milden Peperoni
Tomato sauce, cheese & green peppers

Pizza Prosciutto (2, 3, 7, A, G) 13,20 €
Tomatensoße, Käse & Vorderschinken
Tomato sauce, cheese & ham

Pizza Salame (1, 2, 3, A, G) 13,20 €
Tomatensoße, Käse & Salami
Tomato sauce, cheese & Salami

Pizza Salami & Funghi (1, 2, 3, A, G) 13,80 €
Tomatensoße, Käse, Salami & Champignons
Tomato sauce, cheese, salami & mushrooms

Pizza Napoli (A, D, G) 13,70 €
Tomatensoße, Käse & Sardellen
Tomato sauce, cheese & anchovies

Pizza Regina (2, 3, 7, A, G) 13,80 €
Tomatensoße, Käse, Vorderschinken & Champignons
Tomato sauce, cheese, ham & mushrooms

Pizza Hawaii (2, 3, 7, A, G) 13,80 €
Tomatensoße, Käse, Vorderschinken & Ananas
tomato sauce, cheese, ham & pineapple



PIZZA

Pizza Barone (2, 3, 7, A, G) 13,80 €
Tomatensoße, Käse, Vorderschinken & Artischocken
tomato sauce, cheese, ham & artichokes

Pizza del Re (1, 2, 3, 7, A, G) 14,40 €
Tomatensoße, Käse, Vorderschinken & Salami
Tomato sauce, cheese, ham & salami

Pizza Romana (2, 3, 7, A, G) 14,40 €
Tomatensoße, Käse, Vorderschinken, Oliven & Salbei
tomato sauce, cheese, ham, olives & sage

Pizza Contadina (A, G) 14,40€
Tomatensoße, Käse, Champignons, Paprika, Zwiebeln & Knoblauch
tomato sauce, cheese, mushrooms, pepper, onions & garlic

Pizza Calzone (2, 3, 7, A, G) 14,40 €
gefüllt, Schinken, Champignons & Artischocken
filled pizza, ham, mushrooms & artichokes

Pizza Salame Piccante (1, 2, 3, A, G) 15,50 €
Tomatensoße, Käse & scharfer Salami
Tomato sauce, cheese & spicy salami

Pizza Capricciosa (1, 2, 3, 7, A, G) 15,60 €
Tomatensoße, Käse, Vorderschinken, Salami, Paprika & Champignons
tomato sauce, cheese, ham, salami, pepper & mushrooms

Pizza Tonno (A, D, G) 15,00 €
Tomatensoße, Käse & Thunfisch
with tomato sauce, cheese & tuna

Pizza Sofia Loren (2, 3, 6, 7, A, C, G) 15,50 €
Tomatensoße, Käse, Vorderschinken, Ei & Artischocken
tomato sauce, cheese, ham, egg & artichokes

Pizza Lucifero (2, 3, 6, 7, A, G) 15,60 €
Tomatensoße, Käse, Vorderschinken, Paprika, Oliven, Kapern, Champignons & Scharf
tomato sauce, cheese, ham, pepper, olives, capers, mushrooms & chili

Pizza Pazza (1, 2, 3, A, D, G) 16,10 €
Tomatensoße, Käse, Salami, Zwiebeln, Paprika & Sardellen
tomato sauce, cheese, salami, onions, peppers & anchovies

Pizza 4 Stagioni (1, 2, 3, 7, A, G) 16,20 €
Tomatensoße, Käse, Vorderschinken, Salami, Paprika, Champignons & Artischocken
Tomato sauce, cheese, ham, salami, pepper mushrooms & artichokes

Pizza Bella Donna (A, G) 17,40 €
Tomatensoße, Käse, Artischocken, Auberginen, Zucchini, Broccoli & Spinat
with tomato sauce, cheese, artichokes, eggplant, zucchini, broccoli & spinach

PIZZA

Pizza 4 Formaggi (A, G) 17,20 €
Tomatensoße & vier verschiedene Käsesorten
tomato sauce & 4 different cheese types

Pizza Michelangelo 17,40 €
(2, 3, 7, A, B, D, G)
Tomatensoße, Käse, Vorderschinken, Spargel & Shrimps
Tomato sauce, cheese, ham, asparagus & shrimps

Pizza Luna (1, 2, 5, 6, 7, 8, A, C, G) 19,30 €
Tomatensoße, Käse, Parmaschinken, Rucola, Kirschtomaten, Parmesankäse
Tomato sauce, cheese, parma ham, arugula, cherry tomato, parmesan cheese

Pizza Toscana (1, 2, 3, A, C, G) 18,50 €
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) 19,60 €
Tomatensoße, Käse, Meeresfrüchte, Knoblauchöl
tomato sauce, cheese, sea food, garlic oil

Pizza Amalia (2, 3, 7, A, G) 20,00 €
Tomatensoße, Büffelmozzarella, Mortadella, Pistazien, Basilikum
Tomato sauce, buffalo mozzarella, mortadella, pistachios, basil

Pizza Nduja (2, 3, 7, A, G) 21,50 €
Tomatensoße, Käse, kalabrische Streichsalami (scharf), Burratamozzarella, Pesto, Basilikum
Tomato sauce, cheese, Calabrian salami spread (spicy), burratamozzarella, pesto, basil



EXTRA

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 €

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	3,50 €
Bolognese Soße	1,20 €
Mortadella	3,00 €
Nduja	3,00 €
Parmaschinken	3,00 €
Salsiccia	4,00 €
Thunfisch	3,00 €
Sardellen	1,70 €
Shrimps	2,50 €
Lachs	5,00 €
Meeresfrüchte	7,00 €

Weitere Beilagen

Panini (A)
mit Knoblauchöl — 6,00 €
with garlic oil

Insalata Mista piccola (1, 3, 7, L) — 5,50 €
Kleiner gemischter Salat
Small mixes salad

Pommes Frites — 5,00 €

Gegrilltes Gemüse — 6,00 €

Brot Korb — 2,00 €

CARNE E PESCE

FISCH & FLEISCH

Scaloppina al Vino Bianco 25,50 €
(3, 4, A, L)
Kalbsschnitzel natur in Weißweinsoße mit Beilage nach Wahl
Calf escalope in white wine sauce with choice of side dish

Scalloppina alla Parmigiana 28,50 €
(3, 4, A, G)
Kalbsschnitzel paniert in Tomatensoße & Schinken mit Parmesankäse überbacken, dazu Penne
Calf escalope in tomato sauce & ham Parmesan cheese baked in the oven with Penne

Bistecca ai Ferri 27,50 €
Rumpsteak vom Grill mit Beilage nach Wahl
Rump Steak from the grill with choice of side dish

Filetto ai Ferri 32,50 €
Rinderfilet vom Grill mit gegrilltem Gemüse
Fillet of Beef from the grill with grilled vegetables

Scaloppina alla Matera 26,00 €
Kalbsschnitzel natur in Marsalaweinsoße mit Beilage nach Wahl
Calf escalope in Marsala wine sauce with choice of side dish

Bistecca al Lucifero 29,50 €
(2, 3, 4, 6)
Rumpsteak mit würzig, scharfer Soße 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 35,50 €
(1, 3, 4, A, G)
Rinderfilet in Steinpilzsoße & frischer Pasta
Fillet of Beef with porcini sauce & fresh pasta

Calamari fritti (A, D) 25,00 €
Gebackener Tintenfisch
Fried Calamari

Calamari alla griglia (2, A, D) 25,00 €
Gegrillter Tintenfisch mit Salat, dazu 2 Bruschetta
Grilled Calamari with salad and 2 bruschetta

Gamberoni alla griglia (B, D) 25,00 €
Gegrillte Garnelen
Grilled Prawns

Gamberoni Indiavolati 27,50 €
(2, 3, 4, A, B, D, G)
Garnelen in scharfer Soße
Prawns in spicy sauce

Zu jedem Fischgerichten servieren wir 2 Scheiben Bruschetta und einen kleinen Beilagensalat! (1, 3, 4, A, G)
We serve 2 slices of bruschetta and a small side salad with every fish dish!(1, 3, 4, A, G)



PIATTI SENZA GLUTINE

Glutenfreie Gerichte

Pinsa Brot 7,50 €

Pinsa Bruschette 12,00 €

Pinsa Amalia (2, 3, 7, G) 16,50 €
Tomatensoße, Büffelmozzarella, Mortadella, Pistazien, Basilikum
Tomato sauce, buffalo mozzarella, mortadella, pistachios, basil

Pinsa Luna (1, 2, 5, 6, 7, 8, C, G) 16,50 €
Tomatensoße, Käse, Parmaschinken, Rucola, Kirschtomaten, Parmesankäse
Tomato sauce, cheese, parma ham, arugula, cherry tomato, parmesan cheese

Pinsa Tonno & Rucola (D, G) 15,00 €
Tomatensoße, Käse, Thunfisch & Rucola
with tomato sauce, cheese, tuna & arugula

Pinsa Nduja (2,3,7,G) 16,50 €
Tomatensoße, Käse, kalabrische Streichsalami (scharf), Burratamozzarella, Pesto, Basilikum
Tomato sauce, cheese, Calabrian salami spread (spicy), burratamozzarella, pesto, basil

Pinsa Primavera (G) 13,50 €
mit frischen Tomaten, Rucola & Mozzarella
with fresh tomato, arugula & mozzarella

Alle unsere Pasta Gerichte erhalten Sie auch sehr gerne als glutenfreie Variante.



DOLCE
NACHTISCH

Tiramisù (A,G) 7,50 €

Panna Cotta (G) 7,00 €
mit Erdbeersoße
with strawberry sauce

Crema Fredda Caffè 4,00 €
Eiskaffee Creme
(Nach Verfügbarkeit)

Affogato Vaniglia (1,A,E,G) 5,00 €

Affogato pistacchio con vaniglia con granola pistaccio (G) 7,50 €

Affogato e nutella con vaniglia e con granola noci (G) 6,50 €

Crema Catalana (G) 6,50 €

Gelato al Tartufo (11, F, H) 6,00 €
Bianco / Nero / Limoncello /
Erdbeer-Cheesecake

Sorbetto al Limone 4,00 €
(Nach Verfügbarkeit)

Kugel Eis (1,A,E,G) 1,80 €
Erdbeer, Stracciatella, Schokolade
oder Vanillle

+ Sahne 0,60 €



BEVANDE CALDE

HEISSGETRÄNKE

Kaffee	3,50 €
Espresso	2,20 €
Espresso Doppio	3,00 €
Espresso Macchiato	3,00 €
Espresso Corretto	4,00 €
Cappuccino (G)	4,00 €
Latte Macchiato (G)	4,00 €
Heißer Kakao (G)	3,50 €
Heißer Kakao mit Sahne (G)	4,00 €
Early Grey Tee	3,20 €
Pfefferminztee	3,20 €
Früchtetee	3,20 €
Kamillentee	3,20 €
Heiße Zitrone mit Honig	3,60 €
Frischer Pfefferminztee & Honig	3,90 €
Frischer Ingwertee mit Limette & Honig	4,20 €

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



VINO



VINO BIANCO

WEISSWEINE

	0,2 l	0,75 l
Cà Maio, Lombardei **PRESTIGE LUGANA DOC*** Zitrusfrucht, Wildkräuter und Aromen von hellem Steinobst vereinen sich im Glas. Im dynamischen, linearen Geschmack begleiten frische Säure grünen Apfel, Mandarine und Zitronenthymian hin zu einem spritzigen Finale. Eine Spur von weißem Pfeffer markiert den Abgang.	9,00 €	32,00 €
Tormaresca, Apulien **CHARDONNAY PUGLIA IGT*** Dieser reinsortige Chardonnay ist ein lebhafter, erfrischender Wein, mit einem Bouquet von Äpfeln und Zitrone sowie Noten von Akazie. Er präsentiert sich duftig und delikat mit ausgewogener Säure, einem zart fruchtigen Nachhall und einem wunderbar unaufdringlichen Stil.	7,90 €	24,00 €
Sacchetto ,Venetien **BIANCHETTO SAUVIGNON TREVENEZIE IGT*** Wunderschön rund und weich ist der Sauvignon 'Bianchetto'. Frisch und lebendig, aber ohne spitze Säure, mit einem vollfruchtigen, Sauvignon- typischen Bouquet. Ein äußerst gelungener Wein für einen guten Preis.	7,90 €	24,00 €
Sacchetto, Venetien **L'ELFO PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC*** Er präsentiert sich strohgelb mit kupferfarbenen Reflexen im Glas. Sein feines, zartes Bouquet zeigt fruchtige Aromen von Aprikosen sowie florale Duftnoten, die an Lindenblüten erinnern. Den Gaumen verwöhnt er mit einem vollmundigen, intensiven Geschmack, der Anklänge an Mango offenbart.	7,90 €	24,00€

*Enthält Sulfite

VINO BIANCO

WEISSWEINE

	0,2 l	0,75 l

Prunotto, Piemont

MOSCATO D'ASTI DOCG*

Dieser hellgelbe Weißwein zeigt den typischen Moscato Charakter: in der Nase Anklänge von Akazienhonig und Weißdorn sowie einen vollen, lebendigen und eleganten Geschmack mit einem gefälligen und harmonischen Finish. Ein Genuss zu frischen Früchten oder feinem Gebäck.



9,00 € 32,00 €

Bersano, Piemon

ROERO ARNEIS DOCG*

Delikat und frisch präsentiert sich dieser Weißwein und verwöhnt mit einem Bouquet von weißen Blüten, Äpfeln und Zitrus. Mit seinem herrlich saftigen und harmonischen Geschmack gewinnt diese regionale Spezialität des Piemont immer mehr Anhänger. Unbedingt probieren



34,00 €



*Enthält Sulfite

VINO ROSATO

Roseweine

	0,2 l	0,75 l
Velenosi, Abruzzen **PASSO ADAGIO CERASUOLO D'ABRUZZO DOC.*** Vom Duft her blumig mit Anzeichen von Rosen und Veilchen sowie Johannis- und Himbeere, überzeugt dieser typische Montepulciano auch im Geschmack mit seiner vollen Struktur, Nachhaltigkeit und delikaten Fruchtnoten	7,90 €	24,00 €
Bolla, Venetien Bardolino **BARDOLINO CHIARETTO DOC CLASSICO*** Der Bardolino Chiaretto besticht durch seine korallenrosa Farbe, sein blumiges Bouquet von Rosen und Märzveilchen sowie durch intensive Aromen von Brombeere und Blaubeere. Die aromatische Komposition macht den Wein zu etwas Besonderem.	7,90 €	24,00 €
Tormaresca, Apulien **CALAFURIA ROSÉ NEGROAMARO ALENTO IGT*** Der Calafuria Rosé präsentiert sich mit einem Bouquet von Litschi, Pfirsichen und Anklängen von Rose, ist sanft und äußerst delikat. Charakteristisch sind die schonend gereiften Negroamaro-Trauben, die das ganze Aromenpotenzial dieser Rebsorte in sich vereinen, was keinesfalls zu Lasten der Frische geht.		34,00 €









*Enthält Sulfite

VINO ROSSO

ROTWEINE

	0,2 l	0,75 l
Tormaresca, Apulien **NÈPRICA PRIMITIVO PUGLIA IGT***	8,00 €	26,00 €



Ausschließlich das Landgut Maime liefert die Trauben für diesen wunderbar nach roten Früchten und schwarzen Kirschen duftenden Primitivo. Ergänzt um Nuancen von Veilchen und Anis, zeigt er einen weichen Charakter mit sanften Tanninen und einer schönen Balance.

Velenosi, Abruzzen **PASSO ADAGIO MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC***	7,90 €	24,00 €



Ein intensives Geschmackserlebnis bietet der Passo Adagio Montepulciano d'Abruzzo DOC 2022 aus den Abruzzen. Dieser Wein vereint lebhafte Fruchtaromen von Ribisel, Erdbeere und Himbeere mit würzigen Nuancen und einer sanften Textur. Die Aromenpalette umfasst Brombeere, Schokolade, Vanille, Tabak und Leder, ergänzt durch ein frisches, fruchtiges sowie weiches Mundgefühl. Velenosi ist bekannt für qualitativ hochwertige Weine und verfolgt mit diesem Wein eine innovative Ausrichtung.

Branciforti dei Bordonaro , Sizilien **NERO D'AVOLA SICILIA DOC***	7,90€	24,00 €



Dieser rubinrote Wein ist das Ergebnis jahrelanger Erfahrungen mit der autochthonen Rebsorte Nero d Avla unter Anwendung neuester Technologien und mit einem gleichermaßen spürbaren Respekt für alte Traditionen. Dem Gaumen schmeichelt er mit einem ungemein fruchtigen, dabei sanften Geschmack

*Enthält Sulfite

VINO ROSSO

ROTWEINE

	0,2 l	0,75 l
Villa di Corlo, Italien **LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO DOC AMABILE*** Mit Kirscharomen und milder Säure, einer feinen Perlage und harmonischem Bouquet präsentiert sich dieser feinfruchtige, weiche Lambrusco. Gut gekühlt ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis!	7,50 €	25,00 €
Argiano, Toskana **NC TOSCANA IGT*** Ein unverwechselbarer, vollmundiger Rotwein mit samtigen, gut eingebundenen Tanninen und einem sehr langen Abgang. Der wunderbar sanfte Merlot schlägt eine schöne Brücke zwischen den erdigen Noten des Sangiovese und der aromatischen schwarzen Johannisbeere des Cabernet Sauvignons.		36,00 €
Prunotto, Piemont **MOMPERTONE MONFERRATO DOC*** Nach einer 10-monatigen Holzfassreife präsentiert sich dieser Blend wunderbar vollfruchtig mit Noten von Pflaume und Kirsche sowie Nuancen von Gewürzen und Kaffee. Im Geschmack fasziniert er durch seine Dichte, sein sanftes Tannin, seine Eleganz und schöne Nachhaltigkeit.		38,00 €



*Enthält Sulfite

BEVANDE

DRINKS

Gin

Bombay Sapphire	4 cl	6,00 €
Bombay Sapphire Tonic	0,3 l	9,00 €
Bombay Sapphire mit Tonic oder Ginger Ale	0,7 l	95,00 €
Tanqueray	4 cl	6,00 €
Tanqueray Tonic	0,3 l	10,00 €
Tanqueray mit Tonic oder Ginger Ale	0,7l	95,00 €
Hendrick's	4 cl	10,00 €
Hendrick's Tonic	0,3 l	13,00 €

Digestivo

Ramazzotti	2 cl	4,00 €
Fernet Branca	2 cl	4,00 €
Amaro Averna	2 cl	4,00 €
Sambuca	2 cl	4,00 €
Amaretto	2 cl	4,00 €
Amaro del Capo	2 cl	4,00 €
Vecchia Grappa di Prosecco	2 cl	4,00 €
Baileys	2 cl	5,00 €
Vecchia Romagna Brandy	2 cl	6,00 €

Vodka

Absolut Vodka	4 cl	6,00 €
Three Sixty	4 cl	6,00 €
Three Sixty Flasche + Mischgetränk nach Wahl (5x Red Bull oder 2x versch. Säfte etc.)	0,7 l	70,00 €
Finlandia	4 cl	6,00 €
Finlandia Flasche + Mischgetränk nach Wahl (5x Red Bull oder 2x versch. Säfte etc.)	0,7 l	70,00 €
Belvedere Flasche +Mischgetränk nach Wahl (5x Red Bull oder 2x versch. Säfte etc.)	0,7 l	100,00 €
Vodka Bull		9,00 €
Vodka Orange		8,00 €

BEVANDE

DRINKS

Whiskey

Jack Daniel's	4 cl	6,00 €
Jack Daniel's Cola	0,3 l	8,00 €
Jack Daniel's Flasche + 2 Flaschen 1l Coca Cola	0,7 l	95,00 €
Jack Daniel's Fire	4 cl	6,00 €
Jack Daniel's Single Barrel	4 cl	9,00 €
Jameson	4 cl	7,00 €
Makers Mark	4 cl	8,00 €
Bulleit Bourbon	4 cl	8,00 €

Cognac

Hennessy	4 cl	9,00 €
Hennessy Cola	0,3 l	11,00 €

Scotch

Ballantines	4 cl	7,00 €
Glenfiddich	4 cl	8,00 €
Chivas	4 cl	8,00 €
Chivas Cola	0,3 l	10,00 €
Chivas Flasche + Ginger Ale	0,7 l	100,00 €
Chivas Ginger	0,3 l	11,00 €

Tequilla

Sierra Tequila Silver	2 cl	4,00 €
Sierra Tequila Gold	2 cl	4,00 €

ZUSATZSTOFFE & ALLERGENE

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

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

Ristorante Pizzeria La Toscana

Poststr. 49
71032 Böblingen

07031 / 225722
kontakt@la-toscana.net
www.la-toscana.net

Öffnungszeiten

Mo. - Fr. 11:30 - 14:00 Uhr
Mo. - Sa. 17:30 - 23:00 Uhr
Sonntag 12:00 - 14:00 Uhr &
17:30 - 22:00 Uhr