



TRATTORIA
TOSCANA

Willkommen bei Freunden!

*Täglich wechselnder Mittagstisch.
Dienstag bis Freitag von 12-14 Uhr.*

*Unsere Küche ist für Sie bis
21.00 Uhr geöffnet.*

Aperitif

<i>Prosecco Coste Petrai</i>	<i>0,1L</i>	<i>7,00 Euro</i>
	<i>0,75L</i>	<i>39,00 Euro</i>
<i>Prosecco Coste Petrai mit Aperol ⁽¹⁾</i>	<i>0,1L</i>	<i>8,00 Euro</i>
<i>Aperol Spritz ⁽¹⁾</i>	<i>0,25L</i>	<i>8,50 Euro</i>
<i>Campari Soda ⁽¹⁾</i>	<i>5cl</i>	<i>7,00 Euro</i>
<i>Campari Orange ⁽¹⁾</i>	<i>5cl</i>	<i>7,80 Euro</i>
<i>Martini Weiß & Rot ⁽¹⁾</i>	<i>5cl</i>	<i>6,00 Euro</i>
<i>Sherry Medium</i>	<i>4cl</i>	<i>6,00 Euro</i>
<i>Sherry Dry</i>	<i>4cl</i>	<i>6,00 Euro</i>
<i>Crodino alkoholfrei ⁽¹⁾</i>	<i>0,1L</i>	<i>4,50 Euro</i>

Zusatzstoffe: 1) Farbstoff

Bitte beachten Sie auch unsere täglichen Empfehlungen.

Für besondere Wünsche wenden Sie sich direkt an Cami.

Speisen



TRATTORIA
TOSCANA

Antipasti - Vorspeisen

- Vitello Tonnato* 14,00 Euro
Dünne Kalbfleischscheiben in raffinierter Thunfischsauce (c)
- Carpaccio di Manzo* 14,00 Euro
Rinderfiletscheiben - mariniert, mit gehobeltem Parmesan
- Insalata di Piovra* 17,00 Euro
Octopussalat, fein mariniert mit Kartoffel (f, g)

Le Insalate - Salate

- Insalata di Tacchino* 17,50 Euro
*Knackiger Salat mit Putenstreifen und Schafskäse
in fein abgeschmeckter Balsamico-Sauce (1, d)*
- Insalata di Rucola* 9,00 Euro
*Rucolasalat mit gehobeltem Parmesan, Cashewkerne
und Cherrytomaten (e)*
- Insalata di Tonno* 10,00 Euro
*Knackiger grüner Salat mit Thunfisch, Zwiebeln, Schafskäse
und Crema Balsamico (c, d)*
- Insalata Mista* 7,50 Euro
Gemischter Salat

Le Zuppe - Suppe

- Le Zuppe quelle del Giorno* 7,50 Euro
Tagessuppe
- Crema di Pomodoro* 7,00 Euro
Tomatencremesuppe (d)

Zusatzstoffe: 1) Farbstoff

Allergene: a) Weizen, b) Krebstiere, c) Fisch, d) Milch, Laktose, e) Schalenfrüchte, f) Sellerie, g) Weichtiere

Bitte beachten Sie auch unsere täglichen Empfehlungen.

Für besondere Wünsche wenden Sie sich direkt an Eugenio.

Speisen



TRATTORIA
TOSCANA

Primi Piatti - Pastagerichte

Paccheri con Pinoli, Zucchini, Carciofi e Zafferano 19,50 Euro
Pasta mit Pinienkerne, Zucchini, Artischocke und Safran (a, e)

Tagliatelle Porcini con Tonno e Aglio 19,00 Euro
Bandnudeln mit Steinpilzen, Thunfisch und Knoblauch (a, c)

Pappardelle con Salmone e Rucola 19,50 Euro
Bandnudeln mit frischem Lachs und Rucola (a, c, d)

Pasta fresca con diversi Ripieni 18,00 Euro
FrISChe Panzerotti mit verschiedenen Füllungen (vegetarisch) (a)

Tagliatelle Porcini con Filetto di Manzo 19,80 Euro
Bandnudeln mit Steinpilzen und Rinderfiletstreifen (a)

Spaghetti al nero di Seppia 19,80 Euro
con Scampi e Limone Menta
Spaghetti mit schwarzer Tintenfischtinte und
Scampi in feiner Zitronen-Minze Sauce (a, b, g)

Tagliatelline con San. Giacomo e Scampi 20,90 Euro
Bandnudeln mit Jakobsmuscheln und Scampi (a, b, g)

Allergene: a) Weizen, b) Krebstiere, c) Fisch, d) Milch, Laktose, e) Schalenfrüchte, f) Sellerie, g) Weichtiere

Bitte beachten Sie auch unsere täglichen Empfehlungen.

Für besondere Wünsche wenden Sie sich direkt an Eugenio.

Speisen



TRATTORIA
TOSCANA

Le Carni - Fleischgerichte

Paillard di Vitello alla Griglia 23,00 Euro
*Dünnes Kalbsfleisch vom Grill mit
Rosmarinkartoffeln und Gemüse*

Bistecca di Manzo alla Griglia 31,80 Euro
Rindersteak vom Grill mit Beilagen

Tacchiata di Manzo su Rucola 36,00 Euro
Rinderfilet auf Rucola in Balsamico-Sauce (1)

Costolette di Agnello alla Griglia 32,80 Euro
Lammcarré vom Grill mit Beilagen

Filetto di Manzo al Chianti 36,00 Euro
Rinderfilet in Chiantisauce

I Pesci - Fischgerichte

Cozze al Vino Bianco 17,00 Euro
Miesmuscheln in Weißweinsauce nach Saison (g)

Cozze al Pomodoro Piccante 17,00 Euro
Miesmuscheln mit scharfer Tomatensauce nach Saison (g)

Frischer Branzino (Seewolf) (c) 27,00 Euro

Frische Dorata (Dorade) (c) 27,00 Euro

Cinque Scampi giganti con 29,80 Euro
Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino
*Fünf Riesengarnelen mit Spaghetti, Knoblauch,
Öl und scharfes Peperoncino (a, b)*

Dessert

Nach Laune des Chefs, Preis auf Anfrage

Zusatzstoffe: 1) Farbstoff

Allergene: a) Weizen, b) Krebstiere, c) Fisch, d) Milch, Laktose, e) Schalenfrüchte, f) Sellerie, g) Weichtiere

Bitte beachten Sie auch unsere täglichen Empfehlungen.

Für besondere Wünsche wenden Sie sich direkt an Eugenio.

Weißwein

Hauswein 0,25L 8,00 Euro

Friuli

Savignon 0,2L 9,50 Euro

Weingut La Tunella 0,75L 29,00 Euro

Chardonnay 0,2L 9,50 Euro

Weingut La Tunella 0,75L 29,00 Euro

Savignon Col Mattis

Weingut La Tunella 0,7L 43,50 Euro

Veneto

Pinot Grigio I.G.T. 0,2L 8,50 Euro

Weingut Zenato 0,75L 27,00 Euro

Gardasee

Bianco di Custoza 0,2L 8,00 Euro

Weingut Cantina Zenato 0,75L 26,00 Euro

Lucana Santa Cristina

Weingut Cantina Zenato 0,75L 36,00 Euro

Lucana 0,2L 9,50 Euro

Weingut San Benedetto 0,75L 30,00 Euro

Sicilia

I.G.T. Catarato Insolia Savignon 0,2L 8,90 Euro

Weingut Rega Leali 0,75L 27,00 Euro

Rosé

Hauswein 0,25L 8,00 Euro

Basilicata

Aglianico I.G.T. 0,2L 8,00 Euro

Weingut Pippali 0,75L 26,00 Euro

Bitte beachten Sie auch unsere täglichen Empfehlungen.

Für besondere Wünsche wenden Sie sich direkt an Cami.

Rotwein



TRATTORIA
TOSCANA

<i>Hauswein</i>	<i>0,25L</i>	<i>8,00 Euro</i>
Piemonte		
<i>Barbera D'Alba</i> <i>Weingut Bruno Giacosa</i>	<i>0,75L</i>	<i>59,00 Euro</i>
Veneto		
<i>Ripassa</i> <i>Valpolicella Superiore</i> <i>Weingut Zenato</i>	<i>0,75L</i>	<i>39,50 Euro</i>
Toscana		
<i>San Giovese I.G.T.</i>	<i>0,2L</i>	<i>8,50 Euro</i>
<i>Weingut Di Majo Norante</i>	<i>0,75L</i>	<i>27,00 Euro</i>
<i>Chianti Classico D.O.C.</i> <i>San Giovese / Cannaiolo / Malvasia Nera</i> <i>Weingut Casale Dello Sparviero</i>	<i>0,75L</i>	<i>42,50 Euro</i>
Marche		
<i>Il Maschio da Monte</i> <i>Weingut Santa Barbara</i>	<i>0,75L</i>	<i>54,50 Euro</i>
Abruzzo		
<i>Contado Aglianico D.O.C.</i> <i>Weingut Di Majo Norante</i>	<i>0,75L</i>	<i>38,00 Euro</i>
Basilicata		
<i>Aglianico I.G.T.</i>	<i>0,2L</i>	<i>8,50 Euro</i>
<i>Weingut Pippali</i>	<i>0,75L</i>	<i>27,00 Euro</i>
Puglie		
<i>Primitivo del Salento I.G.T.</i>	<i>0,2L</i>	<i>7,50 Euro</i>
<i>verschiedene Weingüter</i>	<i>0,75L</i>	<i>26,00 Euro</i>
Lazio		
<i>Syrah I.G.T.</i>	<i>0,2L</i>	<i>9,80 Euro</i>
	<i>0,75L</i>	<i>31,00 Euro</i>

Bitte beachten Sie auch unsere täglichen Empfehlungen.

Für besondere Wünsche wenden Sie sich direkt an Cami.

Getränke



TRATTORIA
TOSCANA

Alkoholfreie Getränke

San Pellegrino	0,25L	2,80 Euro
San Pellegrino	0,5L	4,50 Euro
San Pellegrino	0,75L	7,00 Euro
San Pellegrino Panna	0,5L	4,50 Euro
Coca Cola 1, 2	0,3L	3,50 Euro
Fanta 1	0,3L	3,50 Euro
Spezi 1, 2	0,3L	3,50 Euro
Bitter Lemon 1, 3	0,3L	4,00 Euro
Orangensaft	0,3L	4,00 Euro
Apfelsaft	0,3L	4,00 Euro
Orangensaftschorle	0,3L	3,50 Euro
Apfelsaftschorle	0,3L	3,50 Euro

Zusatzstoffe: 1) Farbstoff, 2) koffeinhaltig, 3) chininhaltig

Biere

Haller Löwenbräu Pils	0,33L	4,00 Euro
Haller Löwenbräu Hefe Hell	0,5L	4,80 Euro
Haller Löwenbräu Hefe Dunkel	0,5L	4,80 Euro
Haller Löwenbräu Kristall	0,5L	4,80 Euro
Radler	0,33L	4,00 Euro

Heiße Getränke

Tasse Kaffee		3,50 Euro
Espresso		3,00 Euro
Espresso corretto		4,00 Euro
Espresso doppelt		5,00 Euro
Cappuccino		4,00 Euro
Latte macchiato		4,50 Euro
Tee nach Wahl (Eilles)		3,50 Euro

Spirituosen

Brandy Vecchia Romagna	2cl	6,50 Euro
Grappa Barricata	2cl	7,50 Euro
Nonnino	2cl	7,00 Euro
Sambucca	2cl	5,00 Euro
Averna	4cl	6,00 Euro
Ramazzotti	4cl	6,00 Euro
weitere Amari auf Anfrage		



TRATTORIA
TOSCANA



*Trattoria Toscana
Inhaber Eugenio Dominech
Marktstraße 43
71672 Marbach
Tel. 07144-886933
www.toscana-marbach.de*

Alle Preise incl. Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer.