



HERZLICH WILLKOMMEN

ERLEBEN SIE WAHRE ITALIENISCHE MOMENTE
IN EINER WARMEN UND STILVOLLEN ATMOSPHÄRE.
WIR LEGEN SEHR VIEL WERT AUF EIN PERSÖNLICHES AMBIENTE.
MIT VIEL LEIDENSCHAFT, FRISCHEN ZUTATEN UND PERSÖNLICHEM
SERIVCE SCHAFFEN WIR EINEN ORT, AN DEM SIE SICH
RUNDUM WOHLFÜHLEN.
GENIESSEN SIE BESONDERE MOMENTE UND UNSERE MIT LIEBE
ZUBEREITETEN SPEZIALITÄTEN.

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

MENU

APERITIVO

Martini (mehrere Sorten)	5 cl	7,50€	Wildberry Lillet	0,2l	9,50€
			Wildberry Lillet 0,0%	0,2l	8,50€
Campari	0,2l	8,50€	Prosecco	0,1l	7,50€
(Soda, Spritz, Orange)					
Aperol Spritz	0,2l	8,50€	Ramazzotti Arancia 0,0%	0,2l	8,50€
Hugo	0,2l	8,50€	Ramazzotti Rosato Spritz	0,2l	9,50€
Sarti Spritz	0,2l	9,50€	Limoncello Spritz	0,2l	9,50€

ANTIPASTI / VORSPEISEN

13. **Insalata Caprese (I)** 11,50€

Büffel-Mozzarella mit Tomaten-Basilikum Topping, kalt gepresstem Olivenöl extra Vergine und Balsamico-Creme

14. **Carpaccio di Bietola con funghi e mandorla (J)** 14,50€

Feine Scheiben von Roter Beete mit Champignons und gerösteten Mandeln verfeinert

19. **Carpaccio di Bietola e Pecorino fresco (I)** 13,50€

Feine Scheiben von Roter Beete mit Zitronen-Vinaigrette, Rucola und gehobeltem Schafskäse

15. **Antipasto Misto della Casa (A,F,H,I,J)**

Gemischter Vorspeisenteller mit verschiedensten Köstlichkeiten aus Italien

a) **Für 1 Person** 14,50€

b) **Für 2 Personen** 28,00€

16. **Vitello Tonnato (F,G,I,K)** 15,50€

Feine Kalbsfleischscheiben mit handgeschlagener Thunfisch-Kapern-Salsa

17. **Bruschetta (A)** 8,00€

Knuspriges Brot mit Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch - **4 Stück** 8,00€

18. **Focaccia della Casa (A)** 14,50€

Pizzabrot mit frischen Tomaten, Zwiebeln und Basilikum

23. **Carpaccio Di Manzo (I)** 12,50€

Carpaccio vom Rinderfilet auf Rucola mit Champignons und Parmigiano Reggiano

24. **Carpaccio Di Pollo (9)** 12,50€

Feine Hähnchenbrustscheiben auf Rucola mit Granatapfelsoße verfeinert

MENU

ZUPPA / SUPPEN

30. Vellutata di Pomodori (I)	6,50€
Tomatensuppe mit Gin und Basilikum verfeinert	
31. Zuppa d 'aglio (I)	6,50€
Knoblauchcremesuppe	
32. Zuppa di Cipolle (9,A,L)	8,50€
Zwiebelsuppe nach Art des Hauses, ummantelt von Pizzateig und im Ofen mit Käse überbacken	
33. Zuppa di Bietola (I)	6,50€
Rote-Beete Suppe mit frischen Kräutern verfeinert	

INSALATA / SALATE

WIR SERVIEREN UNSERE SALATE MIT UNSEREM HAUSGEMACHTEN DRESSING.

41. Insalata Mista piccola (1,4,7,G)	5,50€
Kleiner gemischter Salat nach Toscanini - Art (ideal als Vorspeise)	
42. Insalata Mista (1,4,7,G)	9,50€
Gemischter Salat nach Toscanini - Art	
44. Insalata Tonno (1,6,7)	12,50€
Gemischter Salat mit Thunfisch, Ei und roten Zwiebeln	
46. Insalata Pecorino (1,2,4,7,G,K)	12,50€
Gemischter Salat mit cremigem Schafskäse, Ei und rote Zwiebeln aus Tropea	
47. Insalata Pollo (1,4,7)	14,50€
Gemischter Salat mit Hähnchenbrustfiletstreifen und gebratenen Champignons	
50. Insalata del Nonno (1,7)	15,50€
Gemischter Salat mit Fleischspitzen, gebratenen Champignons, Zwiebeln und Paprika	

MENU

PASTA / NUDELGERICHTE

85. Spaghetti Bolognese (A,I,3.7)	9,50 €
mit feinem Rinderragout und Parmigiano Reggiano	10,50 €
86. Spaghetti Carbonara (A,I,K)	
mit Ei und Schinken	10,50 €
87. Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino (A)	10,50 €
in Olivenöl mit Knoblauch, Peperoncino und frischer Petersillie	
88. Spaghetti Tonno, Limone e Zucchini (A,F)	16,50 €
mit Thunfisch, Zucchini, Petersilien, Zitronenzeste und Knoblauch in Zitronensauce	
89. Spaghetti con pesto di Barbabietola(A,I)	14,50 €
mit marinierten Hähnchenbruststreifen, Zucchini, Parmesan in einer Rote-Beete-Creme	
90. Spaghetti con Rucola (A,I)	16,50 €
mit Filetspitzen, Champignons, Rucola und Paprika in eigenem Sud gegart	
91. Penne All 'Arrabbiata (A,9)	12,50 €
mit Peperoncino, Oliven, Knoblauch in Tomatensauce, Parmesan und frischem Basilikum	
92. Tagliatelle Montagnola (A,I)	16,50 €
mit Fleischspitzen, Champignons in Sahnesauce	
93. Tagliatelle Scampi (A,C)	17,50 €
mit gebratenen Garnelen in würziger Tomatensauce und Knoblauch	
94. Tagliatelle al Salmone (A,F,I)	15,50 €
mit Lachsstreifen, Zucchini und frischen Kräutern in Hummersauce	
97. Penne Vegetale (A,9)	12,50 €
mit frischem Gemüse in leichter Tomatensauce	
99. Lasagna della Nonna (A,I,K,9)	12,50 €
Hausgemachter Nudelaufbau mit Fleischragout und Parmigiano Reggiano überbacken	
101. Penne Spagliato (A,I)	14,50 €
mit Hähnchenbruststreifen und Brokkoli in Gorgonzolasauce	

MENU

PIZZA

JEDE UNSERER PIZZEN WERDEN MIT DER HAND AUF CA. 38 CM GEFORMT, FRISCH IM STEINOFEN GEBACKEN UND MIT FRISCHER TOMATENSAUCE UND REINEM MOZZARELLA-KÄSE BELEGT.

106. Margherita (A,1,9)	10,00 €
mit Mozzarella und Basilikum	
107. Salami (A,1,9)	12,50 €
mit Original-Salami aus Mailand	
109. Mista (A,I,1,9)	14,50 €
mit Original-Salami aus Mailand, italienischem Kochschinken, Champignons und Peperoni Lombardi	
110. Tonno e Cipolle (A,F,I,1,9)	16,50 €
mit Thunfisch, roten Zwiebeln und frischer Petersilie	
111. Hawaii (A,I,1,9)	15,00 €
mit Kochschinken und Ananas	
116. Calzone (A,K,I,1,9)	16,50 €
Gefüllte Pizza mit Salami, Schinken, Champignons und Ei	
118. Vegetale (A,I,1,9)	15,50 €
mit frischem Grillgemüse und Knoblauch	
121. Toscanini (A,I,1,9)	17,50 €
mit Parmaschinken, Rucola und Parmigiano	
122. Quattro Formaggi (A,I,1,9)	16,50 €
mit vier verschiedenen Käsesorten	
124. Scampi (A,C,I,1,9)	18,50 €
mit Garnelen, frischen Tomaten und Knoblauch	
125. Napoli (A,F,I,1,9)	15,50 €
mit Sardellen, Oliven und Kapern	

MENU

CARNE DI MAIALE / SCHWEINEFLEISCHGERICHTE

ALLE FLEISCHGERICHTE WERDEN MIT PASSENDER TAGESBEILAGE SERVIERT.

- | | |
|--|--------|
| 136. Scaloppa di maiale alla Milanese (1,9,A) | 19,50€ |
| paniertes Schweineschnitzel nach Art des Hauses mit Zitrone | |
| 137. Scaloppa di maiale alla Bolognese (1,9,A,I) | 23,50€ |
| paniertes Schweineschnitzel mit Bolognesesauce
und Parmigiano Reggiano überbacken | |
| 138. Scaloppa di maiale alla Prosciutto (1,9,A,I) | 22,50€ |
| paniertes Schweineschnitzel mit Schinken und Parmigiano Reggiano
überbacken, mit einer Sahnesauce | |
| 141. Saltimbocca alla Romana (1,9) | 22,50€ |
| Schweinemedallions mit Parmaschinken und Salbei in einer
Butterweißweinsauce | |
| 142. Scaloppina di maiale alla Griglia (1,9) | 19,50€ |
| Schweinemedallions vom Grill mit Zitrone und hausgemachter Kräuterbutter | |
| a) mit Champignonsauce (1,8,9,I) | 23,00€ |
| b) mit Gorgonzolasauce (1,8,9,I) | 23,00€ |
| c) mit Grüner-Pfeffersauce (1,8,9,I) | 23,00€ |
| 148. Scaloppina di maiale Toscanini (1,9,A,L,M,3,6,I) | 24,50€ |
| Schweinemedallions mit Pfifferlingen, Zwiebeln in einer leichten Sauce
aus Cognac und Sahne | |

MENU

POLLO / HÄHNCHENGERICHTE

ALLE FLEISCHGERICHTE WERDEN MIT PASSENDER TAGESBEILAGE SERVIERT.

161. Medaglioni di Pollo alla Griglia (1,9)	17,50€
gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Zitrone und hausgemachter Kräuterbutter	
a) mit Champignonsauce (1,8,9)	21,00€
b) mit Gorgonzolasauce (1,8,9,I)	21,00€
c) mit Grüner-Pfeffersauce (1,8,9,I)	21,00€
d) mit Pfifferlingen in einer leichten Cognac-Sahnesauce (1,8,9,I)	23,50€

FEGATO / KALBSLEBERGERICHTE

ALLE FLEISCHGERICHTE WERDEN MIT PASSENDER TAGESBEILAGE SERVIERT.

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

MENU

CARNE DI MANZO / RINDFLEISCHGERICHTE

ALLE FLEISCHGERICHTE WERDEN MIT PASSENDER TAGESBEILAGE SERVIERT.

Frisches, saftiges Steak. 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,M,I)**

26,50€

Rumpsteak vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter und Zitrone

30,00€

a) mit **Rotweinsauce (1,8,9,I)**

30,00€

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

30,00€

c) mit **Champignonsauce (1,8,9,I)**

30,00€

d) mit **Grüner-Pfeffer-Cognacsauce (1,8,9,I)**

e) mit **frischen Pfifferlingen in einer**

32,50€

leichten Cognac-Sahnesauce (1,8,9,I)

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

26,50€

Lammbraten nach italienischer Art im Ofen überbacken in einer feinen
Rotweinsauce

171. **Agnello Al Forno Milano (1,3,6,9,I)**

26,50€

Lammbraten nach italienischer Art im Ofen überbacken in einer feinen
Käse-Rosmarinsauce

MENU

PESCE / FISCHGERICHTE

ALLE FISCHGERICHTE WERDEN MIT PASSENDER TAGESBEILAGE SERVIERT.

194. Salmone alla Griglia (1,3,6,F)	22,50€
Lachsfilet vom Grill mit Dip-Sauce und Limone	
195. Salmone alla Cardinale (1,3,6,F,L,J)	26,50€
Lachsfilet mit Shrimps in Hummer-Tomatensauce	
196. Salmone miele e senape (1,3,6,F,G,J)	24,50€
Lachsfilet in einer feinen Honig-Senf-Dillsauce	
199. Luccioperca al Burro e Vino Bianco (1,3,6,F,I)	23,50€
Zanderfilet mit Mandeln in einer feinen Weißweinsauce	
200. Luccioperca al Burro e Mandorle (1,3,6,F,I,J)	23,50€
Zanderfilet mit Mandeln in einer feinen Buttersauce	
201. Scampi alla Griglia (1,3,6,C)	29,50€
Salzwasser-Großgarnelen vom Grill mit Knoblauch und frischen Kräutern und einem Schuss kaltgepresstes Olivenöl	
a) mit Livornese-Sauce (1,9,I)	33,00€
b) mit Grüner-Pfeffersauce (1,3,I)	33,00€
c) mit Knoblauchsauce (1,9,I)	33,00€

BAMBINO / KINDERGERICHTE

76. Pizza Bambino (1,9,A,I)	7,50€
mit reinem Mozzarella und Mailänder Salami	
77. Spaghetti Bambino alla Bolognese (1,9,A,I)	8,50€
Spaghetti mit feinem Rinderragout	
79. Pollo Bambino (1,9,A)	9,50€
Kleines paniertes Hähnchenschnitzel, dazu Pommes	

MENU

DOLCI / DESSERT

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

BEVANDE CALDE / HEISSE GETRÄNKE

Espresso (4)	2,50€
Espresso Doppio (4)	4,50€
Espresso Macchiato (4,1,8)	3,00€
Tee (verschiedene Sorten)	2,70€
Caffe Crema (4)	3,00€
Heiße Schokolade (8,1)	4,00€
Cappuccino (4,1,8)	3,50€
Latte Macchiato (4,1,8)	4,50€

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE



Coca Cola	0,2l	3,00€
	0,4l	5,90€
Coca Cola Light	0,2l	3,00€
	0,4l	5,90€
Fanta	0,2l	3,00€
	0,4l	5,90€
Sprite	0,2l	3,00€
	0,4l	5,90€
Spezi	0,2l	3,00€
	0,4l	5,90€
Fassbrause	0,2l	3,00€
	0,4l	5,90€
Apfelschorle	0,2l	3,00€
	0,4l	5,90€
Ginger Ale	0,2l	3,50€
	0,4l	6,90€
Bitter Lemon	0,2l	3,50€
	0,4l	6,90€
Tonic Water	0,2l	3,50€
	0,4l	6,90€

Aqua Panna (Stilles Wasser)	0,2l	2,70€
	0,5l	5,90€
San Pellegrino (Mineralwasser)	0,2l	2,70€
	0,5l	5,90€
Bananennektar	0,2l	3,50€
	0,4l	6,90€
Apfelsaft	0,2l	3,50€
	0,4l	6,90€
Orangensaft	0,2l	3,50€
	0,4l	6,90€
Kirschsaft	0,2l	3,50€
	0,4l	6,90€
Rhabarbersaft	0,2l	3,50€
	0,4l	6,90€
KiBa	0,2l	3,50€
	0,4l	6,90€

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE



BIER

Hasseröder vom Fass	0,3l	3,50€
	0,5l	6,20€
Löwenbräu vom Fass	0,3l	3,50€
	0,5l	6,20€
Schwarzbier Leffe vom Fass	0,3l	3,50€
	0,5l	6,20€
Weizenbier vom Fass	0,5l	6,20€
Weizenbier alkoholfrei	0,5l	6,00€
Weizenbier Kristall	0,5l	6,00€
Weizenbier Dunkel	0,5l	6,00€
Gespritztes Bier	0,3l	3,30€
	0,5l	5,90€
Becks Blue alkoholfrei	0,33l	3,70€
Berliner Weisse (rot oder grün)	0,33l	4,00€

LIKÖRE

Amaretto	2cl	3,00€
Sambuca	2cl	3,00€
Limoncello	2cl	3,00€
Williams Birne	2cl	3,00€
Grappa Prosecco	2cl	7,50€
Hausgemachter Grappa mit Himbeergeschmack	2cl	7,50€
Bailey's	2cl	3,00€

DIGESTIV

Ramazzotti	2cl	3,50€
Fernet Branca	2cl	3,50€
Vecchia Romagna	2cl	4,50€
Gin Tonic	0,2l	7,50€
Whiskey Cola	0,2l	7,50€
Cuba Libre	0,2l	7,50€

OFFENE WEINE

Chianti	0,2l	6,00€
	0,5l	12,00€
	1l	24,00€
Lambrusco	0,2l	6,00€
	0,5l	12,00€
	1l	24,00€
Nero Davola	0,2l	6,00€
	0,5l	12,00€
	1l	24,00€
Montepulciano	0,2l	6,00€
	0,5l	12,00€
	1l	24,00€
Frizzantino	0,2l	6,00€
	0,5l	12,00€
	1l	24,00€
Rosé	0,2l	6,00€
	0,5l	12,00€
	1l	24,00€
Chardonnay	0,2l	6,00€
	0,5l	12,00€
	1l	24,00€
Pinot Grigio	0,2l	6,00€
	0,5l	12,00€
	1l	24,00€
Weinschorle	0,2l	5,50€
	0,5l	11,00€
	1l	22,00€
Grillo	0,2l	8,50€
	0,5l	17,00€
	1l	34,00€



MENU

EXTRAS

Portion Pommes	4,50€
Portion Gemüse	4,50€
Portion Kartoffel	4,50€
Portion Oliven	4,50€
Portion Chili	2,50€
Stück Bruschetta	2,00€
Extra Soße	3,50€
Extra Peperoni	3,50€
Extra Zwiebel	2,50€
Extra Knoblauch	2,00€
Extra Champignons	2,50€
Extra Salami	3,50€
Extra Käse	3,50€
Extra Rinderfiletspitzen	7,50€
Extra Schweinefiletspitzen	5,50€
Extra Hähnchenstreifen	6,50€
Extra Scampis (Kleingarnelen)	7,50€
Extra Lachsstreifen	7,50€

MENU

EXTRAS

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.

*Bitte beachten Sie, dass unsere Speisen Spuren von anderen Allergenen enthalten können. **Sollten Sie hochallergisch auf bestimmte Zutaten reagieren, teilen Sie uns dies bitte bei Ihrer Bestellung mit.***



RISTORANTE
TOSCANINI
AM YACHTHAFEN

CATERING & VERANSTALTUNGEN

*Italienischer Genuss für
Ihre besonderen Momente.*

Ob Hochzeit, Firmenfeier, Geburtstag oder ein
anderer besonderer Anlass – wir bringen die
italienische Küche dorthin, wo Sie feiern.

Mit unseren individuell zusammengestellten
Catering-Buffets verwöhnen wir Sie und Ihre Gäste
mit frischen Zutaten, authentischen Rezepten
und der Qualität, für die das Ristorante
Toscanini am Yachthafen steht.

WIR BEGLEITEN UNTRE ANDEREM:



HOCHZEITEN



GEBURTSTAGE



FIRMENFEIERN



FAMILIENFEIERN



JUBILÄEN



SOMMERFESTE



WEIHNACHTSEIERN



TAGUNGEN & EVENTS

INDIVIDUELL FÜR IHRE VERANSTALTUNG

Von kleinen Gesellschaften bis hin zu großen Veranstaltungen
stellen wir gemeinsam mit Ihnen ein Buffet zusammen,
das perfekt zu Ihrem Anlass passt.

OK Antipasti, Pasta, Fisch- und Fleischspezialitäten
oder köstliche Desserts – wir beraten Sie persönlich
und gestalten Ihr Wunschmenü individuell.

*Wir machen Ihre Feier
zu einem kulinarischen Erlebnis.*

JETZT UNVERBINDLICH ANFRAGEN



03302 / 20 69 129



info@ristorante-toscanini.de



www.ristorante-toscanini.de

