

Primi piatti

Pasta al tartufo del Berto € 14,00

Pasta fresca al Tartufo nero dei Lessini e fonduta di Opera (grana di Verona)*

Fresh pasta , Black Lessini truffle and Opera fondue (Verona cheese)

Frischer pasta vblack Lessini-Trüffel und Opernfondue (Verona-Käse)

Riso & Amarone € 14,00

Riso Vialone nano tostato con Salsa di vino all'amarone e Monte Mezzano fresco*

Toasted Vialone nano rice with Amarone sauce and fresh Monte Mezzano

Gerösteter Vialone-Nano-Reis mit Amarone-Sauce und frischem Monte Mezzano

Calice di Vino del cuoco in abbinamento

€ 6,50

Tortellini "picenini" burro e salvia € 14,00

Tortellini piccoli ripieni di carne fatti a mano dal pastificio Freddi*

Tortellini with butter and sage (handmade meat fillings)

Tortellini mit Butter und Salbei (handgemachte Fleischfüllungen)

Gnocchi e pastisada de caval € 14,50

Potato gnocchi and slow-cooked horse ragout*

Kartoffelgnocchi und langsam gegartes Pferderagout

Carbonara DI MARE € 15,50

Paccheri Freschi, salsa allo zafferano e spada affumicato*

Fresh Maccheroni, saffron and smoked swordfish

Frische Maccheroni, Safran und geräuchert

Fettuccine ai sapori Veneziani € 15,50

Fettuccine, al sugo di calamari e gamberi con olive di Nesente

Fettuccine, with squid and prawn sauce with Nesente olives

Fettuccine, mit Tintenfisch und Garnelensauce mit Nesente-Oliven

Coperto - Cover charge – gedeckt € 2,00

FOOD & DRINKS
TOSCA
Bistrot
Secondi piatti

Gli Arrosti del Wasa € 15,00

Carni Arrostite: con patate sabbiose e capuccio viola al finocchio

Roasts: with potatoes au gratin and purple cabbage with fennel

Braten: mit Kartoffelgratin und lilakohl mit fenichel

Pastisada de caval € 15,50

Piatto tipico Veronese di carne di cavallo cotta lentamente in salsa di Amarone

Typical Veronese dish of slowly cooked horse meat in an Amarone

Typisches veronesisches Gericht aus langsam gegartem Pferdefleisch in Amarone wine sauce

Calice di Vino del cuoco in abbinamento € 6,50

Tagliata di manzo Al radicchio rosso di Verona e Monte € 18,00

Slices of beef with red radicchio of Verona and local cheese

Rindfleischscheiben mit rotem Radicchio von Verona und lokalem Käse

Polenta e Baccalà € 16,00

Polenta and fresh cod cooked in milk with anchovies, cheese and capers

Polenta und frischer Kabeljau in Milch gekocht mit Sardellen, Käse und Kapern

Il Porticciolo

Gran gratinato di: calamari, gamberi, branzino, capasanta

Gran gratin of: Squid, prawns, sea bass, scallop

Gran Gratin aus: Tintefish, Garnelen, Wolfsbarsch, Jakobsmuscheln

€ 24,00

Coperto - Cover charge – gedeckt € 2,00

Piatti freddi

Tagliere del Tosca

Piatto da condividere - to share - zu teilen

Selection of local cold cuts and cheeses with jams and mustards
Auswahl an lokalem Aufschnitt und Käse mit Marmelade und Senf

€ 24,00

Ottimo anche con Focaccia servita calda + € 4,50

Also excellent with Focaccia served hot + €4.50 Auch ausgezeichnet mit heiß serviertem Focaccia + 4,50
con Giardiniera artigianale di verdure in agrodolce + € 3,00

Caprese di Bufala GR 250

€ 14,00

tomatoes and buffalo mozzarella GR 250

Tomaten und Büffelmozzarella GR 250

Tris Veronese

Polenta con: soppressa, lardo alle erbette, Formaggio ubriaco

€ 14,00

Polenta with: soppressa, lard with herbs, cheese in red wine

Polenta mit: Soppressa, Schmalz mit Kräutern, Kase in Rotwei

Culaccia di Prosciutto crudo Veneto e Bufala GR 250

€ 16,00

Veneto raw ham and buffalo mozzarella

Venetischer Rohschinken und Büffelmozzarella

Baccalà mantecato del Tosca

€ 14,00

Whipped cod fish Gepeitschter Kabeljau

Insalatona marinara

€ 14,50

Insalata mista, cirietti, olive taggiasche, capperi, origano fresco, tentacoli di totano, spada affumicato, patate

Mixed salad, cirietti, Taggiasca olives, capers, fresh oregano, squid tentacles, smoked swordfish, potatoes

Gemischter Salat, Cirietti, Taggiasca-Oliven, Kapern, frischer Oregano, Tintenfischtentakel, geräucherter Schwertfisch, Kartoffeln

Caesar salad

Insalata brasiliana, pollo, Bacon croccante, salsa caesar alle acciughe e grana

€ 14,50

Iceberg salad, chicken, crispy bacon, anchovy caesar dressing and parmesan cheese

Polenta mit: Soppressa, Schmalz mit Kräutern, Kase in Rotwei

Tartar di manzo

€ 16,00

Servita al naturale Solo Olio evo e Maldon, a parte: salsa soja, guacamole, salsa rosa e baby peproni

Served Only with extra virgin olive oil and Maldon salt, on the side: smoked honey mayonnaise, guacamole, pink sauce and baby peppers

Serviert mit natürlichem Olivenöl extra vergine und Maldon-Salz, an der Seite: Mayonnaise mit geräuchertem Honig, Guacamole, rosa Sauce und Babypaprika