



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.

Toscano „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.	24.-
Auswahl an verschiedenen Vorspeisen, ab 2 Personen Selection of various appetizers, for 2 people		
Insalata di stagione		16.-
Saisonaler Salat / Seasonal salad		
Polpo alla siciliana		21.-
Oktopussalat, Kartoffeln, Oliven, Stangesellerie Cherry Tomaten, lauwarm serviert Octopus salad, potatoes, olives, celery, Cherry		
Crostone spinaci burrata e pomodorini		18.-
Crostone, Spinat, Burrata, Cherry-Tomaten Crostone, spinach, burrata, cherry-tomatoes		
Calamari fritti		19.-
Frittierte Calamari, Aioli Fried calamari, aioli		
Pizzetta frita, burrata, prosciutto di Parma e pesto		21.-
Frittierte Pizza, Burrata, Parmaschinken, Pesto Deep-fried pizza, burrata, Parma ham, pesto		
Tartara di tonno		23.-
Thunfisch-Tartar, Ricotta, Tarallucci Crumble Tuna tartare, ricotta, tarallucci crumble		
Flan di zucchini al tartufo		22.-
Zucchini-Flan, schwarzer Trüffel Zucchini flan, black truffle		
Vitello tonnato		22.-

Primi

Pappardelle al cinghiale	29.-
Wildschweinragoût / Wild boar ragout	
Tagliolini al tartufo	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	
Ravioli di ricotta al limone, gamberi e scorza di lime	32.-
Ricotta-Zitronefüllung, Garnelen, Limettenzesten Ricotta and lemon filling, shrimp, lime zest	
Ravioli di magro	30.-
Rindfleischfüllung, getrocknete Tomaten, Rahm Filled with ground beef, sun-dried tomatoes, cream	
Tagliatelle ai giallarelli	28.-
Eierschwämmli Tagliatelle/ Chantarelle Tagliatelle	

Secondi

Scaloppina al limone	45.-
Scaloppine, Zitronensauce, Tagliatelle / Scaloppine, lemon sauce, tagliatelle	
Ribeye alla Provenzale	48.-
Ribeye 200 g, Café de Paris-Butter, Bimi-Brokkoli, Rosmarin-Kartoffeln 200 g ribeye, Café de Paris butter, baby broccoli, rosemary potatoes	
Tagliata di tonno alle erbette	46.-
Thunfisch, Kräutermantel, Zitronenrisotto, Spinat Tuna fish, herbs crust, lemon risotto, spinach	
Branzino al sale	42.-
Wolfsbarsch in Salzkruste, Pak-Choi, Kartoffelgurkensalat Sea bass in a salt crust, pak-choi, potato and cucumber salad	

Dessert

Selezione di piccoli dessert	8.-
Auswahl an Mini-Dessert / Selection of assorted mini desserts	