



## 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

<b>Antipasto misto</b>	pro P.	24.-
Auswahl an verschiedenen Vorspeisen, ab 2 Personen Selection of various appetizers, for 2 people		
<b>Insalata di stagione</b>		16.-
Saisonaler Salat / Seasonal salad		
<b>Asparagi verdi con uovo e tartufo nero</b>		21.-
Grüner Spargel, Onsen Ei, schwarzer Trüffel asparagus, onsen egg, black truffle		
<b>Crostone spinaci burrata e pomodorini</b>		18.-
Crostone, Spinat, Burrata, Cherry-Tomaten Crostone, spinach, burrata, cherry-tomatoes		
<b>Calamari fritti</b>		19.-
Frittierte Calamari, Aioli Fried calamari, aioli		
<b>Pizzetta frita, burrata, prosciutto di Parma e pesto</b>		21.-
Frittierte Pizza, Burrata, Parmaschinken, Pesto Deep-fried pizza, burrata, Parma ham, pesto		
<b>Tartara di gamberi</b>		23.-
Garnelen-Tartar, Ricotta, Tarallucci Crumble Shrimp tartare, ricotta, tarallucci crumble		
<b>Asparagi bianchi alla Bassanese</b>		21.-
Weisse Spargeln, Ei, Parmesan, Petersilie White asparagus, egg, Parmesan, parsley		
<b>Flan di zucchini al tartufo</b>		22.-
Zucchini-Flan, schwarzer Trüffel Zucchini flan, black truffle		
<b>Vitello tonnato</b>		22.-

## Primi

<b>Pappardelle al cinghiale</b>	29.-
Wildschweinragoût / Wild boar ragout	
<b>Tagliolini al tartufo</b>	34.-
Schwarzer Trüffel, Stracciatella di Burrata Black truffle, stracciatella di burrata	
<b>Spaghetti alle vongole veraci</b>	32.-
Venusmuscheln, Petersilie, Knoblauch, Chili Clams, parsley, garlic, chili	
<b>Risotto ai frutti di mare</b>	34.-
Tintenfisch, Venusmuscheln, Miesmuscheln, Scampi Squid, clams, mussels, scampi	
<b>Ravioli di ricotta al limone, gamberi e scorza di lime</b>	32.-
Ricotta-Zitronefüllung, Garnelen, Limettenzesten Ricotta and lemon filling, shrimp, lime zest	
<b>Ravioli di magro</b>	30.-
Rindfleischfüllung, getrocknete Tomaten, Rahm Filled with ground beef, sun-dried tomatoes, cream	
<b>Tagliatelle alla carbonara di asparagi</b>	28.-
Spargel-Carbonara, Ei / Asparagus Carbonara, egg	

## Secondi

<b>Scaloppina al limone</b>	45.-
Scaloppine, Zitronensauce, Tagliatelle / Scaloppine, lemon sauce, tagliatelle	
<b>Ribeye alla Provenzale</b>	48.-
Ribeye 200 g, Café de Paris-Butter, Bimi-Brokkoli, Rosmarin-Kartoffeln 200 g ribeye, Café de Paris butter, baby broccoli, rosemary potatoes	
<b>Polpo arrosto</b>	42.-
Gebratener Oktopus, Mangold, Kichererbsenpüree, Kartoffeln Sautéed octopus, chard, chickpea purée, potatoes	
<b>Branzino al sale</b>	42.-
Wolfsbarsch in Salzkruste, grüner Spargel, Kartoffelgurkensalat Sea bass in a salt crust, green asparagus, potato and cucumber salad	

## Dessert

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