

Das Casa-Toscana-Team heißt Sie herzlich willkommen.

Genießen Sie unsere leckeren Gerichte, von frischem Fisch über leckere Pasta bis hin zur knusprigen Pinsa.

Der Geschmack mediterraner Küche mit bleibender Erinnerung, zubereitet von unserem Küchenchef.

Dolce Vita hautnah erleben.

Genießen Sie unsere italienischen Spezialitäten im gemütlichen Ambiente.

Schön, dass Sie da sind. Lassen Sie sich von unserem Team verwöhnen.



Aperitivo

Prosecco ^N	10 cl	5,50€
Campari Soda ^{2,}	Long	5,90 €
Campari Orange ^{2,3}	Long	6,20 €
Martini Bianco/Rosso ^{3,N}	5 cl	4,50 €
Sherry Dry/ Medium ^N	5 cl	4,50 €
Portwein ^N	5 cl	5,50 €
Sanbitter (italienischer alkoholfreier Aperitivo) ^{2,3}	10 cl	4,50 €
Crodino (italienischer alkoholfreier Aperitivo) ^{3,N}	10 cl	4,50 €
Crodino (italienischer alkoholfreier Aperitivo) auf Prosecco mit Eis ^{3,N}	20 cl	7,80€



Suppen und Vorspeisen

Zuppa di pomodoro ¹	6,20€
Suppe von sonnengereiften Tomaten, Basilikum	
Minestrone Aa,B,G,I,K,M	6,50 €
Italienische Gemüsesuppe	3,000
Bruschetta ^{Aa}	5,50 €
4 Schreiben frisch geröstetes Brot mit gewürfelten Tomaten	3,30 €
Caprese	9,20 €
Tomaten, Mozzarella und frisches Basilikum	
Carpaccio ¹	14,80 €
Mariniertes Rinderfilet mit frischen Champignons und Parmesan	
Vitello Tonnato ^{F,I,N}	14,80 €
Dünne Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce und Kapern	14,00 €
Insalata frutti di mare ^{C,L}	13,80 €
Meeresfrüchtesalat in Balsamico-Zitronen-Dressing	
Antipasti Casa Toscana ^{C,F,I,L}	16,80 €
Kalte gemischte italienische Vorspeise mit Vitello Tonnato, Carpaccio,	
mediterranem Gemüse, Meeresfrüchte, Caprese	



Salate

Mista	klein	6,50 €
gemischter Salat mit Gurke, Tomate, Paprika, Karotten	groß	7,80 €
Pomodoro e cipolle		5,50€
Tomaten, Zwiebeln, frische Kräuter		
Rucola		5,80 €
Rucola Salat mit gehobeltem Parmesan		
Italia ^{6,9,12,I}		12,50 €
Salatteller mit Mozzarelline, Peperoni, Schinken, Oliven, getrockneten Tomaten		
Tacchino		13,80 €
Salatteller mit gebratenen Putenstreifen, Champignons		
Manzo		14,80 €
Salatteller mit gebratenen Rindfleischstreifen, Champignons, Gurke,		
Tomaten		
Salmone ^F		15,80 €
Salatteller mit gebratenen Lachsstreifen, Gurke, Tomate		
Casa Toscana		13,80 €
Salatteller mit gegrilltem Gemüse		

Alle Salate werden nach Wahl mit Oliven Öl und Balsamico 3,6,N oder Joghurt-Dressing 1,Aa,G,I,K,M serviert.



Fischgerichte

Seppioline ai ferri ^L Gegrillter Tintenfisch in Olivenöl gebraten mit frischem Knoblauch	21,40 €
Salmone alla griglia ^F Gegrillter Lachs in Olivenöl gebraten	24,50€
Gamberoni alla griglia ^C	23,60€
Gamberoni alla griglia ^C Gegrillte Garnelen	23,60€

Alle unsere Fischgerichte werden mit **einer Beilage** Ihrer Wahl serviert **Nudeln / Kartoffeln / Pommes Frites / Gemüse**

Fleischgerichte

Piccata milanese Aa,B,G,I,K,M,N	23,80 €
Zwei Kalbsschnitzel in Ei-Parmesanhülle auf Tomatenspaghetti	
Scaloppina al vino bianco Aa,B,G,I,K,M,N	23,80€
Zwei Kalbsrückenscheiben in Pinot Grigio-Sauce, Tagliatelle mit Kräutern	
Saltimbocca alla romana Aa,B,G,I,K,M,N	24,80 €
Kalbsschnitzel mit Parmaschinken, Salbei in Weißweinsauce, Spaghetti	
Agnello alla Griglia ^{I,M,N}	26,80 €
Gegrillte Lammkoteletts mit Kräuterbutter und mediterranem Gemüse	

» Die Empfehlung des Tages finden Sie auf unserer Tafel «



<u>Pinsa</u>

Margherita ^{Aa,I} Tomaten, Mozzarella	8,80€
Salami ^{6,9,17,Aa,I} Tomaten, Mozzarella, Salami	9,80€
Prosciutto ^{6,9,17,Aa,I} Tomaten, Mozzarella, Schinken	9,80€
Tonno e cipolle ^{Aa,F,I} Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln	11,20 €
Tipo di casa ^{12,Aa,F,I} Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Oliven, Kapern	11,20 €
Diavola ^{6,9,17,Aa,I} Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Chili	10,80 €
Funghi Aa,I	10,20 €
Tomaten, Mozzarella, Champignons	



Parmaschinken ^{Aa,I}	14,50€
Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Gorgonzola	
Frutti di mare ^{Aa,C,I,L}	15,80€
Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte	
Quattro stagioni ^{6,9,17,Aa,I}	9,80€
Tomaten, Mozzarella, Salami, Schinken, Champignons, Paprika	
Vegetariana ^{Aa,I}	11,00€
Tomaten, Mozzarella, Auberginen, Zucchini, Paprika, Champignons	

Extra Zutaten **+ 1 €** (ausgeschlossen Fisch und Meeresfrüchte)

» Die Empfehlung des Tages finden Sie auf unserer Tafel «



Dessert

Hausgemachtes Tiramisu ^{4,Aa,I,Ja,K}	6,80€
Panna Cotta mit Beeren ¹	7,80 €
Creme brûlée mit karamellisiertem Zucker ^{I,K}	6,20 €
Tartufo Bianco auf Erdbeersauce ^{3,4,Aa,I,J,K,M,N}	6,80€
Ein Kern aus Kaffeecreme, umhüllt von weißen Baiserstückchen	
Tartufo scuro auf Schokoladensauce Aa,I,Jb,K,K,M,N	6,80€
Lockeres Schokoladenmousse auf Biskuit, bestreut mit Kakaopulver	
Cassata ^{3,Aa,I,Jb,K,N}	6,80€
Cassata ^{3,Aa,I,Jb,K,N} Italienische Eisspezialität mit kandierten Früchten	6,80€
	6,80 € 6,50 €
Italienische Eisspezialität mit kandierten Früchten	ŕ
Italienische Eisspezialität mit kandierten Früchten Schokoladensoufflé mit einer Kugel Vanilleeis ^{Aa,I,J,K,M}	6,50€
Italienische Eisspezialität mit kandierten Früchten Schokoladensoufflé mit einer Kugel Vanilleeis ^{Aa,I,J,K,M} Affogato al caffè ^{4,I,M}	6,50€
Italienische Eisspezialität mit kandierten Früchten Schokoladensoufflé mit einer Kugel Vanilleeis Aa,I,J,K,M Affogato al caffè 4,I,M Heißkalter Kick: Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	6,50 € 4,20 €



<u>Getränke</u>

Alkohol	freies
---------	--------

7 till of i o			
San Pellegrino		0,50	•
San Pellegrino		0,75 l	6,50 €
Schwarzwald-Sprudel Still / Medium / Clas	sic	0,50	4,20€
Schwarzwald-Sprudel Still / Medium / Classic		0,75 l	5,80€
Coca Cola ^{3,4} , Coca Cola Light ^{1,3,4,13} , Fanta ^{3,6} , Spezi ^{3,4,6} , Limo ^{3,6}		0,20 l	2,80€
Coca Cola ^{3,4} , Coca Cola Light ^{1,3,4,13} , Fanta ^{3,6}	, Spezi ^{3,4,6} , Limo ^{3,6}	0,40	4,00€
Bitter Lemon ^{2,6}		0,20	3,50€
Cola Zero ^{3,4}		0,33 l	3,80 €
<u>Säfte</u>			
Apfel naturtrüb, Orange, Johannisbeer, Ma	aracuja, Mango		
	Pur	0,20	3,50 €
		0,40	4,50 €
	Schorle	0,20	2,80 €
		0,40	4,20€
Sommer Edition			
Schwarzwald-Sprudel Limette Ingwer ^{6,17}		0,25 l	3,50€
Schwarzwald-Sprudel Holunderbeere		0,25 l	3,50 €

0,25 l 3,50 €

Schwarzwald-Sprudel Himbeere Minze¹⁷



Offene Weine

Weisswein		
Chardonnay ^N (12,0% vol.)	0,25	6,20€
Chardonnay	0,50 l	11,80 €
Pinot Grigio ^N (12,0% vol.)	0,25	6,20 €
Pinot Grigio	0,50	11,80 €
Bimmerle Weisser Burgunder ^N (13,0% vol.)	0,25	6,90 €
Bimmerle Weisser Burgunder	0,50	13,80 €
Bimmerle Grauer Burgunder ^N (13,0% vol.)	0,25	7,20 €
Bimmerle Grauer Burgunder	0,50 l	14,20 €
Rosèwein Chiaretto Rosè N (12,0% vol.)	0.25	6,20 €
Chiaretto Rosè		11,80 €
Bimmerle Rosè ^N (12,5% vol.)	0,25 l	6,90 €
Bimmerle Rosè	0,50 l	13,80 €
Rotwein		
Chianti ^N (13,5% vol.)	0,25	6,80 €
Chianti	0,50	13,60 €
Montepulciano ^N (13,5% vol.)	0,25	6,80€
Montepulciano	0,50 l	13,60 €
Merlot ^N (12,0% vol.	0,25	6,90€
Merlot	0,50 l	13,80 €
Lambrusco ^N (7,8% vol.)	0,25	5,50€
Lambrusco	0,50 l	11,0 €
Bimmerle Spätburgunder N (13,0% vol.)	0,25	7,20 €
Bimmerle Spätburgunder	0,50	14,20€
Weinschorle Weiss / Rosè / Rot N	0,25	4,50 €



Biere

Biere		
Bier vom Fass		
Hoepfner Pilsner ^{Ac} (4,7% vol.)	0,30 l	3,80 €
Hoepfner Pilsner	0,40	4,20 €
Hoepfner Hefe hell Aa,Ac (4,9% vol.)	0,30	3,80 €
Hoepfner Hefe hell	0,50 l	4,80 €
Radler ^{3,6,Ac}	0,30	3,80 €
Radler	0,40	4,20 €
Flaschenbier		
Hoepfner Hefeweizen dunkel Aa,Ac (4,9% vol.)	0,50 l	4,80 €
Hoepfner Bier alkoholfreies Ac	0,33 l	3,80 €
Hoepfner Hefeweizen alkoholfrei Aa,Ac	0,50 l	4,50 €
Heiße Getränke	_	
Espresso ⁴	Tasse	2,80 €
Espresso macchiato ^{4,I}	Tasse	3,20€
Espresso doppio ⁴	Tasse	4,50 €
Kaffee ⁴	Tasse	2,80€
Cappuccino ^{4,I}	Tasse	3,50€

Tee

Glas

2,40 €



Digestiv und Liköre

Ramazzotti (30,0% vol.)	2 cl	4,20 €
Averna (29,0% vol.)	2 cl	4,20 €
Fernet Branca (39,0% vol.)	2 cl	4,20 €
Amaretto di Saronno ^{Ja} (28,0% vol.)	2 cl	4,50 €
Sambuca (40,0% vol.)	2 cl	4,20 €
Baileys ^{3,4,l} (17,0% vol.)	2 cl	4,50 €
Limoncello (30,0% vol.)	2 cl	4,50 €
Williams (43,0% vol.)	2 cl	4,20 €
Topinambur (42,0% vol.)	2 cl	3,90 €
Grappa del Piemonte ^N (43,0% vol.)	2 cl	4,50 €
Grappa Il Milin ^N (43,0% vol.)	2 cl	5,20 €

Zusatzstoffe und Allergene

Zusatzstoffe

1. = mit Süßmitteln
2. = chininhaltig
3. = mit Farbstoffen
4. = koffeinhaltig
5. = mit Taurin
6. = mit Antioxidationsmitteln

7. = mit Phosphat (Säurungsmittel) 8. = mit Milcheiweiß

9. = mit Konservierungsstoffen **10.** = geschwachst

11. = Schwefeldioxid (mehr als 10 mg/kg o. 10 mg/l) **12.** = geschwärzt

13. = enthält eine Phenylalninguelle (z.B. Aspartam)

14. = mit Geschmacksverstärker **15.** = erhöhter Koffeingehalt, für Kinder und Schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen (Getränke mit mehr als 150 mg Koffein pro Liter – hier 300 mg)

16. = Hergestellt aus zerkleinertem Fleisch **17.** = Stabilisatoren

Allergene

A = Glutenhaltige Getreide/-erzeugnisse (a Weizen, b Roggen, c Gerste, d Hafer, e Dinkel, f Kamut o.g. Hybridstämme)

E = Sesam/-erzeugnisse **F** = Fisch/-erzeugnisse **G** = Senf/-erzeugnisse

J = Schalenfrüchte (Nüsse)-erzeugnisse (a Mandel, b Haselnuss, c Walnuss, d Cashew,

e Pekannuss, f Paranuss, g Pistazie, h Macadamianuss i Queenslandnuss)

K = Eier/-erzeugnisse **L** = Weichtiere/-erzeugnisse **M** = Soja/-erzeugnisse

N = Sulfite (mehr als 10 mg/kg o. 10 mg/l)

Alle Preise sind in Euro incl. Service und gesetzliche Mehrwertsteuer.