



## *Suppen / Zuppe*

### *Crema di pomodoro*

*Tomatencremesuppe „La Toscana“  
mit geriebenem Parmesan und frischem Basilikum*

**3,60 €**

### *Minestrone alla toscana*

*Italienische Gemüsesuppe mit Hörnchennudeln*

**3,80 €**

### *Crema di porri*

*Lauchcremesüppchen  
mit einem mediterranen Hähnchenspieß*

**4,50 €**

### *Zuppa di peperoni rossi e gialli*

*Duett von roter und gelber Paprika  
mit einer Schmetterlingsgarnele*

**5,90 €**

## *Vorspeisen / Antipasti*

### ***Bruschette all aglio e rucola*** <sup>1,2</sup>

*Tomatenragout auf Röstbrot  
mit Knoblauch und Rucola*

**3,80 €**

### ***Insalata caprese*** <sup>1,2</sup>

*Tomaten -Mozzarella mit frischem Basilikum*

**5,50 €**

### ***Antipasto misto all italiana*** <sup>1,2</sup>

*Gemischter italienischer Vorspeisenteller*

**6,90 €**

### ***Scampi grigliati*** <sup>3,4</sup>

*Riesengarnelen im Speckmantel gebraten,  
mit Knoblauch und frischen Gartenkräutern*

**7,90 €**

### ***Carpaccio di manzo***

*Marinierte Rinderfilettranchen  
mit Champignonscheiben, Rucola,  
gehobeltem Parmesan und Zitronenöl*

**8,50 €**

#### ***Inhaltsstoffe***

*1 Farbstoff E 150 D*

*2 Antioxidationsmittel E 220*

*3 Natriumnitrit*

*4 Natriumascorbat*

## *Salate / Insalate*

### ***Insalata di pomodori*** <sup>1,2</sup>

Tomatenscheiben mit roten Zwiebeln und Basilikum

**3,90 €**

### ***Ruchetta con scaglie di parmigiano*** <sup>1,2</sup>

Rucola mit Parmesanspänen, Tomaten und Pinienkernen

**4,80 €**

### ***Insalata di lenticchie***

Lauwarmer Linsensalat  
mit Fetakäse und Orangenöl verfeinert

**5,90 €**

### ***Insalata mista „La Toscana“***

Gemischter Salat  
mit Oliven, Knoblauchcroutons und frischen Kräutern

**4,90 €**

### ***Insalata mista grande „La Toscana“***

Großer gemischter Salat  
mit Oliven, Knoblauchcroutons und frischen Kräutern

**6,90 €**

### ***Zum Salat reichen wir wahlweise:***

Schafskäse	2,30 €
Thunfisch	2,60 €
gebratene Hähnchenbruststreifen	2,90 €
Scampispiß	3,20 €

### ***Inhaltsstoffe***

1 Farbstoff E 150 D

2 Antioxidationsmittel E 220

## *Nudeln / Pasta*

### ***Spaghetti aglio, olio e peperoncino***

*Spaghetti in Olivenöl mit Knoblauch und Peperoni (scharf)*

**7,20 €**

### ***Gnocchi di patate e spinaci***

*Spinatgnocchi in Gorgonzolasauce*

**7,90 €**

### ***Conchiglie***

*Conchiglie mit Pesto von Sardellen und Rucola*

**8,20 €**

### ***Maccaroni al pollo***

*Maccaroni mit gebratenen Hähnchenbruststreifen  
in leichter Paprikasauce*

**9,20 €**

### ***Tagliatelle con gamberi <sup>5</sup>***

*Tagliatelle mit Riesengarnelen  
in K rebssauce*

**9,90 €**

## *Pizza / Pizze*

### **Salami** <sup>6,7</sup>

*mit Käse, Pilzen und Salami*

**6,90 €**

### **Tonno**

*mit Käse, Thunfisch und Zwiebeln*

**7,20 €**

### **Spinaci**

*mit Spinat, Shrimps und Gorgonzola*

**7,80 €**

### **Rucola** <sup>10</sup>

*mit getrockneten Tomaten, Parmaschinken, Zwiebeln,  
Parmesan und Rucola*

**8,20 €**

### **Calzone** <sup>6,7,8,9</sup>

*gefüllte Pizza mit Schinken, Salami, Paprika,  
Champignons und Mozzarella*

**8,50 €**

### **"La Toscana"** <sup>8,9,10</sup>

*mit Parmaschinken, Kochschinken, Oliven,  
Peperoni und Mozzarella*

**8,90 €**

*Extrawünsche berechnen wir pro Zutat mit 1,50 €.*

*Alle unsere Pizzen erhalten Sie selbstverständlich auch zum Mitnehmen.*

#### **Inhaltsstoffe**

6 Konservierungsstoff E 250

7 Antioxidationsmittel E 300

8 Antioxidationsmittel E 301

9 Stabilisator E 450

10 Konservierungsstoff E 252

## *Fleisch / Carne*

### ***Pollo con aglio e pomodori***

*Maispoularde in Knoblauchmarinade  
und geschmorten Strauchtomaten an Basmatireis*

**12,50 €**

### ***Bistecche di filetto di maiale***

*Schweinefilet im Kräutermantel gegart  
auf gebratenen Champignons und Tagliatelle*

**12,90 €**

### ***Cosciotto di agnello brasato***

*Geschmorte Lammkeule mit schwarzen Oliven  
auf Zucchini Gemüse und Rosmarinkartoffeln*

**14,50 €**

### ***Brasato di vitello***

*In Portwein gegarte Kalbsbäckchen auf cremigem Wirsing  
mit Kartoffelroulade*

**15,90 €**

### ***Bistecca di manzo***

*Rumpsteak (200g)  
auf gebratenen roten Zwiebeln und Kartoffelgratin*

**16,90 €**

## *Fisch / Pesci*

### ***Trota alla provenzale***

*Forelle nach provenzalischer Art mit Thymiankartoffeln*

**11,90 €**

### ***Filetto di salmone arrosto***

*Gebratenes Lachsfilet  
auf Zucchini – Tagliatelle mit Schnittlauchsauce*

**12,90 €**

### ***Filetto di luccio-perca***

*Zanderfilet mit Kräuterkruste gratiniert  
auf Lauchgemüse und Schwenkkartoffeln*

**14,90 €**

### ***Medaglioni di rana pescatrice***<sup>3,4</sup>

*Seeteufelmedaillons mit Salbei und Parmaschinken gebraten  
auf Paprikagemüse und Wildreis*

**15,50 €**

#### ***Inhaltsstoffe***

*3 Natriumnitrit*

*4 Natriumascorbat*

## *Vegetarisch / Cucina vegetariana*

### ***Formaggio di pecora gratinato***

*Gratinierter Schafskäse  
mit Olivenöl, Peperoni und Knoblauch*

**5,90 €**

### ***Rösti di patate***

*Hausgemachte Kartoffelrösti  
mit Tomate und Mozzarella überbacken*

**7,50 €**

### ***Peperoni ripieni***

*Gefüllte Paprikaschote  
mit mediterranem Reis und Walnüssen*

**8,20 €**

### ***Risotto e rucola***

*Risotto mit Rucola, Pinienkernen  
und frischem Parmesan*

**8,90 €**

## *Dessert / Dolce*

### **Conchiglie**

*Mit Johannisbeercreme*

**4,90 €**

### **Cassata siciliana**

*Eistorte mit kandierten Früchten*

**5,20 €**

### **Panna cotta**

*Gekochte Vanillesahne  
mit Himbeersauce serviert*

**5,50 €**

### **Tiramisù fatto in casa**

*Hausgemachtes Tiramisù*

**5,90 €**