

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 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!

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 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 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)		7,00 €
Aperol Spritz Lemon (1, 10)		9,00 €
Campari Soda (1, 10, 13)		6,00 €
Campari Orange (1, 10, 13)		6,50 €
Martini Bianco	4 cl	5,00 €
Martini Rosso	4 cl	5,00 €
Martini Dry	4 cl	5,50 €
Hugo	4 cl	7,00 €
Ramazotti Mio		8,00 €
Prosecco & Basilikum		
Lillet Berry		9,00 €
Wild Berry, verschieden Beeren & Minze		
Paloma		9,00 €
Tequila, Grapefruit, Limettensaft und Prise Salz		
Moscow Mule		9,00 €
Vodka, Ginger Beer & Limettensaft		
Jameson Lime		9,00 €
Lime & Soda		
Cuba Libre		9,00 €
Weißer Rum, Limettensaft & Coca Cola		
Espresso Martini		9,00 €
Wodka, Kaffeelikör, Espresso & Zuckersirup		

Alkoholfreie Aperetivs

Mia		6,50 €
Crodino, Holundersirup, Trauben- & Orangensaft & Wild Berry		
Wild Berry Dreams		7,50 €
Wild Berry, verschiedene Früchte, Minze, Lime & Zuckersirup		
Crodino	10 cl	4,00 €
San Bitter	10 cl	4,00 €
Hugo (alkoholfrei)		6,00 €

PROSECCO E SPUMANTI

SEKT

Prosecco Valdobbiadene Superiore	0,2 l	8,00 €
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 €
Moët 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)	3,50 €	4,50 €
Coca-Cola Zero ^(1, 2, 9, 11, 12)	3,50 €	4,50 €
Fanta ^(1, 3)	3,50 €	4,50 €
Sprite ⁽⁸⁾	3,50 €	4,50 €
Spezi ^(1, 3, 9)	3,50 €	4,50 €
Tafelwasser	2,70 €	3,30 €
Apfelsaft	3,50 €	4,50 €
Orangensaft	3,50 €	4,50 €
Johannisbeer Nektar	3,50 €	4,50 €
Maracuja Nektar	3,50 €	4,50 €
Apfelschorle	3,30 €	3,90 €
Orangenschorle	3,30 €	3,90 €
Traubensaftschorle	3,30 €	3,90 €
Johannisbeersaftschorle	3,30 €	3,90 €
Maracujaschorle	3,30 €	3,90 €
	0,2 l	0,4 l
Traubensaft	3,50 €	4,50 €
	0,25 l	0,75 l
Teinacher® Gourmet Still	3,20 €	6,20 €
Teinacher® Gourmet Medium	3,20 €	6,20 €
San Pellegrino®	3,80 €	7,30 €
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	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.

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.

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 €

Colaweizen	0,5 l	4,90 €
-------------------	-------	--------

Weizenradler	0,5 l	4,90 €
---------------------	-------	--------

Brauspezialitäten - frisch aus der Flasche

Jäger Spezial	0,5 l	4,90 €
----------------------	-------	--------

Das Jäger Spezial besticht durch seine kräftige, leicht süßliche Würze und ausgewogene Balance von Hopfen- und Malzaromen.

Helles Alkoholfrei (untergärig)	0,33 l	3,90 €
--	--------	--------

Feinwürziges, entalkoholisiertes Vollbier, vitaminhaltig und kalorienreduziert.

Jäger Spezial (alkoholfrei)	0,3 l	3,90 €
------------------------------------	-------	--------

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	4,90 €
-----------------------------------	-------	--------

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

Hefeweizen Dunkel (obergärig)	0,5 l	4,90 €
--------------------------------------	-------	--------

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	4,90 €
---	-------	--------

Entalkoholisiertes Weizenbier, vitaminhaltig und kalorienreduziert.

ANTIPASTI

Bruschetta (2, A) 	7,00 €	Formaggio Misto (G)  	16,00 €
		Gemischte Käsevorspeise <i>Mixed cheese appetiser</i>	
Insalata Verde (1, 3, L) 	4,50 €	Verdure Miste  	14,00 €
Grüner Salat <i>Green Salad</i>		Verschiedenes Gemüse <i>Mixed Vegetables</i>	
Insalata Pomodoro (1, 3, L)  	7,50 €	Carpaccio di Salmone  	16,50 €
Tomatensalat <i>Tomato salad</i>		(1, 2, 3, C, D, G) Lachs Carpaccio <i>Salmon Carpaccio</i>	
Insalata Rucola (2, 4, C, G, I, L)  	11,50 €	Insalata Frutti di Mare 	17,50 €
Rucola Salat Arugula		(B, D, N) Meeresfrüchtesalat <i>Sea food Salad</i>	
Insalata Mista (1, 3, 7, L)  	7,50 €	Mozzarella di Bufala  	16,00 €
Gemischter Salat <i>Mixed Salad</i>		(1, 3, 4, G, I, L) Büffelmozzarella mit Kirschtomaten und Rucola <i>Buffalo Mozzarella with cherry tomato and arugula</i>	
Insalata Toscana   	15,50 €	Burrata (1, 3, 4, G, I, L)  	16,00 €
(2, 3, 6, 7, 8, 10, L) nach Jahreszeit <i>Season salad</i>		mit Kirschtomaten und Rucola <i>with cherry tomato and arugula</i>	
Pomodoro & Mozzarella  	12,50 €	Antipasto Misto  	17,50 €
(1, 3, 4, G, I, L) Tomaten & Mozzarella <i>Tomato & Mozzarella</i>		(1, 2, 5, 6, 7, 8, C, G) Gemischter Vorspeisen- teller mit Wurst - und Käse spezialitäten <i>Mixed plate of Appetisers</i>	
Insalata di Tonno (B, D, N)  	14,50 €	Carpaccio di Manzo  	16,50 €
Gemischter Salat mit Thunfisch <i>Mixed salad with tuna</i>		(1, 2, 3, C, G) Rinder Carpaccio <i>Beef Carpaccio</i>	
Insalata di Pollo  	14,50 €		
Gemischter Salat mit Hähnchenbrust <i>Mixed salad with chicken</i>			



PASTA

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

11,00 €

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

11,00 €

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

13,50 €

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

10,00 €

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

9,50 €

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

13,00 €

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

13,50 €

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

14,50 €

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

18,50 €

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

17,50 €

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

14,50 €



PASTA

Tortellini alla Panna

(2, 3, 7, A, C, F, G, I)

mit Sahnesoße & Vorderschinken
with cream sauce & ham

13,50 €

Tagliatelle al Salmone

(4, A, C, D, F, G, I)

in Tomatensahnesoße mit geräuchertem Lachs
in tomato cream sauce with smoked salmon

16,50 €

Lasagne

(2, 3, A, C, F, G, I)

14,50 €

Rigatoni alla Messalina

(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

14,50 €

Ravioli

(4, A, C, D, F, G, I)

gefüllt mit Ricotta & Spinat, Butter & Salbeisoße oder Rosasoße
filled with ricotta & spinach, butter & sage sauce or pink sauce

16,00 €

Tortellini Romeo Guilia

(2, 3, 7, A, C, F, G, I)

Tomatensahnesoße, Hackfleisch, Champignons, Käse, Erbsen, Vorderschinken
tomato cream sauce, ground meat, mushroom, cheese, peas, ham

15,50 €

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

Zur Auswahl haben wir Rigatoni, Penne und Spaghetti.



PIZZA

Pizza Brot (A)  Knoblauchöl <i>garlic oil</i>	5,50 €	Pizza Peperoni (2, A, G)   Tomatensoße, Käse & milden Peperoni <i>Tomato sauce, cheese & green peppers</i>	11,60 €
Pizza Bruschetta (2, A) 	9,00 €	Pizza Prosciutto (2, 3, 7, A, G) 	12,20 €
Pizza Franz (6, A, D)  Sardellen & Oliven (ohne Käse, ohne Tomatensoße) <i>Anchovies & Olives (without cheese without tomato sauce)</i>	7,50 €	Pizza Salame (1, 2, 3, A, G) 	12,20 €
Pizza Marinara (A)  Tomatensoße & Knoblauchöl <i>Tomato sauce & garlic oil</i>	9,30 €	Pizza Salami & Funghi  (1, 2, 3, A, G)	12,80 €
Pizza Margherita (A, G)  Tomatensoße & Käse <i>Tomato sauce & cheese</i>	11,00 €	Tomatensoße, Käse, Salami & Champignons <i>Tomato sauce, cheese, salami & mushrooms</i>	
Pizza Cipolle (A, G)  Tomatensoße, Käse & Zwiebeln <i>Tomato sauce, cheese & onions</i>	11,60 €	Pizza Napoli (A, D, G)  Tomatensoße, Käse & Sardellen <i>Tomato sauce, cheese & anchovies</i>	12,70 €
Pizza Funghi (A, G)  Tomatensoße, Käse & Champignons <i>Tomato sauce, cheese & mushrooms</i>	11,60 €	Pizza Regina (2, 3, 7, A, G) 	12,80 €
Pizza Olive (A, G)  Tomatensoße, Käse & Oliven <i>Tomato sauce, cheese & olives</i>	11,60 €	Tomatensoße, Käse, Vorderschinken & Champignons <i>Tomato sauce, cheese, ham & mushrooms</i>	
Pizza Capperi (A, G)  Tomatensoße, Käse & Kapern <i>Tomato sauce, cheese & capers</i>	11,60 €	Pizza Hawaii (2, 3, 7, A, G) 	12,80 €
		Tomatensoße, Käse, Vorderschinken & Ananas <i>tomato sauce, cheese, ham & pineapple</i>	



PIZZA

Pizza Barone (2, 3, 7, A, G)

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

12,80 €

Pizza Tonno (A, D, G)

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

14,00 €

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

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

13,40 €

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

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

14,50 €

Pizza Romana (2, 3, 7, A, G)

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

13,40 €

Pizza Lucifero (2, 3, 6, 7, A, G)

Tomatensoße, Käse, Vorderschinken, Paprika, Oliven, Kapern, Champignons & Scharf
tomato sauce, cheese, ham, pepper, olives, capers, mushrooms & chili

14,60 €

Pizza Contadina (A, G)

Tomatensoße, Käse, Champignons, Paprika, Zwiebeln & Knoblauch
tomato sauce, cheese, mushrooms, pepper, onions & garlic

13,40 €

Pizza Pazza (1, 2, 3, A, D, G)

Tomatensoße, Käse, Salami, Zwiebeln, Paprika & Sardellen
tomato sauce, cheese, salami, onions, peppers & anchovies

15,10 €

Pizza Calzone (2, 3, 7, A, G)

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

13,40 €

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

Tomatensoße, Käse, Vorderschinken, Salami, Paprika, Champignons & Artischocken
Tomato sauce, cheese, ham, salami, pepper mushrooms & artichokes

15,20 €

Pizza Salame Piccante (1, 2, 3, A, G)

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

14,50 €

Pizza Bella Donna (A, G)

Tomatensoße, Käse, Artischocken, Auberginen, Zucchini, Broccoli & Spinat
with tomato sauce, cheese, artichokes, eggplant, zucchini, broccoli & spinach

16,40 €

Pizza Capricciosa (1, 2, 3, 7, A, G)

Tomatensoße, Käse, Vorderschinken, Salami, Paprika & Champignons
tomato sauce, cheese, ham, salami, pepper & mushrooms

14,60 €

PIZZA

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

16,20 €

Pizza Frutti di Mare (A, B, D, G, N)  18,60 €
Tomatensoße, Käse, Meeresfrüchte, Knoblauchöl
tomato sauce, cheese, sea food, garlic oil

Pizza Michelangelo  16,40 €
(2, 3, 7, A, B, D, G)
Tomatensoße, Käse, Vorderschinken, Spargel & Shrimps
Tomato sauce, cheese, ham, asparagus & shrimps

Pizza Amalia (2, 3, 7, A, G)  19,00 €
Tomatensoße, Büffelmozzarella, Mortadella, Pistazien, Basilikum
Tomato sauce, buffalo mozzarella, mortadella, pistachios, basil

Pizza Luna (1, 2, 5, 6, 7, 8, A, C, G)  18,30 €
Tomatensoße, Käse, Parmaschinken, Rucola, Kirschtomaten, Parmesankäse
Tomato sauce, cheese, parma ham, arugula, cherry tomato, parmesan cheese

Pizza Nduja (2, 3, 7, A, G)   20,50 €
Tomatensoße, Käse, kalabrische Streichsalami (scharf), Burratamozzarella, Pesto, Basilikum
Tomato sauce, cheese, Calabrian salami spread (spicy), burratamozzarella, pesto, basil

Pizza Toscana (1, 2, 3, A, C, G)  17,50 €
Tomatensoße, Käse, Artischocken, Champignon, Erbsen, Spiegelei, Paprika, Salami, Vorderschinken
Tomato sauce, cheese, artichokes, mushroom, peas, fried egg, peppers, salami, shoulder ham



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 €

Weitere Beilagen

Panini (A)

mit Knoblauchöl	5,50 €
<i>with garlic oil</i>	

Insalata Mista piccola ^(1, 3, 7, L)

Kleiner gemischter Salat	5,00 €
<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.....  	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 €

Pommes Frites	5,00 €
---------------	--------

Gegrilltes Gemüse	6,00 €
-------------------	--------

Brot Korb	1,50 €
-----------	--------

CARNE E PESCE

FISCH & FLEISCH

Scaloppina al Vino Bianco

(3, 4, A, L)

Kalbsschnitzel natur in Weißweinsoße mit Beilage nach Wahl
Calf escalope in white wine sauce with choice of side dish

24,50 €

Scaloppina alla Parmigiana

(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

27,50 €

Bistecca ai Ferri

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

26,50 €

Filetto ai Ferri

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

31,50 €

Scaloppina alla Matera

Kalbsschnitzel natur in Marsala-
weinsoße mit Beilage nach Wahl
Calf escalope in Marsala wine sauce with choice of side dish

25,00 €

Bistecca al Lucifero

(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

28,00 €

Filetto ai Funghi Porcini

(1, 3, 4, A, G)

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

33,50 €

Calamari fritti (A, D)

Gebackener Tintenfisch
Fried Calamari

24,00 €

Calamari alla griglia (2, A, D)

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

24,00 €

Gamberoni alla griglia (B, D)

Gegrillte Garnelen
Grilled Prawns

24,00 €

Gamberoni Indiadvolati

(2, 3, 4, A, B, D, G)

Garnelen in scharfer Soße
Prawns in spicy sauce

26,00 €

Zu jedem Fischgericht 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)

Tomatensoße, Büffelmozzarella, Mortadella, Pistazien, Basilikum

Tomato sauce, buffalo mozzarella, mortadella, pistachios, basil

16,50 €

Pinsa Luna (1, 2, 5, 6, 7, 8, C, G)

Tomatensoße, Käse, Parmaschinken, Rucola, Kirschtomaten, Parmesankäse

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

16,50 €

Pinsa Tonno & Rucola (D, G)

Tomatensoße, Käse, Thunfisch & Rucola

with tomato sauce, cheese, tuna & arugula

14,50 €

Pinsa Nduja (2,3,7,G)

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

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

16,50 €

Pinsa Primavera (G)

mit frischen Tomaten, Rucola & Mozzarella

with fresh tomato, arugula & mozzarella

13,50 €

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



DOLCE

NACHTISCH

Tiramisù (A,G)	7,50 €	Crema Catalana (G)	6,50 €
Panna Cotta (G)  mit Erdbeersoße <i>with strawberry sauce</i>	7,00 €	Gelato al Tartufo (11, F, H) Bianco / Nero / Erdbeer / Limon- cello	6,00 €
Crema Fredda Caffè  Eiskaffee Creme	4,00 €	Sorbetto al Limone  (Nach Verfügbarkeit)	4,00 €
Affogato Vaniglia (1,A,E,G)	5,00 €	Kugel Eis (1,A,E,G) Erdbeer, Stracciatella, Schokolade oder Vanille	1,80 €
Affogato pistacchio con vaniglia con granola pistaccio (G)	7,50 €	+ Sahne	0,60 €
Affogato e nutella con vaniglia e con granola noci (G)	6,50 €		



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 TRE VENEZIE 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 €

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 €



VINO ROSATO

ROSEWEINE

0,2 l 0,75 l

Velenosi, Abruzzo

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 koralenrosa 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 delikates. 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*

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.



8,00 € 26,00 €

Velenosi, Abruzzo

PASSO ADAGIO MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC*

Ein intensives Geschmackserlebnis bietet der Passo Adagio Montepulciano d'Abruzzo DOC 2022 aus den Abruzzo. Dieser Wein vereint lebhaftes 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.



7,90 € 24,00 €

Branciforti dei Bordonaro, Sizilien

NERO D'AVOLA SICILIA DOC*

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



7,90 € 24,00 €

VINO ROSSO

ROTWEINE

0,2 l 0,75 l

7,50 € 25,00 €

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!



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	85,00 €
Tanqueray	4 cl	6,00 €
Tanqueray Tonic	0,3 l	10,00 €
Tanqueray mit Tonic oder Ginger Ale	0,7 l	85,00 €
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	75,00 €
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	85,00 €
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	A	glutenhaltiges Getreide
2	mit Konservierungsstoffen	B	Krebstiere
3	mit Antioxidationsmitteln	C	Eier
4	mit Geschmacksverstärkern	D	Fisch
5	geschwefelt	E	Erdnüsse
6	geschwärzt	F	Sojabohnen
7	mit Phosphat	G	Milch
8	mit Milcheiweiß	H	Schalenfrüchte
9	koffeinhaltig	I	Sellerie
10	chininhaltig	J	Senf
11	mit Süßungsmitteln	K	Sesamsamen
12	enthält eine Phenylalanin	L	Schwefeldioxid und
13	Quelle gewachst	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