



TRATTORIA
TOSCANA

Willkommen bei Freunden!

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

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

Aperitif

<i>Prosecco Coste Petrai</i>	<i>0,1L</i>	<i>6,00 Euro</i>
	<i>0,75L</i>	<i>35,00 Euro</i>
<i>Prosecco Coste Petrai mit Aperol ⁽¹⁾</i>	<i>0,1L</i>	<i>6,50 Euro</i>
<i>Aperol Spritz ⁽¹⁾</i>	<i>0,25L</i>	<i>7,50 Euro</i>
<i>Campari Soda ⁽¹⁾</i>	<i>5cl</i>	<i>6,00 Euro</i>
<i>Campari Orange ⁽¹⁾</i>	<i>5cl</i>	<i>6,80 Euro</i>
<i>Martini Weiß & Rot ⁽¹⁾</i>	<i>5cl</i>	<i>5,00 Euro</i>
<i>Sherry Medium</i>	<i>4cl</i>	<i>5,00 Euro</i>
<i>Sherry Dry</i>	<i>4cl</i>	<i>5,00 Euro</i>
<i>Crodino alkoholfrei ⁽¹⁾</i>	<i>0,1L</i>	<i>4,00 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

<i>Vitello Tonnato</i> Dünne Kalbfleischscheiben in raffinierter Thunfischsoße (c)	12,00 Euro
<i>Carpaccio di Manzo</i> Rinderfiletscheiben - mariniert, mit gehobeltem Parmesan	12,00 Euro
<i>Insalata di Piovra</i> Octopussalat, fein mariniert mit Kartoffel (f, g)	14,50 Euro

Le Insalate - Salate

<i>Insalata di Tacchino</i> Knackiger Salat mit Putenstreifen und Schafskäse in fein abgeschmeckter Balsamico-Sauce (1, d)	14,50 Euro
<i>Insalata di Rucola</i> Rucolasalat mit gehobeltem Parmesan, Cashewkerne und Cherrytomaten (e)	7,50 Euro
<i>Insalata di Pomodori</i> Salat mit Tomaten, Zwiebel, Thunfisch und Schafskäse (c, d)	7,80 Euro
<i>Insalata Mista</i> Gemischter Salat	6,00 Euro

Le Zuppe - Suppe

<i>Le Zuppe quelle del Giorno</i> Tagesuppe	7,00 Euro
<i>Crema di Pomodoro</i> Tomatencremesuppe (d)	6,00 Euro

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 16,50 Euro
Pasta mit Pinienkerne, Zucchini, Artischocke und Safran (a, e)

Tagliatelle Porcini con Tonno e Aglio 16,80 Euro
Bandnudeln mit Steinpilzen, Thunfisch und Knoblauch (a, c)

Pappardelle con Salmone e Rucola 17,80 Euro
Bandnudeln mit frischem Lachs und Rucola (a, c, d)

Pasta fresca con diversi Ripieni 16,80 Euro
Frische Panzerotti mit verschiedenen Füllungen (vegetarisch) (a)

Tagliatelle Porcini con Filetto di Manzo 17,80 Euro
Bandnudeln mit Steinpilzen und Rinderfiletstreifen (a)

Spaghetti al nero di Seppia 17,80 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 17,80 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

<i>Paillard di Vitello alla Griglia</i> Dünnes Kalbsfleisch vom Grill mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse	21,00 Euro
<i>Bistecca di Manzo alla Griglia</i> Rindersteak vom Grill mit Beilagen	25,80 Euro
<i>Tacliata di Manzo su Rucola</i> Rinderfilet auf Rucola in Balsamico-Sauce ¹	29,80 Euro
<i>Costolette di Agnello alla Griglia</i> Lammcarré vom Grill mit Beilagen	28,80 Euro
<i>Filetto di Manzo al Chianti</i> Rinderfilet in Chiantisauce	33,80 Euro

I Pesci - Fischgerichte

<i>Cozze al Vino Bianco</i> Miesmuscheln in Weißweinsauce nach Saison (g)	15,00 Euro
<i>Cozze al Pomodoro Piccante</i> Miesmuscheln mit scharfer Tomatensauce nach Saison (g)	15,00 Euro
<i>Frischer Branzino (Seewolf) ca. 400-600 g (c)</i>	26,00 Euro
<i>Frische Dorata (Dorade) ca. 400-600 g (c)</i>	26,00 Euro
<i>Cinque Scampi giganti con</i> <i>Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino</i> Fünf Riesengarnelen mit Spaghetti, Knoblauch, Öl und scharfes Peperoncino (a, b)	27,80 Euro

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 6,00 Euro

Friuli

Savignon 0,2L 8,50 Euro

Weingut La Tunella 0,75L 26,00 Euro

Chardonnay 0,2L 8,50 Euro

Weingut La Tunella 0,75L 26,00 Euro

Savignon Col Mattis

Weingut La Tunella 0,7L 36,00 Euro

Veneto

Pinot Grigio I.G.T. 0,2L 7,50 Euro

Weingut Zenato 0,75L 24,00 Euro

Gardasee

Bianco di Custoza 0,2L 7,00 Euro

Weingut Cantina Zenato 0,75L 23,00 Euro

Lugana Santa Cristina

Weingut Cantina Zenato 0,75L 29,80 Euro

Lugana

Weingut San Benedetto 0,2L 8,00 Euro

0,75L 26,00 Euro

Sicilia

I.G.T. Catarato Insolia Savignon 0,2L 7,90 Euro

Weingut Rega Leali 0,75L 24,00 Euro

Rosé

Hauswein 0,25L 6,00 Euro

Basilicata

Aglianico I.G.T. 0,2L 7,00 Euro

Weingut Pippali 0,75L 23,00 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>6,00 Euro</i>
Piemonte		
<i>Barbera D'Alba</i> <i>Weingut Bruno Giacosa</i>	<i>0,75L</i>	<i>53,00 Euro</i>
Veneto		
<i>Ripassa</i> <i>Valpolicella Superiore</i> <i>Weingut Zenato</i>	<i>0,75L</i>	<i>38,00 Euro</i>
Toscana		
<i>San Giovese I.G.T.</i>	<i>0,2L</i>	<i>7,50 Euro</i>
<i>Weingut Di Majo Norante</i>	<i>0,75L</i>	<i>24,00 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>34,00 Euro</i>
Marche		
<i>Il Maschio da Monte</i> <i>Weingut Santa Barbara</i>	<i>0,75L</i>	<i>49,00 Euro</i>
Abruzzo		
<i>Contado Aglianico D.O.C.</i>	<i>0,2L</i>	<i>8,50 Euro</i>
<i>Weingut Di Majo Norante</i>	<i>0,75L</i>	<i>26,00 Euro</i>
Basilicata		
<i>Aglianico I.G.T.</i>	<i>0,2L</i>	<i>7,50 Euro</i>
<i>Weingut Pippali</i>	<i>0,75L</i>	<i>24,00 Euro</i>
Puglie		
<i>Primitivo del Salento I.G.T.</i>	<i>0,2L</i>	<i>6,50 Euro</i>
<i>verschiedene Weingüter</i>	<i>0,75L</i>	<i>23,00 Euro</i>
Lazio		
<i>Syrah I.G.T.</i>	<i>0,2L</i>	<i>8,80 Euro</i>
	<i>0,75L</i>	<i>28,00 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	2,40 Euro
San Pellegrino	0,5L	3,80 Euro
San Pellegrino	0,75L	5,00 Euro
San Pellegrino Panna	0,5L	3,80 Euro
Coca Cola 1, 2	0,3L	3,00 Euro
Fanta 1	0,3L	3,00 Euro
Spezi 1, 2	0,3L	3,00 Euro
Bitter Lemon 1, 3	0,3L	3,20 Euro
Orangensaft	0,3L	3,50 Euro
Apfelsaft	0,3L	3,50 Euro
Orangensaftschorle	0,3L	3,00 Euro
Apfelsaftschorle	0,3L	3,00 Euro

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

Biere

Haller Löwenbräu Pils	0,33L	3,30 Euro
Haller Löwenbräu Hefe Hell	0,5L	4,50 Euro
Haller Löwenbräu Hefe Dunkel	0,5L	4,50 Euro
Haller Löwenbräu Kristall	0,5L	4,50 Euro
Radler	0,33L	3,30 Euro

Heiße Getränke

Tasse Kaffee		2,80 Euro
Espresso		2,80 Euro
Espresso corretto		3,50 Euro
Espresso doppelt		4,40 Euro
Cappuccino		3,30 Euro
Latte macchiato		3,80 Euro
Tee nach Wahl (Eilles)		3,00 Euro

Spirituosen

Brandy Vecchia Romagna	2cl	4,50 Euro
Grappa Barricata	2cl	4,50 Euro
Nardini Aquavite	2cl	4,80 Euro
Sambucca	2cl	4,20 Euro
Averna	4cl	4,50 Euro
Ramazzotti	4cl	4,50 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.