



SPEISEKARTE





RISTORANTE
TOSCANINI
AM YACHTHAFEN



Herzlich Willkommen im Ristorante Toscanini

Erleben Sie wahre italienische Momente
in einer warmen und gemütlichen Atmosphäre.

Wir legen sehr viel Wert auf ein persönliches Ambiente
und nehmen jeden herzlich in unserer Familie auf.

Also fühlen Sie sich bei uns wie zuhause
und lassen sich von unseren Spezialitäten verwöhnen.



Mit unserem Namen **Toscanini** verbeugen wir uns vor dem
großen italienischen Dirigenten Arturo Toscanini
(geb. 25. März 1867, gest. 16. Januar 1957).

Er verstand es vortrefflich, alle Zutaten für eine gelungene
Orchesteraufführung ausgewogen und geschmackvoll
zusammenzuführen.

Mit diesem Anspruch bereiten auch wir Ihnen aus frischen Zutaten
unsere schmackhaften kulinarischen Aufführungen zu.

Hier genießen Sie.



Arturo Toscanini

Aperitivo/ Aperitiv

1. Martini (bianco oder rosso) ⁽¹¹⁾	5 cl	6,50 €
2. Wildberry Lillet	0,2l	9,50 €
3. Campari (Orange oder Soda)	0,2l	6,50 €
4. Prosecco ⁽¹¹⁾	0,1l	7,50 €
5. Aperol Spritz ^(9,3,2,10,11)	0,2l	8,50 €
6. Sanbitter alkoholfrei ^(1,3,11)	0,1l	6,50 €
7. Hugo ^(1,3,11)	0,2l	8,50 €
8. Ramazotti Rosato Spritz ^(1,3,11)	0,2l	8,50 €
9. Ramazotti Fresco Spritz ^(1,3,11)	0,2l	8,50 €
10. Limoncello Spritz ^(1,3,11)	0,2l	9,50 €

Antipasti/ Vorspeisen

13. Insalata Caprese ⁽¹⁾ Büffel-Mozzarella mit tomaten-Basilikum Topping, kalt gepresstem Olivenöl extra Vergine und Balsamico-Crème		11,50€
14. Carpaccio di Bietola e Pecorino fresco ⁽¹⁾ Hauchdünne Scheiben von Roter Beete mit Zitronen-Vinaigrette, Rucola und gehobeltem Schafskäse		12,50€
15. Antipasto Misto della Casa ^(1,9) Gemischter Vorspeisenteller mit verschiedenen Köstlichkeiten aus Italien		
a) Für 1 Person.		14,50€
b) Für 2 Personen.		28,00€
16. Vitello Tonnato ^(1,9) Hauchdünne Kalbsfleischscheiben mit handgeschlagener Thunfisch-Kapern-Salsa		15,50€
17. Bruschetta ^(1,A) Knuspriges Brot mit Tomaten, Knoblauch, Petersilien nach italienischer Art, 4 Stück.		7,50€
18. Focaccia della Casa ^(C,J,F) Pizzabrot mit frischen Tomaten, Zwiebeln und Basilikum		8,50€
23. Carpaccio Di Manzo Carpaccio vom Rinderfilet auf Rucola mit frischen Champignons. und Parmigiano Reggiano		14,50€



Zuppa/ Suppen

30. Vellutata di Pomodori

Tomatensuppe mit Gin und Basilikum verfeinert

6,50 €

31. Zuppa d 'aglio

Knoblauchcremesuppe

6,50 €

32. Zuppa di Cipolle ^(9,A,L)

Zwiebelsuppe nach Art des Hauses, ummantelt von Pizzateig und im Ofen mit Käse überbacken

8,50 €

Insalata/ Salate

Wir servieren unsere Salate mit unserem hausgemachten Dressing.

42. Insalata Mista ^(1,4,7,G)

Gemischter Salat nach Toscanini - Art

8,50 €

44. Insalata Tonno ^(1,6,7)

Gemischter Salat mit Thunfisch, Ei und roten Zwiebeln aus Tropea

11,50 €

46. Insalata Pecorino ^(1,2,4,7,G,K)

Gemischter Salat mit cremigem Schafskäse, Ei und rote Zwiebeln aus Tropea

11,50 €

47. Insalata Pollo ^(1,4,7)

Gemischter Salat mit
Hähnchenbrustfiletstreifen und gebratenen
Champignons

14,50 €

50. Insalata del Nonno ^(1,7)

Gemischter Salat mit Kalbfiletspitzen, gebratenen Champignons, Zwiebeln und Paprika

16,50 €



Pasta/ Nudelgerichte

- 85. Spaghetti Bolognese** (A,1,3,7)
Spaghetti mit feinem Rinderragout und Parmigiano Reggiano 9,50 €
- 86. Spaghetti Carbonara** (3,6,7,9A,1,K,1)
Spaghetti mit Ei, Schinken 10,50 €
- 87. Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino** (A,1)
Spaghetti in Olivenöl mit Knoblauch, Chili und frischer Petersilie 10,50 €
- 88. Spaghetti Tonno, Limone e Zucchini** (A,1)
Spaghetti mit Thunfisch, Zucchini, Cremolata (Petersilien, Zitronenzeste, Knoblauch) in fein abgeschmeckter Zitronensauce 16,50 €
- 89. Spaghetti con pesto di Barbabietola** (C,G,1)
Spaghetti mit marinierten Hähnchenbruststreifen, Zucchini, Parmesan in einer Rote-Beete-Creme Sauce 14,50 €
- 90. Spaghetti con Rucola** (A,1,3,6)
Spaghetti mit Filetspitzen, Champignons, Paprika in eigenem Sud gegart und auf Rucola serviert 15,50 €
- 91. Penne All 'Arrabbiata** (A,1,9)
Penne mit Peperoncino, Oliven, Knoblauch in Tomatensauce, Parmesan und frischem Basilikum 10,50 €
- 92. Tagliatelle Montagnola** (A,1,N)
Bandnudeln mit Kalbsfiletspitzen, Champignons in Sahnesauce 15,50 €
- 93. Tagliatelle Scampi** (A,1)
Bandnudeln mit gebratenen Garnelen auf würziger Tomatensauce und Knoblauch 16,50 €
- 94. Tagliatelle al Salmone** (A,1)
Bandnudeln mit Lachsstreifen, Zucchini, frischen Kräutern in Hummersauce 16,50 €
- 97. Penne Vegetale** (A,1,9)
mit frischem Gemüse in leichter Tomatensauce 12,50 €
- 99. Lasagna della Nonna** (A,1,K,9)
Hausgemachter Nudelaufbau mit Fleischragout und Parmigiano Reggiano überbacken 12,50 €

Pizza

Unsere Pizzen werden mit der Hand auf ca. 38 cm geformt, frisch im Steinofen gebacken und mit frischer Tomatensauce und Mozzarella belegt.

<i>106. Margherita</i> (A,1,9) mit Mozzarella und Basilikum	9,50 €
<i>107. Salami</i> (A,1,9) mit Original-Salami aus Mailand	11,50 €
<i>109. Mista</i> (1,9,A,I) mit Original-Salami aus Mailand, italienischem Kochschinken, Champignons und Peperoni Lombardi	13,50 €
<i>110. Tonno e Cipolle</i> (1,9,A,I) mit Thunfisch, roten Zwiebeln aus Tropea und frischer Petersilie	15,50 €
<i>111. Hawaii</i> (1,9,A,I) mit Kochschinken und Ananas	14,00 €
<i>116. Calzone</i> (1,9,A,c,I) Gefüllte Pizza mit Salami, Schinken, Champignons und Ei	15,50 €
<i>118. Vegetale</i> (1,9,A,I) mit frischem Grillgemüse und Knoblauch	14,50 €
<i>121. Toscanini</i> (1,9,A,L) mit Parmaschinken, Rucola und Parmigiano	16,50 €
<i>122. Quattro Formaggi</i> (1,9,A,C,I) mit vier verschiedenen Käsesorten	15,50 €
<i>124. Scampi</i> (1,9,A,C,I) mit Garnelen, frischen Tomaten und Knoblauch	16,50 €
<i>125. Caprese</i> (1,9,A,C,I) mit Sardellen, Oliven und Kapern	14,50 €

Carne di Vitello/ Fleisch vom Kalb

Alle Fleischgerichte werden mit passender Tagesbeilage serviert.

136. Scaloppa di Vitello alla Milanese

(1,9)

paniertes Kalbsschnitzel mit Zitrone

26,50 €

141. Saltimbocca alla Romana (1,9,1,M)

Kalbmedaillons mit Parmaschinken und Salbei in einer Butterweißweinsauce

26,50 €

142. Scaloppina Di Vitello alla Griglia (1,9)

Kalbmedaillons vom Grill mit Zitrone und hausgemachter Kräuterbutter

22,50 €

a) mit Champignonsauce (1,8,9,1)

26,50 €

b) mit Gorgonzolasauce (1,8,9,1)

26,50 €

c) mit Grüner-Pfeffersauce (1,8,9,1)

26,50 €

148. Scaloppina di Vitello Toscanini (1,9,A,L,M,3,6)

Kalbmedaillons mit Pfifferlingen, Zwiebeln in einer leichten Sauce aus Cognac und Sahne

26,50 €

Pollo/ Hähnchengerichte

161. Medaglioni di Pollo alla Griglia (1,9)

gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Zitronen und hausgemachter Kräuterbutter

17,50 €

a) mit Champignonsauce (1,8,9,1)

19,50 €

b) mit Gorgonzolasauce (1,8,9,1)

19,50 €

c) mit Grüner-Pfeffersauce (1,8,9,1)

19,50 €



Fegato/ Kalbslebergerichte

- 165. Fegato di Vitello alla Griglia** (1,3,6,9,7) 19,50 €
Kalbsleber vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter und Limone
- 166. Fegato alla Toscanini (scharf)** (1,3,6,9,7) 21,50 €
gebratene Kalbsleber mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch
in Tomatensauce
- 167. Fegato alla Veneziana** (1,3,6,7,L,M) 22,50 €
gebratene Kalbsleber, geschmorte Zwiebeln, Salbei in
Weißweinsauce

Carne di Manzo/ Rindfleischgerichte

Frisches, saftiges Steak aus Argentinien.

Wir grillen Ihnen Ihr Fleisch so, wie Sie es lieben! Medium Rare, English oder Well Done.

Dazu wird die Tagesbeilage serviert.

- 155. Bistecca alla Brace** (1,3,6,9,A,L,M) 26,50 €
Rumpsteak vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter
und Zitrone
- a) **mit Rotweinsauce** (1,8,9,1) 28,50 €
 - b) **mit Gorgonzolasauce** (1,8,9,1) 28,50 €
 - c) **mit Champignonsauce** (1,8,9,1) 28,50 €
 - d) **mit Grüner-Pfeffer-Cognacsauce** (1,8,9,1) 28,50 €
- 170. Agnello Al Forno** (1,3,6,9) 28,50€
Lamnbraten nach italienischer Art



Pesce/ Fischgerichte

Alle Fischgerichte werden mit passender Tagesbeilage serviert.

194. Salmone alla Griglia (1,3,6,7). 22,50€

Lachsfilet vom Grill mit Dip-Sauce und Limone

195. Salmone alla Cardinale (1,3,6,L,J) 26,50€

Lachsfilet mit Shrimps in Hummer-Tomatensauce

200. Luccioperca al Burro e Mandorle (1,3,6,1) 23,50€

Zanderfilet mit Mandeln in Buttersauce

201. Scampi alla Griglia (1,3,6)

Salzwasser-Großgarnelen vom Grill mit Knoblauch und frischen Kräutern und einem Schuss kaltgepresstes Olivenöl 29,50€

a) mit Livornese-Sauce (1,9,1) 33,00€

b) mit Grüner-Pfeffersauce (1,3,1) 33,00€

c) mit Knoblauchsauce (1,9,1) 33,00€

Bambino/ Kindergerichte

76. Pizza Bambino (1,9,A,I) 7,50 €
mit Mailänder Salami

77. Spaghetti Bambino alla Bolognese (1,9,A,I) 8,50 €
Spaghetti mit feinem Rinderragout

79. Pollo Bambino (1,9,A,I) 9,50 €
Kleines paniertes Hähnchenschnitzel, dazu Pommes



Dolci/ Dessert

<i>218. Gelato Misto</i> (1,8,A,I)		
3 Kugeln gemischtes Eis mit Sahne		9,90€
<i>226. Tiramisu</i> (1,4,A,I)		
Hausgemachtes Tiramisu		8,50€
<i>227. Tartufo Nero</i> (1,4,A,I)		
Klassisches halbgefrorenes Eis mit Sahne		8,50€
<i>228. Cassata Siciliana</i> (1)		
Italienische Eisspezialität mit kandierten Früchten		8,50€
<i>230. Crespelle Ripiene</i> (1,A,I)		
Crepes gefüllt mit Vanilleeis in warmer Himbeersauce		9,50€
<i>245. Tortino al cioccolato con cuore fondente</i> (1,A,I)		
Warmes Schokoküchlein, serviert mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne		9,50€

Bevande Calde/ Heiße Getränke

<i>239. Espresso</i> (4)	Tasse	2,50€
<i>240. Tee</i> (verschiedene Sorten)	Tasse	2,70€
<i>241. Caffè Crema</i> (4)	Tasse	3,00€
<i>242. Heiße Schokolade</i> (8,1)	Tasse	4,00€
<i>243. Cappuccino</i> (4,1,8,1)	Tasse	3,50€
<i>246. Latte Macchiato</i> (4,1,8,1)	Tasse	4,00€

Bevande Analcoliche/ Alkoholfreie Getränke

		Fl. 0,2l	Fl. 0,5l
263.	Aqua Panna (Stilles Wasser)	2,70€	5,90€
264.	San Pellegrino (Mineralwasser)	2,70€	5,90€
		0,2l	0,4l
253.	Coca Cola	3,00€	5,90€
254.	Coca Cola Light	3,00€	5,90€
255.	Fanta	3,00€	5,90€
257.	Sprite	3,00€	5,90€
259.	Spezi	3,00€	5,90€
261.	Fassbrause	3,00€	5,90€
265.	Bitter Lemon	3,50€	6,90€
266.	Tonic Water	3,50€	6,90€
267.	Ginger Ale	3,50€	6,90€
269.	Bananennektar	3,50€	6,90€
270.	Apfelsaft	3,50€	6,90€
271.	Orangensaft	3,50€	6,90€
275.	Apfelschorle	3,00€	5,90€
277.	Kiba	3,50€	6,90€



Bevande Alcoholiche/ Alkoholische Getränke

	0,3l	0,5l
283. Hasseröder vom Fass (A)	3,50€	6,20€
285. Löwenbräu vom Fass (A)	3,50€	6,20€
288. Gespritztes Bier (A)	3,30€	5,90€
290. Beck`s Blue alkoholfrei, Flasche (A)	3,70€	
291. Schwarzbier Leffe vom Fass (AI)	3,50€	6,20€
293. Weizenbier vom Fass (A)		6,20€
296. Weizenbier alkoholfrei, Flasche (A)		6,00€
294. Bananenweizen (A)		6,20€
295. Berliner Weisse (rot oder grün) (1,4,A,S)	4,00€	
297. Weizenbier Kristall, Flasche (A)		6,00€
298. Weizenbier Dunkel, Flasche (A)		6,00€



Vini/ Offene Weine

	0,2 l	0,5 l	1 l
400. Chianti c11J	6,00 €	12,00 €	24,00 €
401. Lambrusco (lieblich) c11J	6,00 €	12,00 €	24,00 €
402. Nero Davola c11J	6,00 €	12,00 €	24,00 €
403. Montepulciano c11J	6,00 €	12,00 €	24,00 €
404. Frizzantino (lieblich) c11J	6,00 €	12,00 €	24,00 €
405. Rose (trocken) c11J	6,00 €	12,00 €	24,00 €
406. Chardonnay c11J	6,00 €	12,00 €	24,00 €
407. Pinot Grigio c11J	6,00 €	12,00 €	24,00 €
408. Weinschorle e11J	5,50 €	11,00 €	22,00 €
409. Grillo e11J	8,50 €	17,00 €	34,00 €

Liquori (Liquori)/ Liköre

300. Amaretto (11,JJ)	2 cl	3,00 €
301. Sambuca	2 cl	3,00 €
303. Bailey's (3,6,1,11)	2 cl	3,00 €
316. Williams Birne	2 cl	3,00 €
317. Limoncello	2 cl	3,00 €
319. Grappa Prosecco (3.11.1)	2 cl	7,50 €
321. Hausgemachter Grappa mit Himbeergeschmack	2 cl	7,50 €

Digestiv

323. Vecchia Romagna	2 cl	4,50 €
324. Ramazotti	2 cl	3,50 €
325. Fernet Branca	2 cl	3,50 €
327. Gin Tonic	0,2l	7,50 €
328. Whiskey Cola	0,2l	7,50 €



Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Personal.

Zusatzstoffe und Allergene

1) Mit Süßungsmittel, 2) Chinihaltig, 3) mit Farbstoffen, 4) Koffeinhaltig, 5) mit Taurin, 6) Antioxidationsmitteln, 7) mit Phosphat (Säuerungsmittel). 8) mit Milcheiweiss, 9) mit Konservierungsstoffen, 10) gewachst, 11) Schwefeloxid/Sulfite, 12) geschwärzt, 13) enthält eine Phenylalaninquelle (z.B. Aspartam), 14) mit Geschmacksverstärker

A) Glutenhaltige Getreide/- Erzeugnisse, B) Sellerie/- Erzeugnisse, C) Krebstiere/- Erzeugnisse, D) Lupine/-Erzeugnisse, E) Sesam/- Erzeugnisse, F) Fischl-Erzeugnisse, G) Senf/-Erzeugnisse,

H) Erdnüsse/-Erzeugnisse, I) Milch/-Erzeugnisse (Laktose), J) Schalenfrüchte (Nüsse)/- Erzeugnisse,

K) Eier/-Erzeugnisse, L) Weichtiere /-Erzeugnisse Soja



RISTORANTE
Tosc.ANINI
AM V-GHTHAFEN

Tägl. von 12:00 bis 22:00 geöffnet