



Benvenuti al Toscano

Unsere Geschichte beginnt in der Toskana, wo Cecilia und Eero Meili sich kennengelernt und gemeinsam im Familienrestaurant ihrer Eltern gearbeitet haben.

Im Jahr 2000 gründeten sie das Ristorante Toscano – inspiriert von der Küche der Toskana, mitten im Herzen von Zürich. Heute führen sie das Restaurant gemeinsam mit der nächsten Generation weiter.

Was damals als Familienbetrieb begann, prägt das Toscano im Niederdorf bis heute: herzliche Gastfreundschaft, ehrliche Küche und die Freude am gemeinsamen Essen.

Unsere Gerichte entstehen aus dem, was die Saison bietet – mit ausgewählten Produkten, viel Handwerk und täglich frisch zubereitet. Klassische Aromen treffen auf moderne Interpretationen – unkompliziert, ehrlich und hausgemacht.

Deklarationen

Unsere Mitarbeitenden geben Ihnen gerne Auskunft über die enthaltenen Allergene und die Herkunft von Fisch- und Fleischprodukten:

Brot: Bäckerei Merz, Chur / Kalbfleisch: Schweiz
Schweinefleisch: Schweiz / Rindfleisch: Argentinien
Pulpo: Spanien / Wildschwein: Frankreich
Calamari: Patagonien / Venusmuscheln: Italien
Miesmuscheln: Niederlande / Garnelen: Norwegen

Die Preise verstehen sich in CHF und inklusive MwSt. |

Toscana „Tavolata“

ab 2 Personen

Unser Überraschungsmenü erleichtert Ihnen die Entscheidung und begleitet Sie kulinarisch durch den Abend. Ob vegetarisch oder mit Fleisch – Sie bestimmen den Rahmen, den Rest übernehmen wir.

78.- / pro Person

Antipasti

Antipasto misto	pro P. 23.-
Auswahl an verschiedenen Vorspeisen, ab 2 Personen Selection of various appetizers, for 2 people	
Insalata di stagione VG	16.-
Saisonaler Salat Seasonal salad	
Seppie in zimino	21.-
Tintenfisch, Mangold, Tomaten, leicht scharf. Cuttlefish, chard, tomatoes, slightly spicy	
Crostone cime di rape con burrata v	18.-
Bruschetta, Stängelkohl, Stracciatella, konfierte Cherry-Tomaten Bruschetta, cime di rapa, confit cherry-tomatoes	
Calamari su purea di melanzane G	18.-
Calamaries, Auberginenpurée, Thymian Squid, egg-plant purée, thyme	
Polenta frita con ragu' di funghi VG	18.-
Frittierte Polenta, Ragout aus gemischter Pilzen Fried polenta, mixed mushrooms	
Flan di zucchini al tartufo v	22.-
Zucchini-Flan, schwarzer Trüffel, Parmesancreme Zucchini flan, black truffle, parmesan cream	
Puntarelle pugliesi VG	18.-
Catalognaherzen, Burrata, Rosa Pfeffer, Granatapfel Catalogna hearts, burrata, pomegranate, pink pepper	

Primi

Pappardelle al cinghiale	29.-
Wildschweinragoût / Wild boar ragout	
Tagliolini al tartufo v	34.-
Schwarzer Trüffel, Stracciatella di Burrata	
Black truffle, stracciatella di burrata	
Spaghetti alle vongole veraci	32.-
Venusmuscheln, Petersilie, Knoblauch, Chili	
Clams, parsley, garlic, chili	
Risotto ai frutti di mare	34.-
Tintenfisch, Venusmuscheln, Miesmuscheln, Scampi	
Squid, clams, mussels, scampi	
Tortelli di zucca porcini e pesto di rucola v	29.-
Ricotta-Kürbisfüllung, Steinpilz, Rucola Pesto	
Ricotta and pumpkin filling, ceps mushrooms, rucola pesto	
Ravioli di magro	30.-
Rindfleischfüllung, getrocknete Tomaten, Rahm	
Filled with ground beef, sun-dried tomatoes, cream	
Paccheri alla norma v	28.-
Tomaten, Auberginen, Ricotta	
Tomatoes, egg-plant, ricotta	

Secondi

Scaloppina al limone	45.-
Scaloppine, Zitronensauce, Tagliatelle, Karotten Lauch Gemüse	
Scaloppine, lemon sauce, tagliatelle carrots-leek	
Filetto di manzo al tartufo g	56.-
Rindsfilet, schwarzer Trüffel, Proseccorisotto, Ofen Gemüse	
Beef tenderloin, black truffel, prosecco risotto, Roasted vegetables	
Guancia di vitello al Barolo	46.-
geschmorte Kalbsbäckchen, Kartoffelstock, Gemüse Brunoise	
Veal cheeks, mashed potatoes, vegetables brunoise	
Filetto di cinghiale	42.-
Wildschweinfilet, Wildjus, Morchel, Artischocken, Griesgnocchi alla Romana	
Wild boar tenderloin, wildjus, artichokes, Roman semolina gnocchi	
Tagliata di tonno alle erbe g	43.-
Thunfisch, Kräutermantel, Zitronenrisotto, Spinat	
Tuna fish, herbs crust, lemon risotto, spinach	
Branzino alla griglia g	42.-
Grillierte Wolfsbarsch, Pak-Choi, Riso Venere	
Grilled Sea bass, pak-choi, riso venere	