

MENU 1 | MENÜ 1 | MENU 1

- I Carpaccio di Salmone
Lachscarpaccio
Salmon carpaccio
- II Tagliarini con punte die filetto die manzo
Tagliarini Rinderfiletspitzen
Tagliarini with beef fillet points
- III Involtni di Tacchino con salza di senape
Putenröllchen in Dijon-Senfsauce
Turkeyrolls with mustardsauce

Oppure /oder/or

- Gamberoni alla griglia
Gegrillte Riesengarnelen
Grilled King Prawns
- IV Semifreddo al limone
Zitronenparfait
Lemon parfait

MENÜ I

4-Gänge-Menü - pro Person – 28,00 €

MENU 2 | MENÜ 2 | MENU 2


- I Bresaola con rucola e parmigiano
Luftgetrockner Rinderschinken mit Rucola und Parmesan
Dried salted beef with rucola and parmesan
- II Tagliarini con scampi
Tagliarini mit Garnelen
Tagliarini with shrimps
- III Salmone alla provenzale
Lachs provenzalischer Art
Salmon Provencal
- IV Sorbetto di limone
Zitronensorbet
Lime sorbet
- V Filetto di manzo alla griglia
Rinderfilet vom Grill
Grilled beef fillet
- VI Simifreddo al caffè
Espresso-Parfait
Coffeeparfait

MENÜ II

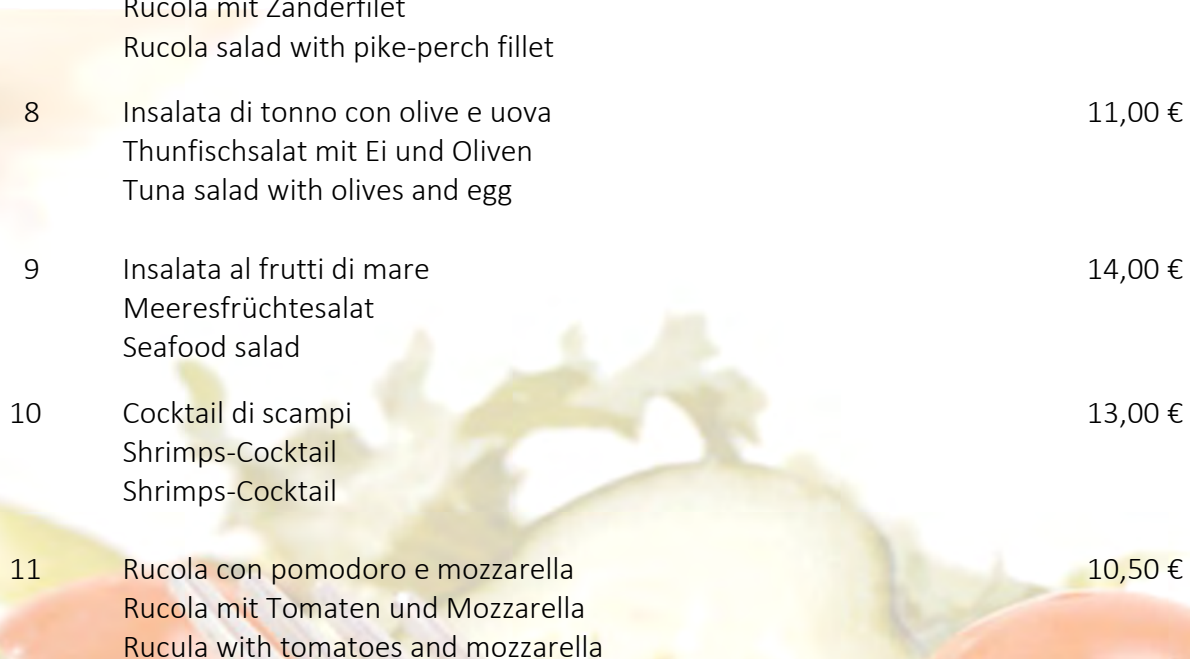
6-Gänge-Menü - pro Person - 40,50 €

ANTIPASTI FREDDI | KALTE VORSPEISEN | COLD APPETIZERS

KALTE VORSPEISEN

- 
- | | | |
|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 1 | Antipasto misto della casa
Gemischte Vorspeise des Hauses
Mixed starters | 13,50 € |
| 2 | Prosciutto di parma con melone
Parmaschinken mit Melone
Parmaham with musk melon | 14,50 € |
| 3 | Vitello tonnato
Kalbfleisch in Thunfischsoße
Veal with tuna sauce | 12,50 € |
| 4 | Carpaccio di manzo
Rindercarpaccio
Beef carpaccio | 12,50 € |
| 5 | Carpaccio di petto d'anatra affumicato
Carpaccio von geräucherter Entenbrust
Carpaccio of smoked duck breast | 12,50 € |
| 6 | Polpo con rucola e pinoli
Octopussalat mit Rucola und Pinnenkernen
Octopus salad with rucola and stone pine seeds | 14,50 € |

INSALATA | SALATE | SALAD

- 
- | | | |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 7 | Rucola con filetti di luccio
Rucola mit Zanderfilet
Rucola salad with pike-perch fillet | 15,00 € |
| 8 | Insalata di tonno con olive e uova
Thunfischsalat mit Ei und Oliven
Tuna salad with olives and egg | 11,00 € |
| 9 | Insalata al frutti di mare
Meeresfrüchtesalat
Seafood salad | 14,00 € |
| 10 | Cocktail di scampi
Shrimps-Cocktail
Shrimps-Cocktail | 13,00 € |
| 11 | Rucola con pomodoro e mozzarella
Rucola mit Tomaten und Mozzarella
Rucola with tomatoes and mozzarella | 10,50 € |

ANTIPASTI CALDI | WARME VORSPEISEN | WARM APPETIZERS

WARME VORSPEISEN



15	Lumache Borgogna Weinbergschnecken mit Kräuterbutter Snails burgundy art	10,50 €
16	Lumache TOSCA Weinbergschnecken nach Art des Hauses Snails „Chefs own“	11,50 €
17	Funghi ripieni con spinaci Champignons mit Spinatfüllung Baked stuffed mushrooms with spinach	11,50 €
18	Melanzane alla Parmigiana Auberginenaufauf mit Parmesan überbacken Egg plants baked with mozzarella	10,00 €
19	Scampi all'aglio e pepe verde Shrimps mit Knoblauch und grünem Pfeffer Shrimps with garlic and green pepper sauce	16,50 €
20	Calamaretti al vino rosso Kleine Tintenfische in Rotweinsöße Little squid in red wine sauce	15,50 €

ZUPPE | SUPPEN | SOUPS

SUPPEN

25	Zuppa di lenticchie Linsensuppe Lentil soup	8,00 €
26	Minestrone Gemüsebrühe Vegetable soup	8,00 €
27	Zuppa di Pomodoro Tomatensuppe Tomato soup	7,50 €
28	Pasta e fagioli Bohnensuppe mit Nudeln Bean soup with noddles	9,50 €
30	Zuppa di pesce Fischsuppe Fish soup	16,50 €



PASTA FATTA IN CASA | HAUSGEMACHTE NUDELN | HOMEMADE NOODLES

H A U S G E M A C H T E	35	Spaghetti aglio, olio e peperoncino Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncino Spaghetti with garlic and chilli	10,50 €
	36	Spaghetti all'Amatriciana Spaghetti mit Speck, Zwiebeln und Tomaten Spaghetti with bacon, onions and tomato	11,50 €
	37	Linguine ai frutti de mare Schmale Bandnudeln mit Meeresfrüchten Linguine with seafood	15,50 €
	38	Paglia e fieno con zucchini e gamberetti al curry Feine, zweifarbige Bandnudeln (gelb u. grün) mit Zucchini und Garnelen in Currysauce Green and yellow noodles with zucchini, shrimps and curry sauce	14,00 €
	39	Paglia e fieno alla Montanara Feine, zweifarbige Bandnudeln (gelb u. grün) mit Speck, Pilzen, Tomaten und Kräutern Green and yellow noodles with bacon, mushrooms, tomatoes and herbs	13,50 €
	40	Tagliatelle ai funghi porcini con prosciutto di Parma Bandnudeln mit Steinpilzen und Parmaschinken Tagliatelle with porcini mushrooms covered with Parma ham	15,50 €
	41	Gnocchi agli scampi Kartoffelnocken mit Shrimps Potato noodles with shrimps	15,50 €
	42	Tagliatelle al ragú di cinghiale e funghi porcini Bandnudeln mit Wildschweinragout und Steinpilzen Ribbon noodles with wild boar ragout and porcini mushrooms	16,50 €
	43	Tortelloni al Gorgonzola Tortelloni in Gorgonzola-Sauce Tortelloni noodles with gorgonzola sauce	13,50 €
	44	Tagliarini con punte di filetto di manzo Tagliarini mit Rinderfiletspitzen Tagliarini with beef fillet points	15,50 €
45	Lasagne	13,00 €	

N
U
D
E
L
N



LE PIZZE | PIZZA

- | | | |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 50 | Pizza Margherita
Pizza mit Tomaten, Käse und Oregano
Pizza with tomato, cheese and oregano | 8,00 € |
| 51 | Pizza ail Funghi freschi
Pizza mit frischen Pilzen
Pizza with fresh mushrooms | 9,50 € |
| 52 | Pizza agli Spinaci
Pizza mit Spinat und Knoblauch
Pizza with spinach and garlic | 11,50 € |
| 53 | Pizza al Tonno
Pizza mit Thunfisch
Pizza with tuna | 11,00 € |
| 54 | Pizza quattro Stagioni
Pizza vier Jahreszeiten
Pizza four seasons | 12,50 € |
| 55 | Pizza Hawaii
Pizza mit gekochtem Schinken und Ananas
Pizza with ham and pineapple | 11,50 € |
| 56 | Pizza salsiccia
Pizza mit pikanter Salami
Pizza with zesty salami | 11,50 € |
| 57 | Pizza ai frutti di mare
Pizza mit Meeresfrüchten
Pizza with sea food | 16,50 € |
| 58 | Pizza Rucola, Parma e Parmigiano
Pizza mit Rucola, Parmaschinken und Parmakäse
Pizza with rucola, parmaham and parmesan | 16,50 € |
| | Pizza alla Genovese
Pizza Genovese mit Pesto, Mozzarella u. Kirschtomaten
Pizza Genovese with pesto, mozzarella and cherry tomatoes | 15,50 € |

PIZZA

AGNELLO | LAMM | LAMB

- | | | |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 60 | Carré d'agnello al senape
Lammkarrée in Dijon-Senfsauce
Rack of lamb in dijon mustard sauce | 27,50 € |
| 61 | Cotolette d'agnello alle erbe
Lammkotlett mit frischen Kräutern
Lamb chop with herb crust | 25,50 € |
| 62 | Carré d'agnello al pepe verde
Lammkarrée mit grünem Pfeffer
Rack of lamb with green pepper sauce | 27,50 € |
| 63 | Carré d'agnello con funghi porcini
Lammkarrée mit Steinpilzen
Rack of lamb with porcini mushrooms | 29,50 € |
| 64 | Petto d'anatra all'aceto balsamico
Entenbrust an Balsamessig
Breast of duck with balsam vinegar sauce | 21,50 € |

LAMM



VITELLO | KALB | VEAL

- | | | |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 70 | Medaglione di vitello al balsamico
Kalbsmedaillon an Balsamessig
Veal medallions with balsamic | 18,50 € |
| 71 | Scaloppine ai funghi freschi
Kalbsschnitzel mit frischen Steinpilzen
Veal with fresh porcini mushrooms | 19,50 € |
| 72 | Saltimbocca alla Romana
Kalbsschnitzel mit Parmaschinken in Weißweinsauce
Veal with parma ham in white wine sauce | 18,50 € |
| 73 | Involtini alla TOSCA
Kalbsröllchen nach Art des Hauses
Fillet veal rolls „TOSCA Style“ | 19,50 € |
| 74 | Fegato di vitello al burro e salvia
Kalbsleber in Butter und Salbei
Veal liver in butter and sage | 19,50 € |

KALBFLEISCH



MANZO | RINDFLEISCH | BEEF

- | | | |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 80 | Controfiletto „Café de Paris“
Rumpsteak „Café de Paris“
Rumpsteak „Cafe de paris“ | 19,50 € |
| 81 | Filetto alla griglia
Gegrilltes Filetsteak
Grilled filetsteak | 26,50 € |
| 82 | Filetto con funghi porcini
Rinderfilet mit Steinpilzen
Beef fillet with procini mushrooms | 29,50 € |
| 83 | Filetto al pepe verde cognac
Rinderfilet mit grünem Pfeffer und Cognac
Beef fillet with green pepper and cognac | 27,50 € |

RINDFLEISCH

PESCE | FISCH | FISH

- | | | |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 90 | Calamari alla grillia
Gegrillter Tintenfisch
Grilled cuttle fish | 26,00 € |
| 91 | Gamberoni all'aglio e pepe verde
Hummerkrabben mit Knoblauch und grünem Pfeffer
Prawns with garlic and green peper sauce | 26,50 € |
| 92 | Pesce misto alla Griglia
Gegrillte Fischplatte
Mixed grilled fish plate | 28,50 € |

Weitere Frischfisch-Spezialitäten finden Sie auf unserer Tageskarte oder sprechen Sie unseren Service an.

Per altre proposte di pesce fresco consultare il menù della settimana.

You can find more fresh fish specialties on our card of the week.

F
I
S
C
H

DESSERT |

- | | | |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 95 | Gelato alla vaniglia con fragole caldi
Vanilleeis mit heißen Erdbeeren
Vanilla ice cream with hot raspberries | 10,50 € |
| 96 | Mousse al Cioccolato
Schokoladenmousse
Mousse au chocolat | 8,50 € |
| 97 | Tiramisú | 9,00 € |
| 98 | Tartufo nero | 9,00 € |
| 99 | Panna cotta | 8,00 € |
| 100 | Macedonia di frutta fresca
Frischer Obstsalat
Fresh fruit salad | 11,50 € |
| 101 | Zabaione - Am Tisch zubereitet -
Warme Weißweinschaumcreme
Warm white wine cream | 10,50 € |
| 102 | Dessert misto alla „LA TOSCA“
Gemischtes Dessert nach Art des Hauses „LA TOSCA“
Mixed dessert „LA TOSCA-STYLE“ | 15,50 € |

DESSERT



FORMAGGIO | KÄSE | CHEESE

- | | | |
|-----|----------------|---------|
| 105 | Formaggi misti | 15,50 € |
|-----|----------------|---------|



K
Ä
S
E

Cassata al Gelato

10,00 €

Gelato al pistacchio con cuore farcito di cassata
Guarnita con cubetti di arancio candito, ciliegie rosse
e gocce di cioccolato, il tutto glassato al cioccolato

Weißes Nougat- und Pistazieneis mit kandierten Früchten
und einem Überzug aus Schokolade

White nougat and pistachio ice cream with candy fruits,
coated with dark chocolate

Tartufo bianco

9,00 €

Dessert classico di gelato al zabaione e cioccolato,
coperto con cacao al polvere

Klassisches Dessert aus Zabaione und Schokoladeneis,
bedeckt mit Kakao

Classic desert made of zabaione and chocolate ice cream,
coverd with cacao

Soufflé Cioccolato

8,50 €

Squisito soufflé con un cuore di cioccolato
che fonde e che conquista

Schokoladiger Bisquit mit einem Kern warmer, geschmolzener
Schokolade

The exquisite chocolate soufflé has a heart of chocolate
That melts and conquers

Semifreddi

8,50 €

Semifreddi classico disponibile in diversi gusti come
Caffé, torroncino

Zartes Parfait in verschiedenen Geschmacksrichtungen
zum Beispiel Kaffee oder Nougat

Classic semifreddo available in differnt flavors as coffee or nougat

S
P
DESSERT
Z
I
A
L
I
T
Ä
T
E
N

14 Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können.

Die 14 Allergene



A
GLUTENHALTIGES
GETREIDE UND
DARAUS GEWONNENE
ERZEUGNISSE

z.B. Brot und Gebäck, Kuchen,
Teigwaren, Suppen, Soßen,
Paniermehl, Semmelbrösel,
Wurstwaren, Backerbsen,
Frischkorndröbe, Desserts, Schokolade



B
KREBSTIERE
UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE

z.B. Feinkostsalate, Suppen, Soßen,
Paella, Bouillabaisse, Sashimi, Surimi



C
EIER VON GEFLÜGEL UND
DARAUS GEWONNENE
ERZEUGNISSE

z.B. Eierteigwaren, panierte Speisen,
Mayonnaise, Palatschinken, Kuchen,
Gebäck, Brot, Nudeln, Croutons,
Faschierter Braten, Burger,
Feinkostsalate, Pasteten, Quiches,
Soßen, Dressings, Desserts



D
FISCH UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE (AUSSER
FISCHGELATINE)

z.B. Kräcker, Soßen, Suppen,
Würzpasteten, Würste, Surimi,
Sardellenwurst, Brotaufstriche,
Feinkostsalate, Pasteten, Vitello tonnato



E
ERDNÜSSE
UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE

z.B. Margarine, Brot, Kuchen, Gebäck,
Schokocreme, Brotaufstriche,
Cerealien, Müsli, Frühstückflocken,
Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden,
Satésauße, Eis, aromatisierter Kaffee,
Likör, (Pommes Frites)



F
SOJABOHNNEN UND
DARAUS GEWONNENE
ERZEUGNISSE

z.B. Brot, Kuchen, Gebäck,
Feinkostsalate, Margarine,
Schokocreme, Brotaufstriche, Müsli,
Schokolade, Kekse, Kaugummi, Soßen,
Dressings, Marinaden, Mayonnaise,
Eis, Sportlernahrung, Diättrinks,
Kaffeeweißer



G
MILCH VON SÄUGETIEREN
UND MILCHERZEUGNISSE
(INKLUSIVE LAKTOSE)

z.B. Brot, Kuchen, Gebäck, Brüh-,
Koch-, Rohbratwurst, Feinkostsalate,
Margarine, Nussnougatcreme, Müsli,
Schokolade, Karamell, Aufläufe, Gratin,
Kartoffelpüree, Kroketten, Pommes
Frites, Chips, Suppen, Soßen, Dressing,
Marinaden, Desserts, Kakao, Wein



H
SCHALENFRÜCHTE UND
DARAUS GEWONNENE
ERZEUGNISSE

z.B. Brot, Kuchen, Gebäck, Brühwürste
(Pistazien), Rohwürste (Walnüsse),
Pasteten, Feinkostsalate (Waldorfi),
Joghurt, Käse, Nuss-/ Nougatcreme,
Aufstriche, Müsli, Schokolade,
Marzipan, Müsliegel, Kakao,
Dressings, Curry, Pesto, Desserts,
Likör, aromatisierter Kaffee



L
SELLERIE
UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE

z.B. Suppengrün, Gewürzbrot,
Wurst, Fleischerzeugnisse,
Fleischzubereitungen, Kräuterkäse,
Fertiggerichte, Feinkostsalate,
Brühe, Suppen, Eintopf, Marinaden,
Gewürzmischungen, Curry,
salzige Snacks (Chips)



M
SENF UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE

z.B. Fleischerzeugnisse, Feinkostsalate,
Suppen, Soßen, Dressing, Mayonnaise,
Ketchup, eingelegtes Gemüse und
Gewürzmischungen, Käse, Essiggurken



N
SESAMSAMEN UND
DARAUS GEWONNENE
ERZEUGNISSE

z.B. Brot, Knäckebrot, Gebäck (süß und
salzig), Müsli, vegetarische Gerichte,
Falafel, Salate, Humus, Feinkostsalate,
Marinaden, Desserts



O
SCHWEFELDIOXID UND
SULFITE

z.B. Fruchtzubereitungen, Müsli, Brot,
Fleischerzeugnisse, Feinkostsalate,
Suppen, Soßen, Sauerkraut, Fruchtsaft,
Chips und andere
getrocknete Kartoffelerzeugnisse,
gesalzener Trockenfisch



P
LUPINEN UND
DARAUS GEWONNENE
ERZEUGNISSE

z.B. Brot, Gebäck, Pizza,
Nudeln, Snacks, fettreduzierte
Fleischerzeugnisse, Fleischersatz/
vegetarische Produkte, glutenfreie
Produkte, Desserts, milchfreier
Eiersatz, Kaffeersatz,
Flüssiggewürze



R
WEICHTIERE WIE
SCHNECKEN, MUSCHELN,
TINTENFISCHE UND
DARAUS GEWONNENE
ERZEUGNISSE

z.B. Würzpasteten, Paella, Suppen,
Soßen, Marinaden, Feinkostsalate