



TRATTORIA TOSCANA

HERZLICH WILLKOMMEN IN UNSERER
TRATTORIA TOSCANA
TELTOV

BEI UNS ERLEBEN SIE DIE ITALIENISCHE LEBENSART,
WIE MAN SIE AUS DER TOSKANA KENNT:

HERZLICHE GASTFREUNDSCHAFT, TRADITIONELLE
REZEPTE UND AUTHENTISCHE AROMEN.

UNSERE KÜCHE STEHT FÜR FRISCHE ZUTATEN,
HAUSGEMACHTE SPEZIALITÄTEN UND DIE LIEBE ZUR
ITALIENISCHEN KOCHKUNST.

GENIEßEN SIE ENTSPANNTE STUNDEN IN
MEDITERRANEM AMBIENTE - GANZ WIE IN DER
TOSKANA.

BUON APPETITO E BENVENUTI!



WINTERLICHE EMPFEHLUNGEN

ZUPPA TOSCANA (MINESTRONE)

8,90

Hausgemachte, winterliche Gemüsesuppe mit saisonalem Gemüse und feinen Kräutern

AL FORNO VEGETARIANO

17,90

Kartoffeln, Gemüse und geschmolzener Käse aus dem Ofen

GNOCCHI QUATTRO FORMAGGI

17.90

Gnocchi mit vier Käsesorten in cremiger Soße

PIZZA BBQ

19.90

Tomatensauce , Fior di Latte ,Hähnchen, BBQ-Soße, Paprika und Zwiebeln

ZANDERFILET MIT GEMÜSE

25.90

Gebratenes Zanderfilet mit frischem Gemüse und Bratkartoffeln

FILETTO DI VITELLO DELLO CHEF

36.90

Zartes Kalbsfilet, rosa gebraten, mit feinem Hausgemachten Jus und cremigem Kartoffelpüree

WARMES SCHOKOLADEN-SOUFFLÉ

12.90

mit fruchtiger Beerenmixsauce und Vanille Eis

WEINEMPFEHLUNG ZUM ZANDERFILET

46,90.

Weißburgunder
mild, elegant und perfekt zu Fisch

WEINEMPFEHLUNG ZUM FILETTO DI VITELLO

48,90.

Barbera
Fruchtig, mild und elegant – ideal zu rosa gebratenem Kalbsfilet
mit feinem Jus

SPECIALE - PIZZA - SPECIALE

PIZZA POLPO MEDITERRANEO



25,90

Tomatensauce, zarter Oktopus, feiner Knoblauch, Olivenöl extra vergine und frischer Rucola

PIZZA MANZO AL TARTUFO



24,90

Tomatensauce, Fior di latte, Trüffelcreme, zarte Rindersteakstreifen, Grana Padano

PIZZA AMICI DI SALAME



18,90

Tomatensauce, Fior di latte, doppelte Salami Spianata, Mais, Paprika

PIZZA MELANZANE MEDITERRANEA



16,90

Tomatensauce, Fior di latte, Auberginen, Weißkäse, Basilikum

PIZZA RUSTICA PROSCIUTTO



18,90

Tomatensauce, Fior di latte, Prosciutto, Champignons, getrocknete Tomaten

PIZZA FORMAGGI LOVERS



18,90

Tomatensauce, Fior di latte, Burrata, Gorgonzola, Grana Padano

ANTIPASTI • VORSPEISEN

Antipasto Toscana

Vorspeisenvariation aus Fleisch-, Käse-,
Wurst- und gebratenen, sowie eingelegten
Gemüsespezialitäten

1 Person **16,90 €**
2 Personen **29,90 €**

Vitello Tonnato

Kalbfleisch dünn aufgeschnitten, mit einer
fein pürierten Thunfischcrème überzogen
dazu Toscana Brot

17,40 €

Carpaccio di Manzo

Hauchdünne rohe Rinderfiletscheiben mit
Grana Padanokäse an einer weichen Vinaigrette

18,40 €

Caprese di Fior di Latte

Mozzarella mit reifen Tomaten und Basilikum-
blättchen

✓ **12,90 €**

Caprese di Burrata

Burratakäse mit reifen Tomaten und
Basilikumblättchen dazu Oliven

✓ **16,90 €**

Mozzarella di Burrata con Crudo di Parma

Burratakäse, Cherrytomaten und Parma-
schinken dazu Oliven

18,90 €

Antipasto Frutti di Mare

Frischen Meeresfrüchten dazu frittierten
Calamari und hausgemachter Sauce

23,90 €

BRUSCHETTE CLASSICO

Geröstetes Brot mit frischen Tomatenwürfeln,
Knoblauch, Rucola und Olivenöl extra vergine

2 Stück	4 Stück	6 Stück	8 Stück	10 Stück
5,90€	7,90 €	8,90 €	10,90 €	11,90 €

BRUSCHETTA PARMA

Geröstetes Brot mit frischen Tomatenwürfeln, Knoblauch, Olivenöl extra
—vergine, Parmaschinken, Rucola und Parmesan.—

2 Stück	4 Stück	6 Stück	8 Stück	10 Stück
8,90 €	12,90 €	14,90 €	16,90 €	19,90 €

ZUPPE • SUPPEN

Vellutata di Pomodoro ✓

Fruchtige Tomatencremesuppe
mit Sahne verfeinert

7,90 €

SPECIALITÀ AL FORNO • NUDELGERICHTE

Lasagne al Ragout della Nonna	Teigschichtplatten mit herzhaftem Fleischragout und Mozzarella überbacken	17,90 €
Cannelloni al Forno ai Funghi	Mit würzigem Hackfleisch und frischen Pilzen gefüllt, in cremiger Sahnesauce, überbacken mit Mozzarella und Parmesan.	17,90 €
Cannelloni Ricotta Spinaci	Cannelloni gefüllt mit, Mozzarella Spinat und Ricotta, mit Mozzarella im Ofen gebacken	✓ 17,90 €

PASTA • NUDELGERICHTE FÜR UNSERE FEINSCHMECKER

Tagliatelle Pastore	Hausgemachte feine Bandnudeln mit Rinderfiletspitzen Cherrytomaten, Rucola dazu Weißkäse in einer würzigen Tomaten-Sauce	21,90€
Pasta Mista	Hausgemachte gemischte Nudelplatte aus 3 verschiedenen Nudelsorten dazu leckere Saucen nach Kreationen des Chefkoches	1 Pers. 23,90 € 2 Pers. 38,90 €
Raviolone di Bufala alla Sienese	Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Büffelmozzarella und Spinat in einer delikaten Sauce aus Mascarpone, Steinpilzen und Nüssen	✓ 19,90 €
Tagliatelle dello Chef	Hausgemachte feine Bandnudeln mit zarten Filetspitzen und Rucola an einer würzigen Käsecrème-Sauce	19,90 €
Tagliatelle Pasolini	Hausgemachte feine Bandnudeln mit Filetspitzen, frischen Champignons und Zwiebeln in einer würzigen Tomaten-Sahne-Sauce	19,90 €
Tortellini Arrabbiata	Fein gefüllte Tortellini mit Spinat und Ricotta in würziger Tomaten-Chili-Sauce, verfeinert mit Parmesan	19,90 €
Tagliatelle al Salmone	Hausgemachte feine Bandnudeln mit frischem Lachsfilet in einer Kräuter-Sahne-Sauce mit Zucchini und Cherrytomaten	21,90 €
Tagliatelle Scampi Vino Bianco e Pomodorini	Hausgemachte feine Bandnudeln mit Garnelen, Knoblauch, Chili und Cherrytomaten, abgelöscht mit Weißwein	24,90 €
Tagliolini al Salmone e Limone	Frische Tagliolini mit zartem Lachsfilet in einer feinen Zitronen-Sahnesauce, veredelt mit frischen Kräutern.	23,90 €

Buon Appetito! Purer Genuss aus dem Steinofen.

Für den Teig unserer Pizzen verwenden wir statt des üblichen Weißmehls eine besonders bekömmliche und kalorienärmere Mehlmischung, bestehend aus 5 Komponenten wie z.B. Cerealien-, Mais- und Sojamehl. Desweiteren benutzen wir Bio-Granulat-Hefe.

Außerdem verarbeiten wir für den Belag ausschließlich Zutaten aus Italien.

PIZZEN

Burrata	Tomaten, Fior di latte, Basilikum, Rucola, Cherrytomaten	✓ 16,90 €
Margherita	Tomaten, Fior di latte, Basilikum, Olivenöl	✓ 12,90 €
Vincenzo	Tomaten, Fior di latte, Paprika, gegrillte Zucchini, gegrillte Aubergine, Brokkoli, Spinat	✓ 16,90 €
Salamino	Tomaten, Fior di latte, Salami	14,90 €
Funghi	Tomaten, Fior di latte, frische Champignons	✓ 14,90 €
Diavola	Tomaten, Fior di latte, scharfe Salami, Peperoni	16,90 €
Totti	Tomaten, Fior di latte, Rucola, Weißkäse, getrocknete Tomaten	17,90 €
Hawaii	Tomaten, Fior di latte gekochter Schinken, Ananas	15,90 €
La Via Del Muro	Tomaten, Fior di latte, Spinat, getrocknete Tomaten, Gorgonzola	✓ 17,90 €
La Cesta	Tomaten, Fior di latte, Sardellen, Kapern, Oliven, Basilikum	16,90 €
Nadine	Tomaten, Fior di latte, Rucola, Cherrytomaten, Grana Padanokäse	✓ 17,90 €
Parlamento	Tomaten, Fior di latte, Parmaschinken, Rucola, Grana Padanokäse	18,90 €
Parma a Burratini	Tomaten, Fior di latte, Parmaschinken, Rucola, Olivenöl Burrata, Cherrytomaten	22,90 €
Mista	Tomaten, Fior di latte, Salami, gekochter Schinken, frische Champignons, Peperoni	17,90 €
Tonno	Tomaten, Fior di latte Thunfisch, Zwiebeln	17,90 €
Scampi	Tomaten, Fior di latte, Riesengarnelen, Knoblauch, Petersilie	22,90 €
Frutti di Mare	Tomaten, Fior di latte, Thunfisch, Meeresfrüchte, Knoblauch, Petersilie	19,90 €
con Salmone	Tomaten, Fior di latte, Lachsfilet, Cherrytomaten	18,90 €

PIZZE BIANCHE • PIZZEN OHNE TOMATENSAUCE

Focaccia	Toscana-Brot mit Rosmarin, Oregano und Olivenöl	✓ 9,90 €
Focaccia Pecorino	Fior di latte , Weißkäse , Cherrytomaten, Olivenöl	✓ 13,90 €

PIZZE CALZONE • PIZZEN CALZONE

Calzone Classico	gefüllt mit Tomaten, Fior di latte , gekochtem Schinken, frischen Champignons und Salami	17,90 €
Calzone Vincenzo	gefüllt mit Tomaten, Fior di latte, Paprika, gegrillte Zucchini, gegrillte Aubergine, Brokkoli, Spinat	✓ 17,90 €
Calzone Salami	gefüllt mit Tomaten, Fior di latte, Paprika , Salami	17,90 €

LE INSALATE • SALATE

Unsere Salate servieren wir mit unserem hausgemachten Salatdressing.

Insalata Mista	Gemischter Salat	✓ 11,90 €
Insalata Tonno	Gemischter Salat mit Rucola, Thunfischfilet und gekochtem Ei	14,90 €
Insalata con Pecorino	Gemischter Salat mit Rucola, Weiskäse, Wallnüssen	✓ 14,90 €
Insalata con Pollo	Gemischter Salat mit Rucola, tranchierter Hühnchenbrust, Cherrytomaten, und Grana Padano	15,90 €
Insalata Capricciosa	Gemischter Salat mit Rucola, Tunfisch, Weißkäse und Oliven und Cherrytomaten	15,90 €
Insalata Giovanni	getrocknete Tomaten, Oliven, Parmaschinken und Grana Padano	15,90 €
Caesar Salat	Salat mit Parmesan, Croutons und Caesar-Dressing mit Hähnchen	13,90 € 16,90 €

SPECIALITÀ DI CARNE • FLEISCHGERICHTE

Unsere Fleischgerichte werden mit den dazu passenden Beilagen serviert

Bocconcini di Vitello ai Funghi freschi	Kalbsfiletgeschnetzeltes mit frischen Champignons, abgelöscht mit Weißwein, in einer cremigen Sahnesauce, serviert auf einem Bandnudelbett	28,90 €
Saltimbocca alla Romana	Kalbsfiletmedaillons belegt mit Parmaschinken in einer Butter-Salbei-Weißwein-Sauce	28,90 €
Medaglioni di Vitello alla Pizzaiola	Kalbsfiletmedaillons mit Tomaten, Kapern, Knoblauch, Oregano und Oliven, serviert mit Spaghetti	28,90 €
Medaglioni di Vitello con Rucola	Kalbsfiletmedaillons mit zartschmelzender Käsecrème-Sauce, belegt mit Rucola und Grana Padanospänen	28,90 €
Filetto di Vitello ai Funghi freschi	Kalbsfilet mit frischen Champignons in einer cremigen Sahne-Sauce	33,90 €
Filetto di Vitello Gorgonzola	Kalbsfilet an einer fein würzigen Gorgonzola-Crème-Sauce	33,90 €
Filetto di Vitello Madagascar	Kalbsfilet mit leicht würziger Sahne-Sauce und grünem Pfeffer	34,90 €
Filetto di Vitello alla Luciano Pavarotti	Kalbsfilet, belegt mit Spinat und einer Scheibe Gorgonzola-Käse, gebacken, auf einem cremigen Saucenspiegel mit grünem Pfeffer, abgelöscht mit Cognac	34,90 €
Medaglioni	Schweinerückenmedaillons, wahlweise mit <ul style="list-style-type: none">- grünem Pfeffer in cremiger Sahnesauce- frischen Champignons in cremiger Sahnesauce- oder delikater Gorgonzolasauce	22,90 €
Petto di Pollo	Hähnchenbrustfilet, wahlweise mit <ul style="list-style-type: none">- grünem Pfeffer in cremiger Sahnesauce- frischen Champignons in cremiger Sahnesauce- oder delikater Gorgonzolasauce	23,90 €
Original Cordon Bleu vom Kalb	Zartes Kalbsfiletschnitzel, gefüllt mit Emmentaler Käse und Jambon, goldbraun paniert. Serviert mit frischem Gemüse und cremigem Kartoffelpüree. <ul style="list-style-type: none">- grünem Pfeffer in cremiger Sahnesauce- frischen Champignons in cremiger Sahnesauce- oder delikater Gorgonzolasauce	27,90 €

BRACERIA • GRILLSPEZIALITÄTEN

Unsere Fleischgerichte werden mit den dazu passenden Beilagen serviert

Filetto di Vitello alla Griglia	Kalbsfilet vom Grill mit Kräuterbutter	33,90 €
Tagliata di Manzo	Tranchiertes argentinisches Entrecôte (Black Angus, ca. 250g) vom Grill, auf einem Rucola-Cherrytomatenbett belegt mit Grana Padanospänen	33,90 €
Entrecôte alla Griglia	Argentinisches Entrecôte (Black Angus, ca. 250g) vom Grill mit Kräuterbutter	32,40 €
Petto di Pollo alla Griglia	Hühnchenbrustfilet vom Grill mit Kräuterbutter	23,40 €

SPECIALITÀ DI PESCE • FISCHGERICHTE

Unsere Fischgerichte werden mit den dazu passenden Beilagen serviert

Salmone alla griglia	Lachsfilet vom Grill serviert mit frischem Gartenkräuter-Dip	26,90 €
Scampi alla Livornese	Großgarnelen (6/8er, Salzwasser) mit Knoblauch, Olivenöl, würziger Tomaten-Sauce und Basilikum	32,40 €
Scampi al forno	Großgarnelen (6/8, Salzwasser) abgelöscht mit Weißwein, mit Knoblauch, Petersilie und Kräuterbutter, im Ofen gebacken	32,40 €

CONTORNI • BEILAGEN

Pommes frites	4,40 €
Rosmarinkartoffeln	4,90 €
Kroketten	4,90 €
Gemischter Salat (Beilagensalat)	5,40 €
Grüner Salat	4,90 €
Blattspinat	5,40 €
Oliven	5,40 €

Die Kennzeichnung der Allergenen Zutaten und deklarationspflichtigen Zusatzstoffe ist in einer gesonderten Karte einzusehen. Sprechen Sie dazu gern unser Servicepersonal an.



ohne Fleisch



vegan



Glutenfrei

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0,2l	0,4l
Apfelsaft	3,00 €	4,70 €
Apfelschorle	3,00 €	4,70 €
Kirschnektar	3,00 €	4,70 €
Bananennektar	3,00 €	4,70 €
Orangennektar	3,00 €	4,70 €
Tomatensaft	3,50 €	
	0,3l	
Vio Schorle Johnnisbeere	3,80 €	
Vio Schorle Rhabarber	3,80 €	
	0,2l	0,4l
Ice Tea 'Lemon'	3,00 €	4,70 €
Ice Tea 'Peach'	3,00 €	4,70 €
	0,2l	0,4l
Pepsi-Cola	3,00 €	4,70 €
Pepsi-Cola Max	3,00 €	4,70 €
Mirinda	3,00 €	4,70 €
7up	3,00 €	4,70 €
Fassbrause	3,00 €	4,70 €
Tafelwasser	3,00 €	4,70 €
Malztrunk	0,33l 3,80 €	
Ginger Ale	0,20l 3,50 €	
Tonic Water	0,20l 3,50 €	
Bitter Lemon	0,20l 3,50 €	

MINERALWASSER FLASCHEN

	0,25l	0,75l
Original Selters Classic	3,00 €	7,00 €
Original Selters Naturell	3,00 €	7,00 €

UNSERE KAFFEEPEZIALITÄTEN

Kaffee	Tasse 3,00 €
Espresso	Tasse 2,00 €
Espresso (koffeinfrei)	Tasse 3,00 €
Espresso doppio	Tasse 3,50 €
Cappuccino	Tasse 3,50 €
Latte Macchiato im Glas	Glas 4,20 €
Milchkaffee	Tasse 3,80 €
Heiße Schokolade	Tasse 4,00 €

UNSERE TEESPEZIALITÄTEN

Pfefferminze	Glas 3,60 €
Bio Kamille Blüte	Glas 3,60 €
Grüner Asia Tee	Glas 3,60 €
Apfel Früchte	Glas 3,60 €
Sommerbeeren	Glas 3,60 €
Earl Grey	Glas 3,60 €
Assam Special	Glas 3,60 €
Kräuter Mischung	Glas 3,60 €

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

BIER VOM FASS

	0,3l	0,5l
Radeberger Pilsner	3,40 €	5,20 €
Märkischer Landmann	3,40 €	5,20 €
Hefeweizen alkoholfrei	3,40 €	5,20 €
Schöfferhofer Weizen	3,40 €	5,20 €

FLASCHENBIER

	0,3l	0,5l
Radeberger Pilsner alkoholfrei	3,90 €	
Clausthaler alkoholfrei Schöfferhofer	3,90 €	
Schöfferhofer (Dunkel / Kristall)		5,00 €
Berliner Weisse (Himbeere / Waldmeister)	3,80 €	

	0,33l
Nastro Azzurro (italienisches Bier)	4,80 €

OFFENE WEIßWEINE

	0,2l	0,5l	Flasche 0,75l
Bianco di Toscana IGT (Renzo Masi – UNSER HAUSWEIN)	7,00 €		24,50 €
Riesling (Gebr. Ludwig / Mosel)	7,50 €		28,00 €
Trebbiano (Levorato / Veneto)	7,00 €	14,00 €	24,00 €
Frizzantino (Riunite / Reggio Emilia)	7,00 €	14,00 €	24,00 €
Pinot Grigio (Cornaro / Veneto)	7,00 €	14,00 €	24,00 €
Chardonnay (Messana / Veneto)	7,00 €	14,00 €	24,00 €
Grillo (Cantine Paolini / Terre Siciliane)	7,00 €	14,00 €	24,00 €

OFFENER ROSÉWEIN

	0,2l	0,5l	Karaffe 1,00l
Cerasuolo (Messana / Siciliane)	7,00 €	14,00 €	24,00 €

OFFENE ROTWEINE

	0,2l	0,5l	Flasche 0,75l
Rosso di Toscana IGT (Renzo Masi – UNSER HAUSWEIN)	7,00 €		24,50 €
Primitivo (Levorato / Puglia)	7,00 €	14,00 €	24,00 €
Nero d'Avola (Levorato / Terre Siciliane)	7,00 €	14,00 €	24,00 €
Montepulciano (Cornaro / Abruzzo)	7,00 €	14,00 €	24,00 €
Lambrusco (lieblich) (Riunite / Reggio Emilia)	7,00 €	14,00 €	24,00 €
Chianti Borghi (Confalone / Firenze)	7,00 €	14,00 €	24,00 €
Weinschorle Weiß, Rot oder Rosé	7,00 €		

SEKT UND CHAMPAGNER 0,75 LITER

Moët & Chandon Rosé	94,00 €
Moët & Chandon	84,00 €
Dom Perignon	280,00 €
Lantieri Franciacorta Rosè	36,00 €
Lantieri Franciacorta Satèn	32,00 €
Mionetto Prosecco	24,50 €
Valdo Prosecco	26,50 €

COGNAC UND WEINBRAND 2CL / WHISKY 4CL

Vecchia Romagna	5,00 €
Johnnie Walker	7,50 €
Ballentines	6,50 €
Chivas Regal	8,00 €
Jack Daniels Single Barrel	11,50 €
Jack Daniels	7,50 €

DIGESTIFS UND LIKÖRE 2CL

Amaro Averna	4,00 €
Ramazzotti	4,00 €
Jägermeister	4,00 €
Amaretto	4,00 €
Sambuca	4,00 €
Limoncello	4,00 €
Baileys	4,00 €

Alle Preise inkl. MwSt. und Service

Die Kennzeichnung der Allergenen Zutaten und deklarationspflichtigen Zusatzstoffe ist in einer gesonderten Karte einzusehen. Sprechen Sie dazu gern unser Servicepersonal an.

ARANCINI AL RAGÙ

Knusprig frittierte Reisbällchen, gefüllt mit würzigem Ragù, Mozzarella und feinen Kräutern, serviert mit hausgemachter Tomatensauce.

ARANCINI VEGETARIANI

Goldbraun frittierte Reisbällchen mit cremiger Füllung aus Mozzarella und Gemüse, serviert mit hausgemachter Tomatensauce.

2 STÜCK	8,-
4 STÜCK	14,-
8 STÜCK	20,-

SPEZIALITÄTEN VOM BARCHEF

Aperol Spritz.

9,00 €

Prosecco | Aperol | Soda | Orangenscheibe

Sarti Spritz.

10,00 €

Prosecco | Sarti Rosa | Soda | Limette

Limoncello Verdi Spritz

10,00 €

Prosecco | Limoncello | Soda | Minze

Mango-Maracuja Spritz.

11,00 €

Prosecco | Maracujasirup | Lillet | Minze
| Mangowürfel

Lillet Wild Berry.

12,00 €

Lillet Blanc | Wild-Berry | Schweppes | Soda

Negroni Spritz.

12,00 €

Prosecco | Campari | Martini | Gin | Orange

Gin Garden

12,00 €

Gin | Lillet Blanc | Gurkenscheiben | Minzblätter
| Prosecco | Soda

Pornstar Martini

12,00 €

Wodka | Passionsfrucht | Limette | Zuckersirup |
Prosecco-Shot

Espresso Martini

12,00 €

Wodka | Kaffeeликör | Espresso | Zuckersirup

