

**IL MENÚ**

*La Toska*

## *Specialità da Bere*

---

### **Coffee Based**

Iced Coffee .....	3,90
Latte Macchiato .....	4,90

### **Alkoholfrei**

Iced Lavendel Milch (Koffeinfrei) .....	3,90
Limonata della Casa .....	4,90
(Hausgemachte Limonade, Sorten auf Nachfrage)	
Frisch gepresster Orangensaft 0,25l .....	4,50

### **Aperitivi**

Aperol / Campari Spritz 0,25l .....	6,50
Crodino 0,1l .....	3,90
Prosecco Col De Mez .....	4,20
Valdobbiadene 0,1l	
Mimosa 0,2l .....	4,20

## Kalte Getränke

### Wasser

Wasser Surgiva Still 0,25l .....	2,70
Wasser Surgiva Still 0,5l .....	4,90
Wasser Surgiva Frizzante 0,25l .....	2,70
Wasser Surgiva Frizzante 0,5l .....	4,90

### Säfte

Orangensaft 0,35l .....	3,20
Johannisbeer Nektar 0,35l .....	3,20
Apfelsaft 0,35l .....	3,20
Multivitaminsaft 0,35l .....	3,20
(Alle Säfte auch als Schorle erhältlich)	
Frisch gepresster O-Saft 0,25l .....	4,50

### Erfrischung

Garten Limonade 0,5l .....	4,00
Zitrone / Johannisbeere / Orange / Grapefruit	
Softdrinks 0,33l .....	3,50
Cola / Cola Light / Fanta	

### Italienische alkoholfreie Apperitive

Cedrata Tassoni 0,2 l .....	4,90
serviert mit Eis & Zitrone	
Tonica Tassoni 0,2 l .....	4,90
serviert mit Eis & Zitrone	
Crodino 0,1 l .....	3,90
serviert mit Eis & Orange	

## Heiße Getränke

### Kaffee

Espresso .....	2,10
Espresso Doppio .....	3,20
Espresso Macchiato .....	2,40
Marocchino .....	2,90
Espresso Macchiato mit Schokolade	
Flat White .....	3,70
Kaffee Crema (Klein/Groß) .....	2,60   4,20
Milchkaffee (Klein/Groß) .....	3,20   4,50
Caffè Americano .....	2,50
Cappuccino (Klein/Groß) .....	3,20   4,50
Latte Macchiato Klassisch .....	4,20
Pistacchio / Caramello / Cioccolato / Haselnuss	5,50

Alle Kaffeegetränke auch entkoffeiniert erhältlich.

### Tee & heiße Schokolade

Chai Latte .....	4,90
Tee Kanne .....	3,90
(Tee-Sorten: bitte Kellner fragen) serviert mit Honig und Zitrone	
Hausgemachte Italienische Heiße Schokolade 60% Kakao (Klein/Groß) .....	4,20   5,60
Kakao (Klein/Groß) .....	3,90   5,20
Sirupe für alle Getränke erhältlich: .....	+ 1,00
Haselnuss / Pistazie / Schokolade / Caramell	

Hafer/Soja-Drink Alternative möglich.

## Weine & Aperitivi

---

**Rotweine** ausschließlich aus der Toskana.  
Für aktuelle Weine bitte Kellner fragen.

### Weißweine

Pinot Grigio del Veneto IGT .....	0,25l	4,90
Chardonnay IGT Veneto .....	0,25l	4,90

### Prosecco

„Valdobbiadene Col de Mez“ .....	0,1l	4,20
Spumante DOC Extra Dry „Accordato“ .....	0,1l	3,90
Mimosa - Prosecco und Orangensaft .....	0,2l	4,60

### Spritz

Aperol Spritz / Campari Spritz / Lillet Spritz/ Hugo .....	0,25l	6,50
---	-------	------

## Biere

---

Distelhäuser Pils .....	0,33l	2,90
Distelhäuser Alkoholfreies Pils .....	0,33l	2,90
Distelhäuser Alkoholfreies Hefe .....	0,5l	4,30
Keiler Keller Bier .....	0,5l	4,30

## *La Toska's „Toskana“-Brunch*

---

**Kulinarische Reise nach Florenz  
(ab 8 Personen, nur 21 € pro Person)  
- Getränke exklusive**

Ausgesuchte Käsevariationen und edle Wurst- und Schinkenspezialitäten aus der Toskana, feiner Räucherlachs, frisch zubereiteter Joghurt mit Früchten, frisches Gemüse, Rührei mit Hirtenkäse oder Frühstücksei, Butter und Aprikosenkonfitüre, hausgemachtes italienisches Cornetto.

Hinweis: weitere Getränke (alkoholisch, alkoholfrei oder Kaffeevarianten) sind nicht im Preis inbegriffen.

Jetzt reservieren: telefonisch, per Mail oder Online auf [la-toska.com](http://la-toska.com)!

### Versilia 9,80

Griechischer Joghurt, Hafermüsli, Honig, Frisches Obst

### La colazione italiana 9,90

Ofenfrisches Cornetto nach Wahl, Cappuccino, frisch gepresster Orangensaft 0,25 l

### Lucca 10,90

Sojajoghurt, Chiasamen, Banane & Erdnussbutter, auf Wunsch mit Haferflocken

### Fiorentina 16,90

Fontina (Käse), Prosciutto Cotto, Salame Toscano IGP, kleine Caprese (Tomate-Mozzarella mit Balsamico), Joghurt mit frischem Obst, Butter & Südtiroler Aprikosen Konfitüre, 1 Frühstücksei, Brotkörbchen

### Pistoia 16,90

Ricotta, Prosciutto Crudo DOP, Mortadella, Joghurt mit frischen Obst, Parmigiano Reggiano Dop, Rucola, Butter, Südtiroler Aprikosenkonfitüre, 1 Frühstücksei, Brotkörbchen

### Vinci 12,90

Eines unserer Ofenfrischen Cornetto nach Wahl, griechischer Joghurt mit Honig, Walnuss & frischem Obst, 1 Cantucci aus eigener Herstellung, 1 kleines Linzer Törtchen

#### Extras / pro Portion

Frühstücksei +1,50  
2 Rühreier mit Feta +3,90  
Konfitüre +1,50  
Nutella +1,50  
Butter +1,00  
Variation Prosciutto Cott, Prosciutto Crudo & Salame Toscano IGP +6,00  
Mortadella +3,00  
Bresaola +3,50  
Räucherlachs +3,50  
Brotkorb +1,50  
Vegane Joghurtvariante +2,00

### Quarrata 12,90

2 Spiegeleier /2 Rühreier mit Hirtenkäse, Gemüse Sticks, Pinzimonio\*, Salsa verde (hausgemachte Petersilien-Aufstrich), 2 Scheiben Bauernbrot

\*Pinzimonio – eine typisch italienische Vorspeise aus frischem, buntem Gemüse, das in hochwertiges Olivenöl mit Salz, Pfeffer und etwas Zitrone getunkt wird. Einfach, aromatisch und voller Dolce Vita.

### Colline di Siena 13,90

Fontina (Käse), Joghurt mit frischen Obst, Ricotta mit Honig & Walnuss, Frischkäse, Rucola, getrocknete Tomaten, Butter & Südtiroler Aprikosenkonfitüre, Brotkörbchen

### Livorno 19,90

Räucherlachs, Avocado, Rührei mit Hirtenkäse, Gurke, Joghurt mit frischem Obst, Butter, Südtiroler Aprikosenkonfitüre, Brotkörbchen

### La Toska (für 2) 34,90

2 Cornetti nach Wahl, Prosciutto Cotto, Prosciutto Crudo, Salame Toscano IGP, Mortadella, Fontina (Käse), Parmigiano Reggiano Dop, Pecorino (Käse), 2 Frühstückseier, Gemüse, griechischer Joghurt mit frischem Obst, Butter & Südtiroler Aprikosenkonfitüre, 2 kleine Linzer Törtchen, Brotkörbchen

#### Im Brotkörbchen enthalten

Täglich wechselnd frisch vom Bäcker:

eine Sorte Weißbrot,  
eine Sorte Schwarzbrot  
(mit oder ohne Kerne,  
Roggenmischbrot)

*Täglich wechselnd und frisch an der Theke*

---

### **Kuchen und Törtchen**

*Handwerkliche Raffinesse, inspiriert von italienischer Patisserie*

Unsere Torten und Törtchen entstehen mit viel Sorgfalt in eigener Küche – nach italienischer Tradition, aus hochwertigen Zutaten. Die Auswahl unserer raffinierten Kreationen wechselt regelmäßig.



### **Cornetti**

*Italienische Eleganz in ihrer feinsten Form*

Unsere Cornetti werden täglich frisch in liebevoller Handarbeit nach florentinischer Tradition zubereitet, mit natürlichen Aromen und cremiger Füllung.



*Überraschung nach Empfehlung der Küche*

---

### **Pasticcini (petit four)**

*4 Stück 8,00 / 8 Stück 15,00*

Feines, handgemachtes Kleingebäck. Gebacken in italienischer Tradition: frisch aus der Backstube von La Toska. Ideal zu Kaffee, als süßer Abschluss oder für zwischendurch.

### **Übrigens:**

Die Pasticcini gibts **auch für Zuhause**. In unserer Pasticceria in der Theaterstraße hast du eine noch größere Auswahl.



## *Cantucci*

### **ein Glas Vin Santo del Chianti Tacinaia mit Hausgemachten Cantucci 9,00**

\* Vin Santo – ein traditioneller toskanischer Süßwein mit feinem Honig und Trockenfruchtaroma von unserem Weingut Tacinaia in Carmignano, unweit unseres Hauses gelegen. Klassisch serviert mit Cantucci, die kurz eingetunkt werden.



#### *Unsere toskanische Handschrift*

Unsere Cantucci werden von uns selbst mit größter Sorgfalt und nach original toskanischer Rezeptur hergestellt. Knusprig, aromatisch und voller Tradition tragen sie unsere ganz persönliche Handschrift. Mit diesen Mandelkeksen bringen wir authentisch, toskanische Backkunst direkt nach Würzburg. Traditionell und mit Liebe gemacht.

## Schiacciata

### toskanische Foccacia - ideal zur Mittagszeit



#### *Rustikale Authentizität aus der Toskana*

Traditionelle toskanische Schiacciata: außen knusprig gebacken, im Inneren weich und gefüllt mit ausgewählten Zutaten. Ein ehrlicher Genuss mit viel Charakter.

#### **Prosciutto Cotto 7,90**

Mayo, Prosciutto Cotto (gekochte Schinken), Fontina Käse, Blattsalat

#### **Tonno 8,90**

Grüne Soße, Thunfisch, Ei, gegrillte Paprika

#### **Salame Toscano 9,90**

Wallnusscreme, Rucola, Salame Toscano, Tomaten

#### **Prosciutto Crudo 9,90**

Prosciutto Crudo, Toscano DOP, Pecorino Käse, Rucola, getrocknete Tomaten

#### **Bresaola 12,90**

Frischkäse, Bresaola (Luftgetrockneter Rinderschinken), Ru Parmigiano

#### **Mortadella 11,90**

Mortadella, Mozzarella, Trüffelsoße, gehackte Pistazien

#### **Finocchiona 11,90**

Finocchiona (Fenchel Salami), Zwiebelsoße, Artischocken, Käse

#### **Veggi 9,90**

Olivencreme, Gegrillte Auberginen, Rucola, Mozzarella

## *Italienische Brotzeit und Salat*

---

### **Tagliere Di salumi misto 16,90**

Auswahl an Toskanischer Salumi, verschiedene Käsesorten, und Soßen, auf einem Holzbrett. Mit Wein oder Aperitivo kombinierbar. Typisch toskanisch.

### **Bresaola Rucola & Grana 14,90**

Platte mit Bresaola (luftgetrockneter Rinderschinken), Rucola und geriebenem Parmigiano-Käse.

### **Insalatona 11,90**

Großer gemischter Salat ( Mais, Oliven, Mozzarella, Thunfisch, Tomaten & Gurken) Mit Brot oder Schiacciata serviert.



### **Salumi Toscani**

*Ein Hauch von Tradition aus Certaldo*

*Toskanische Wurstwaren (Salumi) von Gelli Salumi aus Certaldo – handwerklich hergestellt und voller regionalem Charakter.*

*Salumi sind italienische Wurstwaren wie Salami und Schinken, die traditionell luftgetrocknet oder gereift werden. Mit Spezialitäten wie Finocchiona IGP, Salame di Cinghiale und Prosciutto.*

**Komm auch bei uns in der Theaterstraße vorbei!**  
Dort findest du eine große Auswahl an an Pasticcini.



### **Firenze**

*Ein Stück Italien in Würzburg*

Florenz steht für Kunst, Geschichte und eine besondere Lebensart. Zwischen Renaissancebauten, kleinen Cafés und dem Blick über den Arno spürt man den Charme der Stadt in jedem Moment. Unsere Speisen bringen ein Stück dieser Atmosphäre auf den Teller, ehrlich, aromatisch und typisch toskanisch.

*Unsere Küche lebt von echten Partnerschaften*

#### **Unser Brot**

*deutsche Backkunst trifft auf toskanische Leidenschaft*

Unser Brot beziehen wir seit vielen Jahren von der Bäckerei Roth in Heidingsfeld – ein Familienbetrieb mit Tradition seit 1822. Die handwerkliche Qualität und der unverwechselbare Geschmack ihrer Backwaren begleiten uns schon seit unserem ersten kleinen Laden. Hier trifft fränkische Backkunst auf toskanische Küche – eine Partnerschaft, die man schmeckt.

Die Wurstwaren stammen direkt von der toskanischen **Traditionsmanufaktur Gelli Salumi aus Certaldo.**

Und unsere, mit Sorgfalt ausgewählten Weine, kommen ausschließlich aus der Toskana.

So bringen wir regionale Qualität, Handwerk und Herkunft auf den Teller, und in jedes Glas.

Alle Preise in Euro.  
Für Allergene und Zutaten, bitte sprechen Sie unser Personal an.

**F I R E N Z E**