



# SPEISEKARTE







# *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  
Orchestraufführung 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	0,2 l	9,50 €
3. Campari (Orange oder Soda)	0,2 l	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. Ramazzotti 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, <b>4 Stück.</b>	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

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 Fleischspitzen, gebratenen Champignons, Zwiebeln und Paprika

15,50 €



# Pasta/ Nudelgerichte

<b>85. Spaghetti Bolognese</b> (A,I,3,7)		
Spaghetti mit feinem Rinderragout und Parmigiano Reggiano	9,50 €	
<b>86. Spaghetti Carbonara</b> (3,6,7,9A,I,K,I)		
Spaghetti mit Ei, Schinken	10,50 €	
<b>87. Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino</b> (A,I)		
Spaghetti in Olivenöl mit Knoblauch, Chili und frischer Petersillie	10,50 €	
<b>88. Spaghetti Tonno, Limone e Zucchine</b> (A,I)		
Spaghetti mit Thunfisch, Zucchini, Cremolata (Petersilien, Zitronenzeste, Knoblauch) in fein abgeschmeckter Zitronensauce	16,50 €	
<b>89. Spaghetti con pesto di Barbabietola</b> (C,G,I)		
Spaghetti mit marinierten Hähnchenbruststreifen, Zucchini, Parmesan in einer Rote-Beete-Creme Sauce	14,50 €	
<b>90. Spaghetti con Rucola</b> (A,I,3,6)		
Spaghetti mit Filetspitzen, Champignons, Rucola und Paprika in eigenem Sud gegart	15,50 €	
<b>91. Penne All 'Arrabbiata</b> (A,1,9)		
Penne mit Peperoncino, Oliven, Knoblauch in Tomatensauce, Parmesan und frischem Basilikum	11,50 €	
<b>92. Tagliatelle Montagnola</b> (A,I,N)		
Bandnuedeln mit Fleischspitzen, Champignons in Sahnesauce	14,50 €	
<b>93. Tagliatelle Scampi</b> (A,I)		
Bandnuedeln mit gebratenen Garnelen in würziger Tomatensauce und Knoblauch	16,50 €	
<b>94. Tagliatelle al Salmone</b> (A,I)		
Bandnuedeln mit Lachsstreifen, Zucchini und frischen Kräutern in Hummersauce	15,50 €	
<b>97. Penne Vegetale</b> (A,1,9)		
mit frischem Gemüse in leichter Tomatensauce	12,50 €	
<b>99. Lasagna della Nonna</b> (A,I,K,9)		
Hausgemachter Nudelauflauf 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-Käse belegt.

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



## *Carne di maile/ Fleisch vom Schwein*

Alle Fleischgerichte werden mit passender Tagesbeilage serviert.

### *136. Scaloppa di maiale*

*alla Milanese* (1,9)

18,50 €

### *141. Saltimbocca alla Romana* (1,9,I,M)

Schweinemedaillons mit Parmaschinken und Salbei in einer Butterweißweinsauce

20,50 €

### *142. Scaloppina di maiale alla Griglia* (1,9)

Schweinemedaillons vom Grill mit Zitrone und hausgemachter Kräuterbutter

19,50 €

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

22,50 €

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

22,50 €

c) mit Grüner-Pfeffersauce (1,8,9,1)

22,50 €

### *148. Scaloppina di maiale Toscanini* (1,9,A,L,M,3,6)

Schweinemedaillons mit Pfifferlingen, Zwiebeln in einer leichten Sauce aus Cognac und Sahne  
paniertes Schweineschnitzel nach Art des Hauses mit Zitrone

23,50 €

## *Pollo/ Hähnchengerichte*

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

gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Zitronen und hausgemachter Kräuterbutter

17,50 €

a) mit Champigonsauce (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*

Alle Fleischgerichte werden mit passender Tagesbeilage serviert.

### *165. Fegato di Vitello alla Griglia* (1,3,6,9,7)

Kalbsleber vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter und Limone

19,50 €

### *166. Fegato alla Toscanini (scharf)* (1,3 ,6,9,7)

gebratene Kalbsleber mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch  
in Tomatensauce

21,50 €

### *167. Fegato alla Veneziana* (1,3,6,7,L,M)

gebratene Kalbsleber, geschmorte Zwiebeln, Salbei in  
Weißweinsauce

22,50 €

## *Carne di Manzo/ Rindfleischgerichte*

Alle Fleischgerichte werden mit passender Tagesbeilage serviert.

*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,MI)

Rumpsteak vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter  
und Zitrone

26,50 €

- 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-Congnacsauce** (1,8,9,1) 28,50 €

### *170. Agnello Al Forno* (1,3,6,9)

Lammbraten nach italienischer Art im Ofen überbacken  
in einer feinen Rotweinsauce mit Tagesbeilage serviert

26,50€



## 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) 29,50€

Salzwasser-Großgarnelen vom Grill mit Knoblauch und frischen Kräutern und einem Schuss kaltgepresstes Olivenöl

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

### 218. *Gelato Misto* (1,8,A,I)

3 Kugeln gemischtes Eis mit Sahne 9,90€

### 226. *Tiramisu* (1,4,A,I)

Hausgemachtes Tiramisu 8,50€

### 227. *Tartufo Nero* (1,4,A,I)

Klassisches halbgefrorenes Eis mit Sahne 8,50€

### 228. *Cassata Siciliana* (1)

Italienische Eisspezialität mit kandierten Früchten 8,50€

### 230. *Crespelle Ripiene* (1,A,I)

Crepes gefüllt mit Vanilleeis in warmer Himbeersauce 9,50€

### 245. *Tortino al cioccolato con cuore fondente* (1,A,I)

Warmes Schokoküchlein, serviert mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne 9,50€

## Bevande Calde/ Heiße Getränke

239. *Espresso* (4) Tasse 2,50€

240. *Tee* (verschiedene Sorten) Tasse 2,70€

241. *Caffe Crema* (4) Tasse 3,00€

242. *Heiße Schokolade* (8,1) Tasse 4,00€

243. *Cappuccino* (4,1,8,1) Tasse 3,50€

246. *Latte Macchiato* (4,1,8,1) Tasse 4,00€



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

**Zusatzstoffe und Allergene**

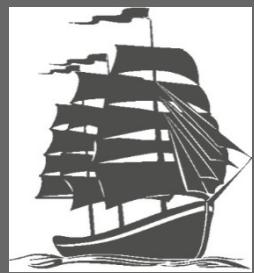
1) Mit Süßungsmittel, 2) Chininhaltig, 3) mit Farbstoffen, 4) Koffeinhaltig, 5) mit Taurin, 6) Antioxidationsmitteln, 7) mit Phosphat (Säurungsmittel), 8) mit Milcheiweiß, 9) mit Konservierungsstoffen, 10) gewachst, 11) Schwefeloxid/Sulfite, 12) geschwärzt, 13) enthält eine Phenylalaninquelle (z.B. Aspartam), 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  
**Toscanini**  
AM YACHTHAFEN

Tägl. von 12:00 bis 22:00 geöffnet