



PIATTI CONSIGLIATI DALLO CHEF

€



Coperto € 2,00 - Servizio torta € 1,50



ANTIPASTI DI PESCE (CALDI)

€

Piovra con Patate - 4	11,00
Zuppa di Cozze con Crostini di Pane - 1, 9, 14	10,00
Saute' di mare - cozze, vongole, moscardini, scampi, gamberi - 1, 2, 4, 14	15,00
Code di mazzancolle con asparagi spadellati, sul letto di rucola - 2	10,00

ANTIPASTI DI PESCE (FREDDI)

€

Gamberetti in Salsa Rosa - 2, 3	10,00
Gambero Rosso crudo 1 pz. - 2	4,00
Scampo crudo 1 pz. - 2	4,00
Tartare di salmone - 4	9,00
Ostrica cruda 1 pz. - 14	3,00

ANTIPASTI DI TERRA

€

Bruschette con pomodorini e stracciatella di burrata (pz. 3) - 1, 7	7,50
Burrata con pomodorini, su letto di rucola - 4, 7	10,00
Fiori di zucca in pastella - 1, 3	8,00
Flan di funghi servito su crema di formaggio - 1, 3, 7	9,00
Affettati Misti - 1, 8 <i>Crudo, coppa, salame di Milano, mortadella</i>	8,00
Formaggi Misti con Miele - 7 <i>Gorgonzola, Grana Padano, Taleggio, Primo sale al peperoncino</i>	10,00
Gnocco fritto - 1	5,00



PRIMI PIATTI DI PESCE

€

Risotto cacio e pepe con gamberi di Mazara e lamponi - 1, 2, 4, 7	15,00
Ravioli ripieni di capesante al Nero di seppia e coda di mazzancolla, salsa allo zafferano - 3, 4, 1, 7	15,00
Spaghettoni con polpa di ricci di mare - 2, 4, 9, 14	15,00
Gnocchi di Patate con crema di cime di rapa, julienne di calamari e mandorle - 1, 3, 4, 8	14,00
Linguine all'Astice - 1, 2	18,00
Spaghetti alle vongole - 1, 4	15,00
aggiunta di Bottarga	2,00
Spaghetti al cartoccio con frutti di mare - 1, 2, 4, 9, 14	15,00
Paella di Pesce (per 2 persone) - 1, 2, 4, 14	30,00
Scialatielli al granchio (per 2 persone) - 1, 2, 3, 9	30,00

PRIMI PIATTI DI TERRA

€

Pappardelle al ragù di cervo - 1, 9	13,00
Calamarata con pesto di pistacchi, stracciatella, di burrata e guanciale croccante - 1, 7, 8	13,00
Risotto allo zafferano con ragù di vitello - 7	14,00
Risotto ai funghi Porcini e tartufo nero - 1	15,00
Spaghetti alla Carbonara - 1, 3, 7	12,00



SECONDI PIATTI DI PESCE

€

Filetto di rombo al forno con patate, pomodorini e olive - 4	20,00
Fritto Misto - 1, 4	18,00
Grigliata Mista di Pesce - 2, 4	18,00
Moscardini affogati - con olive taggiasche, crostini di pane - 1, 4, 9	15,00
Pesce spada ai ferri - 4	16,00
Branzino ai ferri - 4	15,00
Trancio di salmone scottato con salsa di mirtillo e soia con granella di cipolla - 4, 6	17,00

SECONDI PIATTI DI CARNE

€

Cotoletta di Vitello alla Milanese nel Burro Chiarificato con Patatine Fritte Dippers - 1, 3, 7	18,00
Scaloppine di Vitello con Funghi Porcini - 1, 7	16,00
Tartare di Fassona con chips di Parmigiano e uovo, prezzemolo, senape, cipolla rossa e capperi - 3, 7, 10	18,00



LA NOSTRA GRIGLIA

€

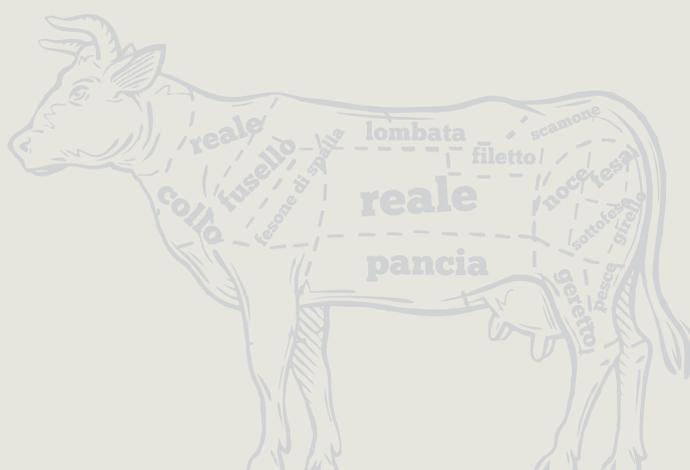
Tutti i secondi alla brace sono serviti con patate al cartoccio -7

Gran Grigliata Mista Toscanini <i>(per due persone)</i>	36,00
Filetto di manzo allo Zola -7	21,00
Costata di carne irlandese (600 g)	22,00
Cuore di costata al timo fresco (300 g)	18,00
Contro filetto con salsa al pepe verde <i>(pepe verde, panna)</i> -7	18,00
Ribs BBQ	14,00
Arrosticini di agnello	15,00
Salsicciata <i>(salsicce e salamelle)</i>	14,00
Fiorentina irlandese (700 g)	28,00
Galletto alla brace con salsa piccante	15,00
Petto di pollo alla brace	14,00
Costolette di agnello Nuova Zelanda	21,00

LE TAGLIATE

€

Tagliata di manzo alla rucola e scaglie di grana -7	18,00
Tagliata di manzo con funghi porcini	18,00
Tagliata di manzo al rosmarino	18,00



Coperto € 2,00 - Servizio torta € 1,50



INSALATONE

€

Toscanini Salad (<i>insalata verde, rucola, salmone affumicato, gamberetti, avocado, olive taggiasche e pomodori</i>) - 2, 4	13,00
Greek Salad (<i>insalata mista, feta greca, olive, cipolle, salsa yogurt, cetrioli</i>) - 7	11,00

CONTORNI

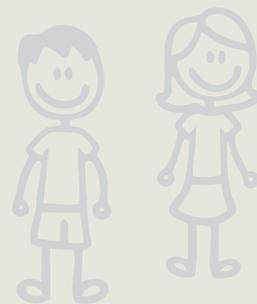
€

Patate fritte	4,00
Patate dippers	5,00
Patate saltate - 7	4,00
Spinaci al burro - 7	4,00
Cicoria saltata	4,00
Verdure grigliate	4,00
Verdure cotte	4,00
Insalata mista di stagione	4,00
Pannocchie alla brace	4,00
Patate al cartoccio - 7	4,00



MENÙ BIMBI

SOLO DEDICATO AI BIMBI



€

PRIMI PIATTI

Pasta al pomodoro - 1,9

Pasta al ragù - 1,9

Pasta al pesto - 1,7

Risotto giallo - 1

6,00

6,00

6,00

6,00

SECONDI PIATTI

€

PIPPO - Cotoletta di pollo con patatine fritte - 1

YUPPIDU - Würstel alla griglia con patatine fritte

NUGGETS - Bocconcini di pollo impanati con patatine fritte - 1

7,00

7,00

7,00

PANINI

€

CHEESEBURGER CON PATATINE - Manzo, cheddar, insalata - 1,7

CHICKEN BURGER CON PATATINE - Pollo, insalata, salsa yogurt - 1,7

6,00

6,00



HAMBURGER DI MANZO

€

100% fassona piemontese (200 g)

I nostri hamburger vengono tutti accompagnati da patate dippers

CheeseBurger

13,00

insalata iceberg, pomodoro, cetrioli, cheddar e salsa burger

Big Burger **100% fassona piemontese (400 g)**

17,00

insalata iceberg, pomodoro, cetrioli, cheddar, salsa burger e bacon

Toscana Burger

14,00

cavolo rosso, stracciatella di burrata, pomodoro, bacon, salsa burger

Diavolo Burger

14,00

crema di avocado, gorgonzola piccante, bacon, 'Nduja, salsa burger

HAMBURGER DI POLLO

€

I nostri hamburger vengono tutti accompagnati da patate dippers

Ruspante Burger

14,00

insalata di cavolo rosso, stracciatella di burrata, e bacon

Chicken Burger

12,00

insalata iceberg, salsa yogurt

I nostri hamburger contengono l'allergene 1 (glutine) e l'allergene 7 (cheddar).

In caso di dubbi chiedere al nostro personale.



PIZZE CLASSICHE

€

Marinara	<i>(pomodoro, aglio, origano)</i>	5,00
Margherita	<i>(pomodoro, mozzarella)</i>	6,00
Pugliese	<i>(pomodoro, mozzarella, cipolla, origano)</i>	7,00
Porcini	<i>(pomodoro, mozzarella, funghi porcini)</i>	9,00
Diavola	<i>(pomodoro, mozzarella, salame piccante)</i>	8,00
Napoletana	<i>(pomodoro, mozzarella, acciuga, origano)</i>	8,00
Al crudo	<i>(pomodoro, mozzarella, crudo)</i>	8,00
Allo speck	<i>(pomodoro, mozzarella, speck)</i>	8,00
Cotto	<i>(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto)</i>	8,00
Siciliana	<i>(pomodoro, capperi, acciughe, olive, origano)</i>	8,00
Quattro formaggi	<i>(mozzarella, scamorza, taleggio, zola)</i>	9,00
Biancaneve	<i>(mozzarella, scamorza, ricotta)</i>	9,00
Sotto bosco	<i>(pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi)</i>	9,00
Del pastore	<i>(pomodoro, mozzarella, salame piccante, ricotta)</i>	9,00
Regina	<i>(pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto cotto)</i>	9,00
Bismark	<i>(pomodoro, mozzarella, uovo, prosciutto cotto)</i>	9,00
Capricciosa	<i>(pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi, capperi, olive, acciughe, p. cotto, origano)</i>	10,00
Romana	<i>(pomodoro, mozzarella, olive, capperi, acciughe, origano)</i>	9,00
Ortolana	<i>(pomodoro, mozzarella, verdure grigliate)</i>	9,00
4 stagioni	<i>(pomodori, mozzarella, funghi, carciofi, olive, prosciutto cotto)</i>	9,00
Salamina	<i>(pomodoro, mozzarella, salame dolce)</i>	8,00
Patatine	<i>(pomodoro, mozzarella, patatine fritte)</i>	8,00
Americana	<i>(pomodoro, mozzarella, würstel, patatine)</i>	9,00
Würstel	<i>(pomodoro, mozzarella, würstel)</i>	8,00



GIROPIZZA

(Per gruppi di minimo 8 persone. Su prenotazione)

Giropizza + bibita o birra media	MEDIO	18,00
Giropizza + bibita o birra 1 litro	GRANDE	22,00

Impasti speciali (integrale, senza glutine) + € 3,00

Coperto € 2,00 - Servizio torta € 1,50



PIZZE SPECIALI

€

Toscanini	<i>(provola, Parmigiano, olio d'oliva, tartare di manzo, burrata, crema di carciofi)</i>	17,00
Terrona	<i>(mozzarella, salsiccia, 'Nduja, pomodori gialli al forno)</i>	11,00
Mammarella	<i>(mozzarella, crema di carciofi, bufala, bresaola, pomodori gialli, granella di noci)</i>	13,00
Sulla punta della lingua	<i>(pom., salsiccia a punta di coltello a crudo, crema di pistacchio, granella di pistacchio di Bronte DOP)</i>	12,00
Lady green big	<i>(pomodoro, mortadella di Bologna, stracciatella di burrata, granella di pistacchio)</i>	11,00
Che fica	<i>(pomodoro, rucola, culatello di Zibello, fichi, granella di noce burrata)</i>	15,00
4 salumi	<i>(pomodoro, mozzarella, crudo, salame, salsiccia, würstel)</i>	12,00
Lemon pizza	<i>(mozzarella di bufala, limone a fette infornato, salmone affumicato, rucola, scaglie di grana)</i>	13,00
Nordica	<i>(pomodoro, mozzarella, speck, brie)</i>	10,00
Snooker	<i>(mozzarella, polpetta di gorgonzola e patate, bacon croccante, salsa cheddar)</i>	13,00
Alla norma	<i>(pomodoro, mozzarella, melanzana, ricotta salata)</i>	9,00
San Francesco	<i>(pomodoro, mozzarella, bufala, pancetta, funghi porcini)</i>	11,00
Energie	<i>(pomodoro, mozzarella, crema di tartufo nero, funghi porcini, speck)</i>	11,00
Arcobaleno	<i>(pomodoro, mozzarella, bufala, prosciutto crudo, rucola, pomodorini, grana)</i>	12,00
Salmone	<i>(pomodoro, mozzarella, salmone affumicato, panna)</i>	11,00
Calabrese	<i>(pomodoro, mozzarella, salame piccante, nduja, cipolla)</i>	10,00
La giusta	<i>(crema di zucca, provola affumicata, perline di bufala, salsiccia, fili di peperoncino)</i>	14,00
Pronta	<i>(mozzarella, porchetta, provola affumicata, porcini)</i>	12,00

I CALZONI

Calzone normale	<i>(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto)</i>	8,00
Calzone farcito	<i>(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi)</i>	9,00
Calzone a bocca aperta	<i>(pomodoro, mozzarella, rucola, prosciutto crudo)</i>	10,00
Calzone calabro	<i>(pomodoro, mozzarella, salame piccante, nduja)</i>	10,00

Impasti speciali (integrale, senza glutine) + € 3,00

Coperto € 2,00 - Servizio torta € 1,50



PIZZE GUSTOSE

€



Bufala	<i>(pomodoro, mozzarella di bufala)</i>	10,00
Frutti di mare	<i>(pomodoro, frutti di mare)</i>	11,00
Primizia	<i>(pomodoro, mozzarella, rucola, pomodorini, scaglie di grana)</i>	10,00
Spuzzona	<i>(pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla)</i>	9,00
Viennese	<i>(pomodoro, mozzarella, gamberetti, rucola)</i>	10,00
Parmigiana	<i>(pomodoro, mozzarella, melanzana, pancetta, grana)</i>	10,00
Bresaola	<i>(pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana)</i>	10,00
Fantasia	<i>(pomodoro, mozzarella, fontina, prosciutto cotto, salame piccante, tonno)</i>	10,00
Trevisana	<i>(pomodoro, mozzarella, trevisana, grana)</i>	9,00
Tirolese	<i>(mozzarella, gorgonzola, speck)</i>	9,00
Velenosa	<i>(pomodoro, mozzarella, funghi porcini, prosciutto crudo)</i>	10,00
Mondiale	<i>(pomodoro, mozzarella, salsiccia, cime di rapa)</i>	9,00
Mezzaluna	<i>(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi porcini)</i>	10,00
Messicana	<i>(pomodoro, mozzarella, salame piccante, gorgonzola, cipolla)</i>	10,00
Monzese	<i>(pomodoro, mozzarella, salsiccia, gorgonzola)</i>	10,00
Mare e monti	<i>(pomodoro, mozzarella, funghi porcini, gamberetti)</i>	11,00
Fumé	<i>(pomodoro, mozzarella, trevigiana, scamorza, speck)</i>	10,00

LE FOCACCE



Toscanini	<i>(burrata, salmone affumicato, olive taggiasche, pepe nero macinato fresco, basilico, rucola e pomodorini)</i>	14,00
Albi	<i>(stracciatella di burrata, pesce spada affumicato, crumble di mandorle tostate, songino)</i>	13,00
E-state	<i>(pomodorini, mozzarella di bufala, lattuga, prosciutto crudo)</i>	11,00
La Zibellona	<i>(stracciatella di burrata, culatello di Zibello, pom. secchi, fili di peperoncino delicato, basilico)</i>	12,00
Valtellina	<i>(bresaola, rucola, grana)</i>	11,00
Al crudo	<i>(prosciutto crudo)</i>	8,00
Lampedusa	<i>(pomodorini, mozzarella di bufala, surimi di granchio, rucola, salsa rosa)</i>	10,00

Impasti speciali (integrale, senza glutine) + € 3,00

Coperto € 2,00 - Servizio torta € 1,50



BIRRE

€

Paulaner Munchner Hell

Birra chiara (4,9%)

Birra estremamente beverina, con un colore oro brillante.



cl 20 3,00
cl 40 5,00
l 1 11,00

Paulaner Salvator

Birra rossa doppio malto (7,9%)

Piacevolmente intensa al palato, è prodotta col miglior malto bavarese.



cl 20 3,50
cl 40 6,00
l 1 12,00

Paulaner Hefe - Weissbier

Birra weiss (5,5%)

Birra di frumento, di una brillantezza setosa e un colore giallo intenso non filtrato.



cl 20 3,50
cl 40 6,00
l 1 12,00

VINI SFUSI

Vino bianco veneto frizzante

Vino rosso veneto

cl 25 3,50
cl 50 5,00
l 1 10,00

VINO AL CALICE

Bianco

Prosecco di Treviso

Falanghina del Beneventano 13°

Vermentino di Sardegna 12°

5,00
5,00
5,00

Rosso

Nero D'Avola - Sicilia DOC 14°

Ciro' - Calabria Superiore Doc 13,5°

5,00
5,00

BIBITE

Pepsi Regular e Max

Seven Up e Orange Schweppes



cl 20 2,50
cl 40 3,50
l 1 8,00

BEVANDE in lattina 33 cl.

Coca Cola, Coca Zero, Fanta, Sprite, The al limone, The alla pesca

2,50

Acqua minerale naturale / frizzante "Chiarella"



cl 75 2,00



VINI BIANCHI - WHITE WINES

€

Alto Adige

Gewurztraminer - Vol. 14,5% - Abbazia Muri Gries 22,00

Trentino

Müller Thurgau - Vol. 12,5% - Santa Margherita 18,00

Sauvignon Blanc 'Bisù' - Vol. 12,5% - Corvèe 20,00

Friuli

Pinot Grigio - Vol. 13% - Casali Maniago - D'attimis 18,00

Chardonnay - Vol. 13% - Casali Maniago - D'attimis 18,00

Ribolla Gialla - Vol. 13% - Casali Maniago - D'attimis 18,00

Veneto

Lugana "Pansere" - Vol. 13% - Fraccaroli 19,00

Piemonte

Vioigner "Calipso" - Vol. 13% - Montalbera 20,00

Lombardia

Pinot Nero vino bianco frizzante - Vol. 12% - Cantina Vicobarone 18,00

Marche

Passerina "Villa Angela" - Vol. 13% - Az. Velenosi 18,00

Campania

Falanghina del Beneventano - Vol. 13% - Vinosia 18,00

Greco di tufo - Vol. 13,5% - Vinosia 21,00

Sicilia

Inzolia " - Vol. 13% - Cantine Lavorata 18,00

Sardegna

Nieddera Rosato - Vol. 12% - Contini 17,00

Vermentino di Sardegna "Tyrso" - Vol. 12% - Contini 18,00

Calabria

Bivongi Doc - Vol. 13% - Cantine Lavorata 20,00

Anfisia Vivace - Vol. 11,5% - Cantine Lavorata 16,00



VINI ROSSI - RED WINES

€

Alto Adige

Lagrein - Vol. 13,5% - *Abbazia Muri Gries*

22,00

Friuli

Merlot - Vol. 13% - *Casali Maniago - D'attimis*

19,00

Veneto

Valpolicella "Valpantena" - Vol. 13% - *Cantina Valpantena*

18,00

Amarone della Valpolicella classico 'Anfora' - Vol. 14,5% - *Cantina Valpantena*

40,00

Piemonte

Dolcetto d'Alba - Vol. 12,5% - *Giacosa F.lli*

18,00

Nebbiolo d'Alba - Vol. 13,5% - *Giacosa F.lli*

20,00

Lombardia

Bonarda frizzante "Costa del sole" - Vol. 13% - *Marchese Adorno*

18,00

Toscana

Morellino di Scansano "Mentore" - Vol. 13% - *Mantellassi*

18,00

Chianti Riserva - Vol. 13% - *Cantine Leonardo da Vinci*

19,00

Rosso di Montalcino - Vol. 13% - *Cantina di Montalcino*

22,00

Marche

Lacrima di Morro "Querciantica" - Vol. 13% - *Az. Velenosi*

20,00

Puglia

Primitivo "Onrus" - Vol. 13% - *Vinosa*

16,00

Campania

Aglianico Beneventano - Vol. 13% - *Vinosa*

16,00

Sicilia

Nero D'Avola DOC - Vol. 14% - *Cantine Lavorata*

18,00

Sardegna

Cannonau "Tonaghe" - Vol. 13,5% - *Contini*

17,00

Calabria

Ciro' DOC - 13,5% - *Cantine Lavorata*

18,00

Bivongi Riserva DOC - Vol. 14,5% - *Cantine Lavorata*

25,00

Coperto € 2,00 - Servizio torta € 1,50



BOLLICINE - SPARKLING WINES

€

Prosecco di Treviso <i>extra dry</i> - Vol. 12% - <i>La Marca Spumanti</i>	18,00
Prosecco DOC Rosè Millesimato <i>extra dry</i> - Vol. 12% - <i>La Marca Spumanti</i>	18,00

MEZZE BOTTIGLIE - HALF BOTTLE WINES

Falanghina - Vol. 13% - <i>Vinosia</i>	10,00
Vermentino di Sardegna "Pariglia" - Vol. 13% - <i>Contini</i>	10,00
Anfisia Bianco - 12% - <i>Cantina Lavorata</i>	8,00
Morellino di Scansano "Mentore" - Vol. 13% - <i>Mantelassi</i>	10,00
Chianti "Vitruviano" - Vol. 13% - <i>Cantine Leonardo da Vinci</i>	10,00
Anfisia Rosso - 12,5% - <i>Cantina Lavorata</i>	8,00



LISTA ALLERGENI

- 1 Cereali contenenti glutine come il grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati
- 2 Crostacei e i prodotti a base di crostacei
- 3 Uova e prodotti a base di uova
- 4 Pesce e prodotti a base di pesce
- 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6 Soia e prodotti a base di soia
- 7 Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 8 Frutta a guscio come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti derivati
- 9 Sedano e prodotti a base di sedano
- 10 Senape e prodotti a base di senape
- 11 Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- 12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l in termini di anidride solforosa totale
- 13 Lupini e prodotti a base di lupini
- 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi

Alcuni prodotti a seconda della stagione potrebbero essere congelati