

Toscana

Pizzeria und Ristorante



Zuppa

- | | |
|---|--------|
| 1. Zuppa Toscana ⁸
Toscanische Tomaten-Suppe | 6,00 € |
| 2. Minestrone
Gemüsesuppe | 7,50 € |

Insalata

- | | |
|--|---------|
| 5. Toscanischer Brotsalat ^{2,6}
Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika, Oliven, Peperoni auf Pizzabrot | 9,00 € |
| 6. Insalata Rustica ^{2,6}
Gemischter Salat, Schafskäse, Oliven, Peperoni und Zwiebeln | 9,50 € |
| 7. Insalata Polo
Großer gemischter Salat mit Zwiebeln und gebratenen Paprika- und Hähnchenbruststreifen | 12,50 € |
| 8. Insalata dello Chef ^{1,2,4}
Gemischter Salat, Käse, Thunfisch, Kochschinken, Ei, Artischocken und Zwiebeln | 11,50 € |
| 9. Salat vom Salatbuffet | 5,50 € |
| 10. Salata Mediterana
Salat mit gebratenem Gemüse und Rindfleischstreifen | 14,50 € |
| 11. Scampi Salat
Gemischter Salat mit gebratenem Zwiebeln, Paprika und Scampi | 14,50 € |

Bruschetta

- | | |
|---|--------|
| 13. Bruschetta Pomodoro
Weißbrot mit gehackten Tomaten, Basilikum und Knoblauch | 6,00 € |
| 14. Bruschetta Pomodoro e Mozzarella
Weißbrot mit gehackten Tomaten, Mozzarella und Knoblauch | 6,50 € |

Vorspeisen

15. Antipasti della Casa ^{2,3,6}	12,50 €
16. Gamberetto Al Forno Garnelen aus dem Ofen mit Paprika, Cherry Tomaten, Knoblauch, Olivenöl und Weißwein	10,50 €
17. Melanzana Al Forno Auberginen in Tomatensauce mit Parmesankäse überbacken	9,50 €
18. Sardellen in Pesto Sardellenfilets mit Pesto-Knoblauch	7,50 €
19. Gebratene Sardellen	11,50 €
20. Focaccia Pizzabrot mit Alioli	5,50 €
21. Caprese Tomaten mit Mozzarella, frischem Basilikum und Olivenöl	8,00 €
22. Focaccia Pizzabrot mit Rucola, Parmesan und Cherrytomaten	9,00 €

Risotto

25. Risotto Fungi ⁸ Risotto mit Champignons in Sahnesauce	10,00 €
26. Risotto Camberini ⁸ Risotto mit Krabben, Zwiebeln, Paprika, Cherrytomaten in Tomaten- Weißweinsauce	13,00 €
27. Risotto Mediterano Risotto mit Auberginen, Zucchini und Knoblauch in Tomatensauce	10,00 €

Pasta

30. Penne Hawai ⁸ Penne mit Ananas und Schinken in Curry-Sahnesauce	10,50 €
31. Spaghetti aglio e Olio ² Spaghetti mit scharfen Peperoni, Petersilie, Olivenöl, Knoblauch	9,50 €
32. Spaghetti Bolognese ⁸ Spaghetti mit hausgemachter Tomaten- Hackfleischsauce	9,50 €
33. Spaghetti Tonno ⁸ Spaghetti mit Thunfisch und Zwiebeln in Sahnesauce	11,50 €
34. Spaghetti Carbonara ^{2,3} Spaghetti mit gebratenen Zwiebeln, Speckwürfeln und Ei	10,00 €
35. Spaghetti Frutti di Mare Spaghetti mit Meeresfrüchten, Cherrytomaten und Knoblauch in Tomatensauce	13,50 €
36. Spaghetti agli Scampi Spaghetti mit Garnelen, Cherrytomaten und Knoblauch in Tomatensauce	14,50 €
37. Penne Salsiccia Penne mit italienischer Wurst und getrockneten Tomaten in Olivenöl	12,50 €
38. Spaghetti Pesto ⁸ Spaghetti mit Knoblauch, Basilikum und Parmesankäse in Sahnesauce	10,50 €
39. Tagliatelle Gorgonzola ⁸ Tagliatelle mit Gorgonzolasahnesauce	12,50 €
40. Tagliatelle al Salmone ⁸ Tagliatelle mit Lachs und Knoblauch in Tomaten - Sahnesauce	13,50 €
41. Penne Toscana Penne mit Cherrytomaten und Rindfleischstreifen in Olivenöl gebraten	14,50 €
42. Penne Casalinga Penne, Zucchini, Aubergine und Knoblauch in Tomatensauce	11,50 €
43. Penne Arrabbiata ² Penne mit Paprika und Peperoni in pikanter Tomatensauce	10,50€
44. Maccharone dello Chef ² Makkaroni mit Brokkoli, Peperoni, Paprika und Champignons in Tomatensauce	10,50 €
45. Maccharone Roma ⁸ Makkaroni mit Schweinefilet und Champignons in Sahnesauce	13,00 €
46. Maccharone Casa ⁸ Makkaroni mit Brokkoli in Gorgonzolasauce	12,50 €
47. Tortellini alla Panna ^{2,4,8} Tortellini mit gekochtem Schinken in Sahnesauce	10,50 €

Pasta

- | | |
|--|---------|
| 48. Gnocchi Sorrentina
Gnocchi, Mozzarella, Tomatensauce und Basilikum | 11,50 € |
| 49. Gnocchi Gorgonzola ⁸
Gnocchi in Gorgonzola - Sahnesauce | 12,50 € |
| 50. Gnocchi Taormina ⁸
Gnocchi mit Spinat und Knoblauch in Tomaten - Sahnesauce | 11,50 € |

Al Forno

- | | |
|---|---------|
| 55. Tris ¹
3 verschiedene Nudelsorten mit Hackfleischsauce, mit Käse überbacken | 12,50 € |
| 56. Spaghetti e Funghi ^{1,8}
Spaghetti mit Champignons in Sahnesauce, mit Käse überbacken | 13,00 € |
| 57. Penne ¹
Penne mit Spinat und Knoblauch in Bolognesesauce, mit Käse überbacken | 11,50 € |
| 58. Tortellini Bolognese ¹
Tortellini in Bolognesesauce, mit Käse überbacken | 11,50 € |
| 59. Brokkoli al Forno ^{1,2,4,8}
Brokkoli in Schinken - Sahnesauce, Penne mit Käse überbacken | 11,50 € |

Pizza

65. Pizza Margherita ¹ mit Tomatensauce und Käse	9,50 €
67. Pizza Salami ^{1,2,3} mit Salami	10,50 €
68. Pizza Prosciutto e Salami ^{1,2,3,4} mit Schinken und Salami	11,50 €
69. Pizza Prosciutto e Funghi ^{1,2,4} mit Schinken und Champignons	10,50 €
70. Pizza Tonno e Cipolla ¹ mit Thunfisch und Zwiebeln	12,50 €
71. Pizza frutti di Mare ¹ mit Meeresfrüchten, Knoblauch und frischen Kräutern	13,50 €
72. Pizza Diavolo ^{1,2,3} mit Salami, Zwiebeln, scharfe Peperoni	11,00 €
73. Pizza Toscana ¹ mit Hähnchenbruststreifen und Brokkoli	14,50 €
74. Pizza Hawaii ^{1,2,4} mit Schinken und Ananas	11,00 €
75. Pizza Italia ¹ mit Brokkoli, Paprika und Champignons	10,50 €
76. Pizza Parma ¹ mit Parmaschinken, Rucola, Cherrytomaten und Parmesan Käse	14,50 €
77. Pizza Napoli ^{1,6} mit Kapern, Sardellen, Knoblauch und Oliven	12,50 €
78. Pizza Scampi ¹ mit Zwiebeln, Knoblauch und Cherrytomaten	14,50 €
79. Pizza Quattro Stagioni ^{1,2,4} mit gekochtem Schinken, Champignons, Artischocken und Paprika	12,50 €
80. Pizza Quattro Formaggi ¹ mit vier Käsesorten	12,00 €
81. Pizza Caprese ¹ mit Mozzarella, frischen Tomaten und Basilicum	11,00 €
82. Pizza Lachs ¹ mit frischem Lachs, Spinat, Knoblauch und Tomaten	15,00 €
83. Pizza Pollo ¹ mit Hähnchenbruststreifen, Zwiebeln und Sauce Hollandaise	14,50 €

Pizza

- | | |
|---|---------|
| 84. Pizza Spinaci ¹
mit Spinat, Zwiebeln, Knoblauch und Schafskäse | 11,50 € |
| 85. Pizza Calzone ^{1,2,3,4}
mit Salami, Schinke und Champignons | 12,50 € |
| 86. Pizza Calzone Tonno ^{1,2,3,4}
mit Thunfisch und Zwiebeln | 14,00 € |

Carne

Als Beilage bieten wir Rosmarinkartoffeln oder Bandnudeln

- | | |
|---|---------|
| 89. Scaloppine Toscana ⁸
Schweinefilet gefüllt mit Mozzarella, Parmaschinken, Salbai
in Champignon-Rahmsauce und Beilage | 19,50 € |
| 90. Scaloppine al Gorgonzola ⁸
Schweinemedallions mit Gorgonzolakäse in Sahnesauce, Salat und Beilage | 19,50 € |
| 91. Scaloppine al Funghi ⁸
Schweinemedallions mit Champignons in Tomatensahnesauce mit Käse
überbacken dazu Salat und Beilage | 18,50 € |
| 92. Scaloppine Saltimbocca
mit Salbei und Parmaschinken in Weißweinsauce dazu Salat und Beilage | 19,50 € |
| 93. Spiedini di Pollo ^{2,3,4}
Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Bacon umhüllt, Zucchini, Champignons,
Rosmarin dazu Salat und Beilage | 17,50 € |
| 94. Hähnchenbrustfilet mit Gorgonzolasauce ^{2,3,4,8}
umhüllt mit Bacon dazu Salat und Beilage | 19,00 € |
| 95. Argentinisches Rumpsteak
Gegrillt dazu Salat und Beilage | 21,50 € |
| 96. Argentinisches Pfeffersteak
mit Madagaskarpfeffer-Rahmsauce, dazu Salat und Beilage | 22,50 € |
| 97. Argentinisches Rumpsteak mit Gorgonzolasauce ⁸
dazu Salat und Beilage | 22,50 € |
| 98. Grill Teller
Schweinefilet, Hacksteak und Hähnchenbrustfilet, dazu Salat und Beilage | 16,90 € |

Pesce

Als Beilage bieten wir Rosmarinkartoffeln oder Bandnudeln

100. Gebratene Calamari dazu Salat und Beilage	16,50 €
101. Calamari Livornese ^{6,8} mit frischen Tomaten, Kapern, Oliven und Knoblauch in einer Tomaten- Weißweinsauce, dazu Salat und Beilage	17,50 €
103. Gebratene Garnelen mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, frischen Kräutern in Tomatenweinsauce dazu Salat und Beilage	20,80 €
104. Lachsfilet frisches Lachsfilet mit Spinat, Knoblauch und frischen Tomaten dazu Salat und Beilage	18,90 €
105. Gegrillte Dorade frische Dorade mit frischen Kräutern, Knoblauch dazu Salat und Beilage	19,00 €
106. Zanderfilet gebraten mit Champignons, Frühlingszwiebeln und Cherrytomaten in einer Weißweinsauce, dazu Salat und Beilage	19,50 €
107. Fischplatte Scampi, Calamari, Lachs und Doradefilet, dazu gebratenes Gemüse, Salat und Beilage	für 1 Pers: 25,00 € für 2 Pers: 46,00 €

Dessert

Tiramisu ^{8,9} Biskuitkekse in Mascarponecreme (hausgemacht)	6,50 €
Panna cotta ⁸	6,90 €
Profiterol ⁸ Brandteigkugel mit Cremefüllung	6,50 €

Aperitif

Martini bianco (5cl)	5,20 €
Martini rosso (5cl)	5,20 €
Campari ¹ (4cl)	4,50 €
Aperol Spritz ^{1,10} (0,2l)	5,50 €
Prosecco (0,1l)	3,00 €

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola ^{1,9} / Coca Cola light ^{1,9,11,12} / Fanta ^{1,3} / Sprite / Mezzo Mix ^{1,3,9} (0,3l)	3,20 €
Coca Cola ^{1,9} / Coca Cola light ^{1,9,11,12} / Fanta ^{1,3} / Sprite / Mezzo Mix ^{1,3,9} (0,5l)	4,70 €
Mineralwasser Sprudel / Mineralwasser Still (0,25l)	3,20 €
Mineralwasser Sprudel / Mineralwasser Still (0,75l)	5,80 €
Schweppes Bitter Lemon ¹⁰ / Ginger Ale ² / Tonic Water ¹⁰ (0,2l)	3,40 €

Säfte

Orangensaft / Apfelsaft / Bananen-, Kirsch-, Rhabarber-, Maracujanektar / Kiba (0,3l)	3,80 €
Orangensaft / Apfelsaft / Bananen-, Kirsch-, Rhabarber-, Maracujanektar / Kiba (0,5l)	5,50 €
Fruchtschorle (0,3l)	3,80 €
Fruchtschorle (0,5l)	5,50 €

Biere vom Fass

Carlsberger (0,3l)	3,40 €
Carlsberger (0,5l)	5,00 €
Duckstein (0,3l)	3,60 €
Duckstein (0,5l)	5,20 €
Alsterwasser (0,3l)	3,40 €
Alsterwasser (0,5l)	5,00 €

Flaschen Biere

Erdinger Hefeweizen (0,5l)	5,00 €
Erdinger Alkoholfrei (0,5l)	5,00 €
Erdinger Hefeweizen Kristall (0,5l)	5,00 €
Erdinger Hefeweizen Dunkel (0,5l)	5,00 €
Holsten Alkoholfrei (0,33l)	3,40 €
Vitamalz (0,33l)	3,60 €

Offene Rotweine

Chianti oder Montepulciano, trocken (0,2l)	5,50 €
Chianti oder Montepulciano, trocken (0,5l)	11,00 €
Lambrusco, lieblich (0,2l)	5,50 €
Lambrusco, lieblich (0,5l)	11,00 €
Rosato (0,2l)	5,50 €
Rosato (0,5l)	11,00 €

Offene Weißweine

Frascati, trocken (0,2l)	5,50 €
Frascati, trocken (0,5l)	11,00 €
Frizzantino, lieblich (0,2l)	5,50 €
Frizzantino, lieblich (0,5l)	11,00 €
Weinschorle (0,2l)	5,50 €

Spirituosen

Malteser (2cl)	3,20 €
Jubi (2cl)	3,20 €
Wodka (2cl)	3,20 €
Grappa Bianca Castello (2cl)	4,00 €
Grappa Vendemmia Riserva (2cl)	5,00 €

Whisky & Rum

Johnnie Walker (4cl)	5,50 €
Bacardi (4cl)	5,50 €
Havana Club (4cl)	5,50 €

Longdrinks

Bacardi - Cola (4cl)	5,80 €
Whisky - Cola (4cl)	6,50 €
Campari - Orangensaft (4cl)	5,80 €
Wodka - Lemon (4cl)	6,50 €
Havana Club - Cola (4cl)	5,80 €

Liköre und Bitteres

Amaretto (4cl)	4,50 €
Baileys (4cl)	5,50 €
Sambucca (2cl)	3,50 €
Fernet Branca (2cl)	2,50 €
Jägermeister (2cl)	2,50 €
Ramazotti (2cl)	4,50 €
Averna (2cl)	4,50 €

Heiße Getränke

Cafe Crema	2,30 €
Cappuccino	2,50 €
espresso	2,20 €
espresso doppelt	3,80 €
Milchkaffee	2,80 €
Tee	2,20 €

1: mit Farbstoff - 2: mit Konservierungsstoff - 3: mit Antioxydationsmittel
4: mit Geschmacksverstärker - 5: geschwefelt - 6: geschwärzt
7: mit Phosphat - 8: mit Milcheiweiß - 9: koffeinhaltig - 10: chininhaltig
11: mit Süßungsmittel(n) - 12: enthält eine Phenylalaninquelle - 13: gewachst

Allergene:

Informationen über Zutaten in unseren Speisen und Getränken, die Allergien oder Unverträglichkeit auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern.

Toscana

Pizzeria und Ristorante

Bundesstr. 10 - 21382 Brietlingen
Telefon 0 4133 / 34 17



Jahrgang 0,75 l FI/€

“Chianti Colli Senesi DOCG

6€

18€

“Del Cerro”, Toskana

Rebsorte: 90% Sangiovese, 10% Canaiolo

Helles Rubin. In der Nase fruchtige und leicht würzige Noten. Kirsche, Himbeere und subtiler Vanilleduft. Fruchtbetont und süffig.

“66” Primitivo di Manduria Riserva DOC

7€

23€

„Conte di Campiano“, Apulien

Rebsorte: Primitivo

In der Nase beerige und leicht würzige Noten: Pflaumenkonfitüre, Kirsche und Johannisbeere. Am Gaumen opulent mit geschmeidiger Textur, samtigen Tanninen und harmonischem Gleichgewicht zwischen Fruchtsäure und Restsüße.

„Antillo“ Bolgheri Rosso DOC

7€

23€

„Guado al Melo“, Toskana

Rebsorten: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

Duft nach Cassis, Brombeeren und Himbeeren. Am Gaumen weich und warm mit fruchtiger Textur und rassischer Säure. Im Abgang lang und angenehm.

„Mayro“ Montepulciano d’Abruzzo DOC

6€

21€

„Fosso Corno“, Abruzzen

Rebsorten: Montepulciano

Fruchtig-würziger Duft nach Weichselkirschen, Brombeeren und süßen Gewürzen. Im Mund samtig mit einem Hauch Lakritze und Pflaume, guter Textur und einem langen Abgang.

„Tenazio“ Ripasso della Valpolicella DOC

/

35€

„Monteci“, Venetien

Rebsorten: Corvina, Rondinella, Molinara

Rumtopf, Kirsche, Pflaume. Dazu dezente Gewürznase nach Süßholz, Vanille, Leder und Zeder. Tolle Röstnote. Im Mund weich und voll mit geschmeidigem Tannin, seidener Textur und langem Abgang.

“Le Volte” Toscana IGT

/

45€

“Tenuta dell’Ornellaia”, Toskana

Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Sangiovese und Merlot

Duft nach Kirschen und Brombeeren. Leicht blumige Anflüge und würzige Noten. Im Mund fruchtig und strukturiert, feinnervig und mit elegantem Tanningerüst. Im Abgang mit belebender Frische.

VINO BIANCO

Jahrgang 0,75 l Fl/€

„L’Airone” Vermentino Toscana IGT

7€

23€

„Guado al Tasso”, Toskana

Rebsorte: Vermentino

Strohgelb mit goldenen Reflexen. Duft nach exotischen Früchten: Mango, Passionsfrucht und Ananas. Dezent Würze. Im Mund frisch und weich mit milder Säure und schmelziger Textur. Fruchtbetonter Nachhall.

„Colle dei ‘Tigli” Bianco Veneto IGT

6€

21€

„Lenotti”, Venetien

Rebsorten: Cortese und Garganega

In der Nase fruchtig und blumig, mit Anklängen an Pfirsich, Apfel und Kamille. Am Gaumen trocken, gut strukturiert und mit einem blumigen Bouquet.

„Il Bianco dei Vespa“ Fiano Salento IGT

7,50€

28€

„Vespa“, Apulien

Rebsorte: Fiano

Strohgelb mit grünlichem Schimmer. Duft nach Pfirsich, Apfel, Ananas und Honigmelone. Dezent Würznote nach Heu. Im Mund weich und leichtfüßig mit mildem Säurespiel und ausgeprägter Frucht.

VINO ROSATO

„Flarò” Rosato Salento IGT

—

28€

„Vespa”, Apulien

Rebsorten: Negroamaro und Aleatico

Feiner, beeriger Duft. Himbeere und Erdbeere. Dazu etwas Kirsche und Granatapfel sowie eine subtile pfeffrige Note. Vitale Säure, elegantes Mundgefühl und fruchtbetonter Abgang

SPUMANTE & CO.

Prosecco DOC

„Teresa Rizzi”, Venetien

—

Rebsorten: Glera

Strohgelb. In der Nase feine Pfirsich- und Apfelnoten. Am Gaumen feinperlig, fruchtig und süffig. Im Abgang fruchtunterlegt und ausgewogen.