

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!




VORSPEISEN

Bruschetta (2, A)  6,00 €

Insalata Verde (1, 3, L)  4,00 €

Grüner Salat
Green Salad

Insalata Pomodoro (1, 3, L)  7,00 €


Tomatensalat
Tomato salad

Insalata Rucola (2, 4, C, G, I, L)  10,00 €

Rucola Salat
Arugula

Insalata Mista (1, 3, 7, L)  7,00 €

Gemischter Salat
Mixed Salad

Insalata Toscana (2, 3, 6, 7, 8, 10, L)  14,00 €

nach Jahreszeit
Season salad

Pomodoro & Mozzarella  11,00 €

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

Insalata di Tonno (B, D, N)  13,00 €

Gemischter Salat mit Thunfisch
Mixed salad with tuna

Insalata di Pollo  13,00 €

Gemischter Salat mit Hähnchenbrust
Mixed salad with chicken

Formaggio Misto (G)  14,00 €

Gemischte Käsevorspeise
Mixed cheese appetiser

Verdure Miste  12,50 €


Verschiedenes Gemüse
Mixed Vegetables

Carpaccio di Salmone (1, 2, 3, C, D, G)  16,00 €

Lachs Carpaccio
Salmon Carpaccio

Insalata Frutti di Mare (B, D, N)  16,00 €

Meeresfrüchtesalat
Sea food Salad


Mozzarella di Bufala (1, 3, 4, G, I, L)  14,00 €

Büffelmozzarella mit Kirschtomaten
und Rucola


*Buffalo Mozzarella with cherry tomato
and arugula*

Burrata (1, 3, 4, G, I, L) 15,00 €

mit Kirschtomaten und Rucola
with cherry tomato and arugula


Antipasto Misto (1, 2, 5, 6, 7, 8, C, G)  16,00 €

Gemischter Vorspeisenteller
Mixed plate of Appetisers

Carpaccio di Manzo (1, 2, 3, C, G)  16,00 €

Rinder Carpaccio
Beef Carpaccio

PASTA


Spaghetti Bolognese (A, C, F, I)  **9,00 €**
mit Tomatenhackfleischsoße
with tomato ground meat sauce


Spaghetti Aglio & Olio (A, C, F)   **9,00 €**
mit Oliven - Knoblauchöl
with garlcoil


Spaghetti Norma (A, C, F, G)  **12,00 €**
Tomatensoße, Auberginen, Schafskäse & Basilikum
tomato sauce, eggplant, It. Sheep's cheese & basil

Penne Arrabbiata (A, C, F)   **8,50 €**
mit scharfer Tomatensoße
with spicy tomato sauce

Rigatoni al Pomodoro (A, C, F)  **8,00 €**
mit Tomatensoße
with tomato sauce

Rigatoni Pasticciati (2, 3, 7, A, C, F, G, I)  **11,00 €**
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)  **12,00 €**
mit Sahnesoße & Vorderschinken
with cream sauce & ham


Rigatoni alla Messalina (2, 3, A, C, F, G, I)  **12,00 €**
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)  **12,00 €**


Spaghetti Primavera (A, C, F, G)  **12,00 €**
mit frischen Tomaten, Rucola & Mozzarella
with fresh tomato, arugula & mozzarella

Spaghetti Carbonara (2, 3, 4, 5, A, C, F, G, I)  **10,00 €**
mit Speck, Ei, Sahne & Käse
with bacon, egg, cream sauce & cheese

Spaghetti Pescatore (A, B, C, D, F, I, N)  **15,00 €**
mit Tomatensoße & Meeresfrüchte
with tomato sauce & sea food

Penne Gamberetti & Funghi Porcini **14,50 €**
(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)  **12,00 €**
in einer Sahnesoße & 4 versch. Käsesorten
in cream sauce & 4 different types of cheese

Tagliatelle al Salmone (4, A, C, D, F, G, I)  **14,50 €**
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)  **13,50 €**
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* 4,00 €

Pizza Bruschetta (2, A) 7,00 €

Pizza Franz ^(6, A, D)  6,00 €

Sardellen & Oliven (ohne Käse, ohne Tomatensoße)

Anchovies & Olives (without cheese without tomato sauce)

Pizza Marinara ^(A)  6,00 €

Tomatensoße & Knoblauchöl

Tomato sauce & garlic oil

Pizza Margherita ^(A, G)  9,00 €

Tomatensoße & Käse

Tomato sauce & cheese

Pizza Cipolle ^(A, G)  9,50 €

Tomatensoße, Käse & Zwiebeln

Tomato sauce, cheese & onions

Pizza Funghi ^(A, G)  9,50 €

Tomatensoße, Käse & Champignons

Tomato sauce, cheese & mushrooms

Pizza Olive ^(A, G)  9,50 €

Tomatensoße, Käse & Oliven

Tomato sauce, cheese & olives

Pizza Capperi ^(A, G)  9,50 €

Tomatensoße, Käse & Kapern

Tomato sauce, cheese & capers

Pizza Peperoni ^(2, A, G)   9,50 €

Tomatensoße, Käse & milden Peperoni

Tomato sauce, cheese & green peppers

Pizza Prosciutto ^(2, 3, 7, A, G)  10,00 €

Tomatensoße, Käse & Vorderschinken

Tomato sauce, cheese & ham

Pizza Salame ^(1, 2, 3, A, G)  10,00 €

Tomatensoße, Käse & Salami

Tomato sauce, cheese & Salami

Pizza Salami & Funghi ^(1, 2, 3, A, G)  10,50 €

Tomatensoße, Käse, Salami & Champignons

Tomato sauce, cheese, salami & mushrooms

Pizza Napoli ^(A, D, G)  10,50 €

Tomatensoße, Käse & Sardellen

Tomato sauce, cheese & anchovies

Pizza Regina ^(2, 3, 7, A, G)  10,50 €

Tomatensoße, Käse, Vorderschinken & Champignons

Tomato sauce, cheese, ham & mushrooms


Pizza Hawaii ^(2, 3, 7, A, G)  10,50 €


Tomatensoße, Käse, Vorderschinken & Ananas


tomato sauce, cheese, ham & pineapple

PIZZA

Pizza Barone (2, 3, 7, A, G)  **10,50 €**
Tomatensoße, Käse, Vorderschinken & Artischocken
tomato sauce, cheese, ham & artichokes


Pizza del Re (1, 2, 3, 7, A, G)  **11,00 €**
Tomatensoße, Käse, Vorderschinken & Salami
Tomato sauce, cheese, ham & salami


Pizza Romana (2, 3, 7, A, G)  **11,00 €**
Tomatensoße, Käse, Vorderschinken, Oliven & Salbei
tomato sauce, cheese, ham, olives & sage


Pizza Contadina (A, G)  **11,50 €**
Tomatensoße, Käse, Champignons, Paprika, Zwiebeln & Knoblauch
tomato sauce, cheese, mushrooms, pepper, onions & garlic



Pizza Calzone (2, 3, 7, A, G)  **11,00 €**
gefüllt, Schinken, Champignons & Artischocken
filled pizza, ham, mushrooms & artichokes



Pizza Salame Piccante (1, 2, 3, A, G)  **11,50 €**
Tomatensoße, Käse & scharfer Salami
Tomato sauce, cheese & spicy salami

Pizza Capricciosa (1, 2, 3, 7, A, G)  **12,00 €**
Tomatensoße, Käse, Vorderschinken, Salami, Paprika & Champignons
tomato sauce, cheese, ham, salami, pepper & mushrooms


Pizza Tonno (A, D, G)  **12,00 €**
Tomatensoße, Käse & Thunfisch
with tomato sauce, cheese & tuna

Pizza Sofia Loren (2, 3, 6, 7, A, C, G)  **12,00 €**
Tomatensoße, Käse, Vorderschinken, Ei & Artischocken
tomato sauce, cheese, ham, egg & artichokes

Pizza Lucifero (2, 3, 6, 7, A, G)   **12,00 €**
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)   **12,50 €**
Tomatensoße, Käse, Salami, Zwiebeln, Paprika & Sardellen
tomato sauce, cheese, salami, onions, peppers & anchovies

Pizza 4 Stagioni (1, 2, 3, 7, A, G)  **12,50 €**
Tomatensoße, Käse, Vorderschinken, Salami, Paprika, Champignons & Artischocken
Tomato sauce, cheese, ham, salami, pepper mushrooms & artichokes

Pizza Bella Donna (A, G)  **14,00 €**
Tomatensoße, Käse, Artischocken, Auberginen, Zucchini, Broccoli & Spinat
with tomato sauce, cheese, artichokes, eggplant, zucchini, broccoli & spinach

PIZZA

Pizza 4 Formaggi (A, G) 13,50 €

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

Pizza Michelangelo (2,3,7,A,B,D,G) 14,00 €

Tomatensoße, Käse, Vorderschinken,
Spargel & Schrimps

Tomato sauce, cheese, ham, asparagus & shrimps

Pizza Luna (1, 2, 5, 6, 7, 8, A, C, G) 15,00 €

Tomatensoße, Käse, Parmaschinken, Rucola,
Kirschtomaten, Parmesankäse

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

Pizza Toscana (1, 2, 3, A, C, G) 14,50 €

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) 16,50 €

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	0,50 €
Artischocken	0,50 €
Aubergine	1,00 €
Basilico	0,50 €
Broccoli	1,00 €
Champignons	0,50 €
Erbsen	0,50 €
Frische Tomaten	1,00 €
Kapern	0,50 €
Kirschtomaten	1,00 €
Knoblauch	1,00 €
Mais	0,50 €
Oliven	0,50 €
Paprika	0,50 €
Pepperoni	0,50 €
Pesto	1,50 €
Pistazien	1,50 €
Ricotta Salata	1,50 €
Rucola	1,00 €
Salbei	0,50 €
Spinat	1,00 €
Tomatensoße	1,00 €
Zucchini	1,50 €
Zwiebeln	0,50 €
Spargel	1,50 €
Scharfes Olivenöl	1,00 €

Panini (A) 4,00 €
mit Knoblauchöl
with garlic oil

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

Extra Zutaten Pizza

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

Pommes Frites 4,00 €

Gegrilltes Gemüse 6,00 €

Brot Korb 1,00 €

MEAT & FISH

Scaloppina al Vino Bianco 22,50 €

(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 24,50 €

(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 23,50 €

Rumpsteak vom Grill mit Beilage nach Wahl

Rump Steak from the grill with choice of side dish

Filetto ai Ferri 28,00 €

Rinderfilet vom Grill mit gegrilltem Gemüse

Fillet of Beef from the grill with grilled vegetables



Scaloppina alla Matera 22,50 €

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

Kalbsmedaillon in Marsalaweißweinsauce mit Beilage nach Wahl

Calf Medaillon in Marsala wine sauce with choice of side dish

Bistecca al Lucifero 25,00 €

(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 30,00 €

(1, 3, 4, A, G)

Rinderfilet in Steinpilzsoße & frischer Pasta

Fillet of Beef with porcini sauce & fresh pasta

Calamari fritti (A, D) 22,00 €

Gebackener Tintenfisch

Fried Calamari

Calamari alla griglia (2, A, D) 22,00 €

Gegrillter Tintenfisch mit Salat, dazu 2 Bruschetta

Grilled Calamari with salad and 2 bruschetta

Gamberoni alla Griglia (B, D) 23,50 €

Gegrillte Garnelen

Grilled Prawns

Gamberoni Indivoluti (2, 3, 4, A, B, D, G) 25,00 €

Garnelen in scharfer Soße

Prawns in spicy sauce

Zu jedem Fischgerichten 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)



DESSERT

Tiramisù (G)

6,50 €

Crema Catalana (G)

6,50 €

Panna Cotta (G)

6,50 €

Gelato al Tartufo (11, F, H)

5,50 €

mit Erdbeersoße / *with strawberry sauce*

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 Quelle |
| 13 | 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 Sulfid |
| M | Lupinen |
| N | Weichtiere |