



TRATTORIA TOSCANA

Ein Stück Italien in Heinersdorf bei MIMO



APERITIVI / APERITIFS

1	APEROL 1 SPRITZ Aperol mit Weißwein und Mineralwasser	0,2 l	6,50 €
2	RAMAZOTTI 1 ROSSATO MIO Ramazzotti Rossato, Proseco und frischer Basilikum	0,2 l	6,90 €
3	RAMAZOTTI 1 ROSSATO BELLA Ramazzotti Rossato, Ginger Ale, Orange und Zitronenscheiben	0,2 l	6,90 €
4	PROSECCO italienischer Schaumwein trocken	0,1 l	4,90 €
5	PROSECCO MIT APEROL italienischer Schaumwein trocken mit Aperol	0,1 l	6,50 €
6	SANDEMANN Sherry medium oder dry	5 cl	4,50 €
7	CAMPARI 1 - ORANGE ODER SODA italienischer, leicht bitterer Likör mit Orangensaft oder Soda	0,2 l	6,50 €
8	MARTINI BIANCO, ROSSO, DRY italienischer Wermuth	5 cl	4,50 €
9	HUGO 6 Proseco mit Holundersirup und frischer Minze	0,1 l	5,90 €
10	LIMONCELLO SPRITZ 6 Proseco, Mineralwasser und frische Minze	0,2 l	6,90 €

ZUPPE / SUPPEN

- 12 **VELLUTATA DI POMODORINI E BASILICO** 6,90 €
Tomaten-Creme-Suppe mit Basilikum
- 13 **RIBOLLITA DI VERDURA** 6,90 €
Toscanische Gemüsesuppe mit Olivenöl Extra Vergine
- 14 **ZUPPE DI AGLIO DELLA NONA (C)** 6,90 €
Traditionelle Knoblauchsuppe mit Ei nach Omas Art

ANTIPASTI / VORSPEISEN

- 15 **BRUSCHETTA (A)** 5,90 €
geröstetes, hausgemachtes Brot mit marinierten Tomaten
- 16 **FOCACCIA DELLO CHEF (A/G)** 8,90 €
Pizzabrot mit Gorgonzola, Parmaschinken und Parmesan
- 18 **BUFALA ALLA VALENTINO (G)** 11,90 €
Cremige Büffelmozzarella mit Bergtomaten, frischem Basilikum und kaltgepresstem Olivenöl
- 19 **ANTIPASTO TOSCANA (G)** 12,50 €
gemischter Vorspeisenteller nach Art des Hauses
- 20 **TRIS DI ANTIPASTI PER DUE PERSONE (G)** 19,80 €
Rinder-Carpaccio, Vitello Tonnato und Parmaschinken, serviert mit Focaccia, Rosmarin
- 21 **VITELLO TONNATO ALLA MANIERA ANTIKA DI TURINO (D)** 12,50 €
zarte Scheiben von rosa gebratenem Kalbsrücken mit Kapern in würziger, hausgemachter Thunfischsauce Piemont-Art
- 22 **CARPACCIO DI MANZO (G)** 12,50 €
hauchdünne Scheiben vom rohen Rinderfilet mariniert, mit Rucola und gehobeltem Parmesan

INSALATE / SALATE

- | | | |
|----|--|---------|
| 26 | SELEZIONE DI INSALATA (M)
<i>Saisonaler Blattsalat</i> | 7,90 € |
| 27 | INSALATA DI POMODORINI
<i>Bergtomatensalat mit roten Zwiebeln und Basilikum</i> | 7,90 € |
| 28 | RUCOLA PERE PARMIGIANO E MINUTI DI BISTECCA
<i>Rucolasalat mit Minutensteak vom Rind, Bergtomaten und Parmesan</i> | 14,50 € |
| 29 | INSALATA DI TONNO E FORMAGGIO DI CAPRA (E/D)
<i>Blattsalat mit Thunfischstücken und Ziegenkäse</i> | 12,50 € |
| 30 | INSALATA DI POLLO E FUNGHI
<i>Blattsalat mit Bergtomaten, Hähnchenbruststreifen und Champignons</i> | 12,90 € |



SPEZIALITA DI PASTA

NUDELSPEZIALITÄTEN (A/C)

Wir verarbeiten nur frische Nudeln

- | | | |
|----|---|---------|
| 36 | SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO
<i>mit Knoblauch, Chili und Olivenöl (leicht pikant)</i> | 10,90 € |
| 37 | SPAGHETTI ALLA BARESE (B/G)
<i>mit Scampis, Knoblauch, Bergtomaten, Rucola und Parmesanflocken</i> | 14,50 € |
| 39 | PENNE AL ´ ARRABIATA
<i>mit Chili, Knoblauch in Tomatensauce</i> | 10,50 € |
| 40 | PENNE POLLO E GORGONZOLA (G)
<i>mit Hähnchenbrustfiletstreifen und Baby-Spinat in Gorgonzolasauce</i> | 12,50 € |
| 41 | TAGLIOLINI AL PASOLINI (G)
<i>hausgemachte feine Bandnudeln mit Kalbsfiletspitzen und frischen Champignons in Rahmsauce</i> | 13,90 € |
| 42 | TAGLIOLINI AL PASTORE (G)
<i>hausgemachte, feine Bandnudeln mit Kalbsfiletspitzen in Tomatensauce, Rucola und geriebenen Ziegenkäse</i> | 13,90 € |
| 43 | TAGLIOLINI AL SALMONE (B/D)
<i>hausgemachte, feine Bandnudeln mit Lachsstücken, Zucchini in Hummersauce</i> | 14,50 € |
| 44 | TAGLIOLINI AL PRAUNGE (G)
<i>hausgemachte, feine Bandnudeln mit getrockneten Pflaumen, in Butter- Salbeisauce, Rucola und Parmesanflocken</i> | 12,50 € |
| 45 | LASAGNE AL FORNO (G/M)
<i>geschichtete Lasagneblätter in Bolognesesauce mit Käse aus dem Ofen</i> | 10,90 € |

LE NOSTRE PIZZA

PIZZA AUS DEM STEINOFEN (A)

Die Zutaten zu unserem Pizzateig werden direkt aus Italien importiert. Durch fünf verschiedene Mehlsorten, darunter auch Maismehl, ist er besonders Schmackhaft und kalorienarm.

Alle Pizzen werden mit Tomatensauce und Mozzarella belegt

50	MARGHERITA <i>mit Mozzarella</i>	7,90 €
51	SALAME 4/5 <i>mit Salami</i>	9,00 €
52	PROSCIUTTO E FUNGHI <i>mit Kochschinken und Champignons</i>	10,90 €
53	ORTOLANA <i>mit Tagesgemüse (vegetarisch)</i>	10,90 €
54	TOSCANA <i>mit Scampis, Lachsstücken, Bergtomaten und Crème fraîche</i>	14,50 €
55	SPINACI (G) <i>mit Baby-Spinat, Gorgonzola und geriebenen Parmesan</i>	11,50 €
56	TONNO (D) <i>mit Thunfisch und Zwiebeln</i>	10,90 €
57	DIABOLO <i>mit scharfer Salami 4/5 Zwiebeln, Chili und Oliven</i>	12,50 €
58	MISTA <i>Salami 4/5, Champignons, Schinken, Oliven</i>	10,90 €
59	QUATTRO FORMAGGIO (G) <i>mit vier verschiedenen Käsesorten</i>	11,50 €
60	ARLIND (G) <i>mit scharfer Salami, 4/5 Rucola und geriebenen Ziegenkäse</i>	12,90 €
61	PARMA (G) <i>mit Rucola, Parmaschinken und geriebenen Parmesan</i>	13,90 €
62	NAPOLETANA (G) <i>mit Sardellen, Oliven und Kapern</i>	10,90 €
63	HAWAII (G) <i>mit Kochschinken und Ananas</i>	9,90 €
64	DION (G) <i>mit Rucola, Bergtomaten, Knoblauch</i>	10,90 €



CARNE / FLEISCH

- 65 **SALTINBOCA ALLA ROMANA** (O) **19,50 €**
Zarte Duroc - Schweinefiletmedaillons mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce
- 66 **FILETTO DI MAIALE DELLO CHEF** (G) **19,50 €**
Duroc-Schweinefilet gefüllt mit getrockneten Pflaumen in Balsamico- Rotweinsauce
- 67 **NOCSETINI CON FILETTO DI MIALE** (G) **19,50 €**
Zartes Duroc - Schweinefilet mit frischen Chamoignons in Rahmsauce
- 68 **TAGLIATA ALLA GRIGLIA AL PARFUMO DI ROSMARINO** (G) **22,90 €**
Rumpsteak vom Grill mit frischem Rosmarin auf Rucola mit Parmesanflocken
- 69 **TAGLIATA DI MANZO CON SALSA DI PEPE VERDE** **24,90 €**
Rumpsteak vom Grill auf grüner Pfeffersauce
- 72 **FEGATO DI VITELLO AL BURO E SALVIA** (G) **19,50 €**
Kalbsleber gebraten in Butter mit Salbei
- 73 **FEGATO ALLA VENEZIA** (G) **19,50 €**
Kalbsleber geschnetzelt mit Zwiebeln, Venezianische Art.

PESCE / FISCH

- 80 **SALMONE ALLA GRIGLIA** (D) **22,50 €**
Isländisches Lachsfilet vom Grill mit frischen Kräutern dazu Spaghetti alio e olio
- 81 **SALMONE ALLA SICILIANA** (B/D) **24,50 €**
Isländisches Lachsfilet mit Kapern, Oliven und Sardellen in leichter, pikanter Tomatensauce. Sizilianische Art aus dem Ofen mit Spaghetti serviert
- 82 **SCAMPI ALLA GRIGLIA** (B) **24,90 €**
5 Salzwasser-Großgarnelen gegrillt mit einem Schuss kaltgepresstem Olivenöl auf Rucola, dazu werden Spaghetti serviert
- 83 **SCAMPI AL FORNO** (B/M) **26,90 €**
5 Salzwassergarnelen in Weißweinsauce aus dem Ofen, dazu Spaghetti alio e olio e Peperoncini

*Fleisch- und Fischgerichte werden mit kleinem Salat, und Tagesgemüse serviert, dazu bei
Fleisch : Rosmarinkaertoffeln
Fisch : Spaghetti*

DESSERT / NACHTISCH

85	Tiramisu <small>C/G/13</small>	5,90 €
86	Panna Cotta <small>G</small>	5,50 €

NOSTRE BEVANDE CALDE HEIÙE GETRÄNKE

90	Espresso <small>12</small>	2,60 €
91	Espresso doppio <small>12</small>	4,80 €
92	Espresso Coretto <small>O/12</small> mit Grappa	5,90 €
93	Kaffee <small>12 Tasse</small>	2,90 €
94	Latte Macchiato <small>G/12</small>	4,90 €
95	Cappuccino <small>G/12</small>	3,90 €
96	HeiÙe Schokolade mit Sahne <small>G</small>	4,90 €
97	Tee verschiedene Sorten	2,90 €
98	Grog mit 4 cl Rum, Mischgetränk <small>O</small>	4,90 €

LE NOSTRE BEVANDE ANACOLICHE ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

		<i>Flasche 0,20 l</i>	<i>0,20 l</i>	<i>0,40 l</i>
100	Coca Cola <small>2/12</small> Fanta <small>2/3</small> Sprite		2,80 €	
101	Coca Cola <small>2/12</small> Fanta <small>2/3</small> Sprite			4,50 €
102	Coca Cola Light / Zero <small>2/9/10/12</small>	3,30 €		
103	Fassbrause <small>1</small>		2,80 €	
104	Fassbrause <small>1</small>			4,60 €
105	Spezi <small>2/3/12</small>		2,80 €	
106	Spezi <small>2/3/12</small>			4,50 €
107	Apfelschorle		2,80 €	
108	Apfelschorle			4,50 €



BEVANDE FREDDE / KALTE GETRÄNKE

		0,25 l	0,75 l	0,20 l	0,40 l
110	San Pellegrino italienisches Mineralwasser	2,90 €			
111			6,50 €		
112	Aqua Panna stilles italienisches Mineralwasser	2,90 €			
113			6,50 €		
114	Orangensaft		2,60 €		
115				4,80 €	
116	Apfelsaft		2,60 €		
117				4,80 €	
118	Bananennektar		2,60 €		
119				4,80 €	
120	Kirschnektar		2,60 €		
121				4,80 €	
122	KiBa Kirsch- Banenenektar		2,60 €		
123				4,80 €	
124	Schweppes GLASFLASCHE 0,20l Tonic-Water Chininhaltig Ginger Ale 2 Bitter Lemon 3/chininhaltig		3,20 €		
125	Braumeisters Kraftmalz Malztrunk (A3)		0,33 l	3,50 €	

LE NOSTRE BIRRE / BIERE

		0,50 l	0,30 l	0,33 l
130	Radeberger Pils vom Fass (A3)	4,50 €		
131			3,20 €	
132	Köstritzer Schwarzbier vom Fass (A3/13)	4,50 €		
133			3,20 €	
134	Weißbier Kristall (A1/A3)	4,50 €		
135	Hefeweißbier vom Fass (A1/A3)	4,50 €		
136	Hefe alkoholfrei (A1/A3)	4,50 €		
137	Bitburger alkoholfrei (A3)			3,90 €
138	Berliner Weiße			3,90 €
139	Gespritztes mit Sprite (A3), Fanta , (A3/2/3) Coca Cola (A3/2/12)	4,50 €		
140	Gespritztes mit Sprite (A3), Fanta , A3/2/3 Coca Cola A3/2/12		3,20 €	

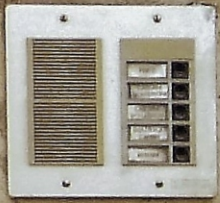


BIANCO di
FITIGUANO

BRUNELLO
di
MONTALCINO

ROSSO di
SOVANA

MORELLINO
di
SCHINSAIO



I NOSTRI VINI APERTI / OFFENE WEINE (O)

		0,20 l	0,50 l
150	Cherdonnay Weißwein, trocken	5,50 €	
151			11,50 €
152			
153	Pino Griglo Weißwein, trocken	5,90 €	
154			12,90 €
155			
156	Rosé della Casa Roséwein, trocken	5,50 €	
157			12,90 €
158			
159	Nero d'Avola Rotwein, trocken	5,50 €	
160			12,90 €
161			
162	Chianti Rotwein, trocken	6,50 €	
163			14,50 €
164			
165	Lambrusco Perlwein, rot, süß	4,90 €	
166			10,90 €
167			
168	Weinschorle	4,90 €	
169			
170			

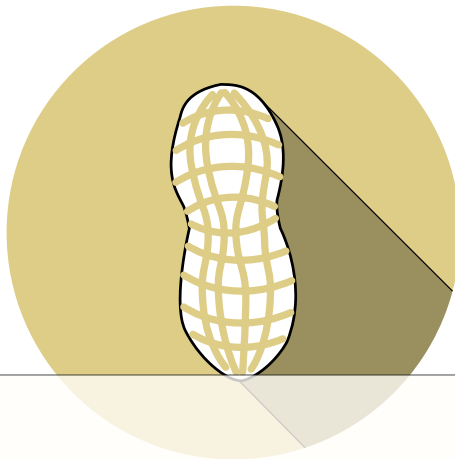
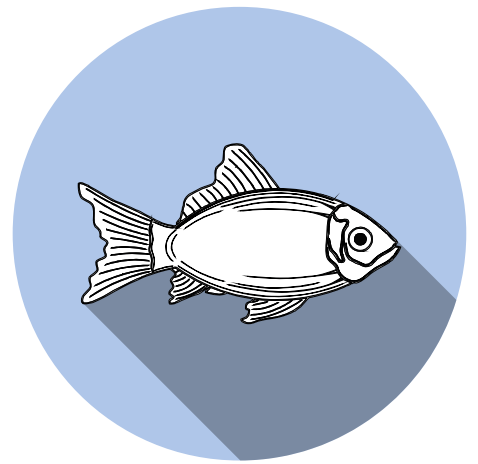
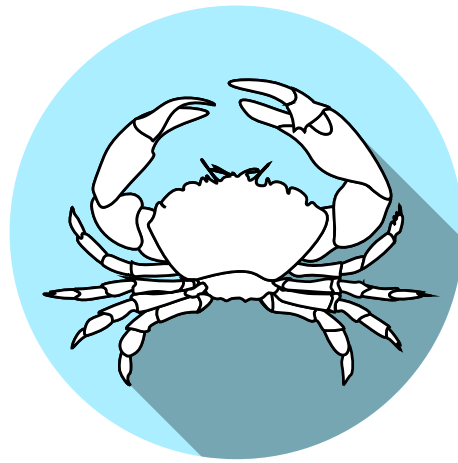
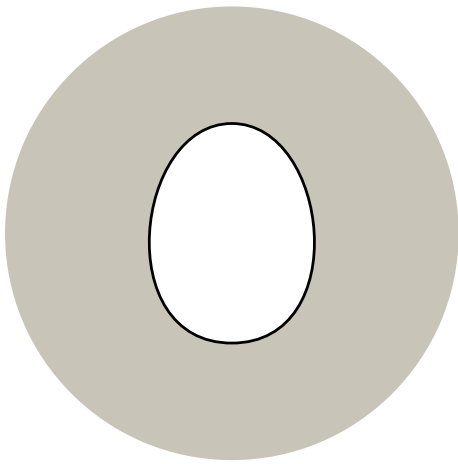
LIQUORI, AMARI & LONGDRINKS

175	Amaretto 28,0% VOL	2 cl 2,90 €	179	Gin-Tonic 3/chininhaltig 37,5% VOL	2 cl 6,50 €
176	Sambuca 42,0% VOL	2 cl 2,90 €	180	Wodka-Lemon 3/chininhaltig	2 cl 6,50 €
177	Limoncello 28,0% VOL	2 cl 3,00 €	181	Barcadi-Cola 2/12	2 cl 6,50 €
178	Ramazotti 30,0% VOL	2 cl 3,50 €	182	Whiskey-Cola 2/12	2 cl 6,50 €

Alle Longdrinks werden mit 0,2 l Softdrinks aufgefüllt

ALCOOLICI / SPIRITUOSEN

185	Wodka 40,0% VOL	2 cl 3,50 €	190	Vecchia Romagna 38,0% VOL	2 cl 4,50 €
186	Malteserkreuz Aquavit 40,0% VOL	2 cl 3,50 €	191	Chantré 36,0% VOL	2 cl 4,50 €
187	Williamsbirne 37,5% VOL	2 cl 4,00 €	192	Remy Martin 40,0% VOL	2 cl 5,50 €
188	Grappa Hausmarke 37,5% VOL	2 cl 3,50 €	193	Jim Beam 40,0% VOL	2 cl 5,50 €
189	Diverse Grappa auf Anfrage 37,5% VOL		194	Johnnie Walker 40,0% VOL	2 cl 5,50 €



Allergene

- A enthält glutenhaltige Getreide (Weizen A1, Roggen A2, Gerste A3, Hafer A4, Dinkel A5)
- B enthält Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse
- C enthält Eier oder Eierzeugnisse
- D enthält Fisch oder Fischerzeugnisse
- E enthält Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse
- F enthält Soja oder Sojaerzeugnisse
- G enthält Milch oder Milcherzeugnisse (Laktose)
- H enthält Schalenfrüchte oder deren Erzeugnisse (Mandeln H1, Haselnuss H2, Walnuss H3, Cashewnuss H4, Pecanuss H5, Pistazie H6, Macadamianuss H7, Queenslandnuss H8)
- I enthält Sellerie oder Sellerieerzeugnisse
- J enthält Senf oder Senferzeugnisse
- K enthält Sesamsamen oder Sesamsamenerzeugnisse
- L enthält Schwefeldioxid und Sulfite
- M enthält Lupine oder deren Erzeugnisse
- N enthält Weichtiere (Molüsken) oder deren Erzeugnisse

Zusatzstoffe

- 1) Farbstoff 2) Koffeinhaltig 3) mit Antioxidationsmittel 4) Säuerungsmittel
- 5) mit Konservierungsmittel 6) mit Süßstoff 7) enthält eine Phenylalaninquelle
- 8) chininhaltig 9) Stabilisatoren 10) aufgeschäumt mit Stickoxydul, 11) Taurin
- 12) enthält Sulfite 13) Geschmacksverstärker 14) geschwärzt

*) *Formfleisch aus Vorderschinkenteilen zusammengefügt mit Antioxidationsmittel, Gechmacksverstärker und Phosphat*

