

Willkommen bei Freunden!

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

Abends ist unsere Küche
bis 21 Uhr für Sie geöffnet.

Aperitiv

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

Zusatzstoffe : 1) Farbstoff

Antipasti - Vorspeisen

Vitello Tonnato 16€

Dünn aufgeschnittenes Kalbsfleisch
mit raffiniertes Thunfischsauce

Carpaccio di Manzo 16€

Rindfleischscheiben, fein mariniert mit Parmesanspähne

Insalata di Piovra 18€

Oktopussalat, fein mariniert mit Kartoffel

Le Insalate - Salate

Insalata di Tacchino 18€

knackiger Salat mit Putenstreifen und Schafskäse
und feinem Balsamicodressing ⁽¹⁾

Inalata di Rucola 9€

Rucolasalat mi Parmesan, Cashew und Kirschtomaten

Insalata die Tonno 10€

Frischer Blattsalat mit Thunfisch, Zwiebel, Schafskäse und
Crema di Balsamico ⁽¹⁾

Insalata Mista 7,5€

Gemischter Salat

Le Zuppe - Suppe

Le Zuppe quelle di Giorno 8€

Tagessuppe

Crema di Pomodoro 7€

Tomatencremesuppe

Zusatzstoffe : 1.) Farbstoff

Alle Preisangaben inkl. Bediengeld und gesetzlicher MwSt

Primi Piatti - Pastagerichte

Paccheri con Pinoli, Zucchini, Carciofi e Zafferano 20,50€

Pasta mit Pinienkernen, Zucchini,
Artischocke und Safran

Tagliatelle con Porcini con Tonno a Aglio 19€

Bandnudeln mit Steinpilz, Thunfisch und Knoblauch

Parpadelle con Salmone e Rucola 20,50€

Breite Bandnudeln mit frischem Lachs und Rucola

Pasta fresca condiversi Ripieni 19€

Frische Panzerotti mit verschiedenen Füllungen
(vegetarisch)

Tagliatele Porcini con Filetto di manzo 21€

Bandnudeln mit Steinpilzen und Rinderfiletspitzen

*Spaghetti al nero die Seppia
con Scampi e Limone Menta* 20€

Schwarze Spaghetti aus Tintenfischtinte
mit Scampi in feiner Zitronen-Minz-Sauce

Tagliatelle von San. Giacomo e Scampi 21€

Bandnudeln mit Scampi und Jakobsmuscheln

Le Carni - Fleischgerichte

Paillard di Vitello alla Griglia 24€

Dünnes Kalbsfleisch vom Grill
mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse

Bistecca di Manzo alla Griglia 32,80€

Rindersteak vom Grill mit Beilagen

Tagliata di Manzo su Rucola 38€

Rinderfilet auf Rucola in Balsamico-Sauce ⁽¹⁾

Costolette di Agnello alla Griglia 36€

Lammcarré vom Grill mit Beilagen

Filetto di Manzo al Chianti 38€

Rinderfilet in Chiantisauce

I Pesci - Fischgerichte

Cozze al Vino Bianco 17€

Miesmuscheln in Weißwein (Saisonal)

Cozze al Pomodoro picante 17€

Miesmuscheln in pikanter Tomatensauce (Saisonal)

Frischer Branzino (Wolfsbarsch) 29€

Frische Dorata (Dorade) 29€

Cinque Scampi giganti 35€

con Spaghetti aglio e olio

Fünf Riesengarnelen an Spaghetti mit
Knoblauch, Olivenöl und scharfer Peperoncino

Dessert

Nach Laune des Chefs, Preis auf Anfrage

Zusatzstoffe : 1) Farbstoff

Weißweine

| | | |
|----------------------|-------|------|
| Hauswein | 0,25L | 8€ |
| <i>Friuli</i> | | |
| Sauvignon | 0,2L | 9,5€ |
| Weingut La Funella | 0,75L | 29€ |
| Chardonnay | 0,2L | 9,5€ |
| Weingut La Funella | 0,75L | 29€ |
| | | |
| Sauvignon Col Mattis | 0,75L | 44€ |
| Weingut La Funella | | |

Veneto

| | | |
|------------------|------|------|
| Pinot Grigio IGT | 0,2L | 8,5€ |
| Weingut Zenato | | |

Garda

| | | |
|------------------------|-------|------|
| Bianco di Custoza | 0,2L | 8,5€ |
| Weingut Cantina Zenato | 0,75L | 27€ |
| | | |
| Lugana Santa Cristina | 0,75L | 38€ |
| Weingut Cantina Zenato | | |
| | | |
| Lugana | 0,2L | 9,5€ |
| Weingut San Benedetto | 0,75L | 30€ |

Sicilia

| | | |
|-----------------------------|-------|-----|
| Cataraato Insolia Sauvignon | 0,2L | 9€ |
| Weingut Rega Leali | 0,75L | 27€ |

Roseweine

| | | |
|-----------------|-------|-----|
| Hauswein | 0,25L | 8€ |
| Aglianico IGT | 0,2L | 8€ |
| Weingut Pippoli | 0,75L | 26€ |

Alle Preisangaben inkl. Bediengeld und gesetzlicher MwSt

Rotweine

| | | |
|----------|-------|----|
| Hasuwein | 0,25L | 8€ |
|----------|-------|----|

Piemonte

| | | |
|---------------|-------|-----|
| Babera D'Alba | 0,75L | 59€ |
|---------------|-------|-----|

Weingut Bruno Giacosa

Veneto

| | | |
|--------------------------------|-------|-----|
| Ripassa Valpolicella Superiore | 0,75L | 40€ |
|--------------------------------|-------|-----|

Weingut Zenato

Toscana

| | | |
|-----------------|------|------|
| San Givese I GT | 0,2L | 8,5€ |
|-----------------|------|------|

| | | |
|-------------------------|-------|-----|
| Weingut Di Majo Norante | 0,75L | 27€ |
|-------------------------|-------|-----|

| | | |
|----------------------|-------|-----|
| Chianti Classico DOC | 0,75L | 43€ |
|----------------------|-------|-----|

San Givese II Cannaioli II Malvasia Nera

Weingut Casale Dello Sparviere

Marche

| | | |
|---------------------|-------|-----|
| Il Maschio da Monte | 0,75L | 55€ |
|---------------------|-------|-----|

Weingut Santa Barbara

Abruzzo

| | | |
|-----------------------|-------|-----|
| Contado Aglianico DOC | 0,75L | 38€ |
|-----------------------|-------|-----|

Weingut Di Majo Norante

Basilicata

| | | |
|----------------|------|------|
| Aglianico I GT | 0,2L | 8,5€ |
|----------------|------|------|

| | | |
|-----------------|-------|-----|
| Weingut Pippoli | 0,75L | 27€ |
|-----------------|-------|-----|

Puglie

| | | |
|----------------------------|------|------|
| Primitivo del Salento I GT | 0,2L | 7,5€ |
|----------------------------|------|------|

diverse Weingüter

Lazio

| | | |
|------------|------|------|
| Syrah I GT | 0,2L | 9,8€ |
|------------|------|------|

| | | |
|--|-------|-----|
| | 0,75L | 31€ |
|--|-------|-----|

Alkoholfreie Getränke

| | | |
|--|-------|------|
| San Pellegrino | 0,25L | 2,8€ |
| | 0,50L | 4,5€ |
| | 0,75L | 7€ |
| San Pellegrino Panna | 0,50L | 4,5€ |
| Cola // Fanta // Spezi ⁽¹⁾⁽²⁾ | 0,30L | 3,5€ |
| Bitter Lemon ⁽¹⁾⁽³⁾ | 0,30L | 4€ |
| Soft (Orange // Apfel) | 0,30L | 4€ |
| Softschorle (Orange // Apfel) | 0,30L | 3,5€ |

Zusatzstoffe : 1) Farbstoff 2) koffeinhaltig 3) chininhaltig

Biere

| | | |
|------------------|-------|------|
| Haller Löwenbräu | | |
| Pils | 0,33L | 4€ |
| Hefe Hell | 0,50L | 4,8€ |
| Hefe Dunkel | 0,50L | 4,8€ |
| Kristall | 0,50L | 4,8€ |
| Radler | 0,33L | 4€ |

Heiße Getränke

| | | |
|------------------------|--|------|
| Tasse Kaffee | | 3,5€ |
| Espresso | | 3€ |
| Espresso Corretto | | 4€ |
| Espresso doppelt | | 5€ |
| Cappuccino | | 4€ |
| Latte Macchiato | | 4,5€ |
| Tee nach Wahl (Eilles) | | 3,5€ |

Spirituosen

| | | |
|------------------------|-----|------|
| Brandy Vecchia Romagna | 2cl | 6,5€ |
| Grappa Barricata | 2cl | 7,5€ |
| Nonino | 2cl | 8,5€ |
| Sambucca | 2cl | 5€ |
| Averna | 4cl | 7€ |
| Ramazotti | 4cl | 7€ |



Trattoria Toscana
Inhaber Eugenio Dominech

Marktstraße 43
71672 Marbach
07144/ 886933

www.toscana-marbach.de