

... il gusto dei sapori italiani



Toscanna

Feinkost - Genuss & Delikatessen



Liebe Gäste,

nehmen Sie sich Zeit!

Bei einem Espresso in Ruhe die Tageszeitung lesen. Mit Geschäftspartnern beim Mittagstisch auch mal über Privates reden. Abends mit guten Freunden die mediterrane Küche genießen und bei einer Flasche Wein den letzten Urlaub Revue passieren lassen.

Das sind genau die Momente, die das Leben lebenswert machen.

Momente, die Sie bei uns jeden Tag erleben können: Weil unsere Gäste wissen, dass wir mediterrane Leichtigkeit, eine entspannte Atmosphäre und südländische Lebensfreude mehr schätzen als alles andere.

So ist das ToscAnna. So sind wir. Willkommen und „Buon appetito“!

Ihre Anna-Rita & Emidio Fanelli

Il gusto di sapori italiani

Im Jahr 2008 eröffneten Anna und Emidio Fanelli die „Osteria ToscAnna“ in der Kölner Straße. Ein Geschäft, in dem man Lebensmittel kaufen, aber auch einen kleinen Imbiss zu sich nehmen konnte.

Mit dem Umzug in die Obere Remscheider Straße konnten die Fanellis ihre Pläne noch besser umsetzen: Gemütliche Sitzgelegenheiten für die Gäste, große Regale für italienische Spezialitäten, ein umfangreiches Weinsortiment und Platz für Außengastronomie direkt vor der Tür.

Der kulinarische Charme der ToscAnna sind „Antipasti, Carne, Pesce, Pasta, Dolce“ – und „Offre“ auf der Schiefertafel, die an die Tische gebracht wird.



Softdrinks

Wasser Morelli 0,2l	2,00
Wasser Morelli 0,75l	1,50
Aranciata, San Pellegrino 0,2l	2,00
Orangensaft 0,2l	2,50
Cola, Cola light, 0,2l	2,00
Apfelschorle 0,2l	2,00
Malzbier 0,33l	2,80

Bier

Peroni, Flasche 0,33l	2,50
Krombacher Alkolfrei 0,33l	2,80
Paulaner Weizenbier 0,50l	3,50
Paulaner Weizenbier Alkoholfrei 0,50l	3,50
Radler, 0,33l	2,80
VOM FASS	
Bitburger 0,2l	2,00
Bitburger 0,3l	3,20

*L'aperitivo:
(= Aperitiv)*

Wird oftmals bereits auf dem Wege zum Restaurant in einer Bar eingenommen und muss durchaus nicht alkoholisch sein.



Wein

Ausschank-Weine: 0,1l 0,2l 0,5l

Weißweine

Pinot, Chardonnay, Frascati	3,00	4,50	8,90
Lambrusco weiß (lieblich)	3,50	5,0	9,50
Lugana	4,50	6,50	15,90
Grillo	3,90	5,90	13,90

Rotweine

Primitivo	3,00	4,50	8,90
Cabernet Merlot	3,00	4,50	8,90
Lambrusco rot (lieblich)	3,50	5,00	8,90

Fragen Sie auch nach unserer Weinkarte!

Aperitiv

Campari-Orange	4,50
Campari-Prosecco	4,50
Aperol-Spritz	4,50
Hugo	4,50
Martini Bianco	3,50
Martini Rosso	4,50

Alkoholfrei

Aperol-Spritz	4,00
Sanbitter	2,00

Digestiv

Grappa 2cl (versch. Sorten)	4,50
Ramazotti 2cl	2,70
Averna 2cl	2,70
Amaretto 2cl	2,70
Sambuca 2cl (opt. auch angebrannt)	2,70
Fernet 2cl	2,70
Cynar 2cl	2,70

Vino

Italien kann auf eine sehr lange Tradition und Erfahrung des Weinanbaus zurück blicken, denn schon die alten Griechen bezeichneten Italien als Weinland, und das ist es auch bis heute geblieben. Durch das meist sehr sonnige Klima und die große Anzahl der verschiedenen Böden herrschen in Italien besonders gute Bedingungen für den Weinanbau.

Die in Italien am häufigsten angebaute Traubensorte ist die weiße Trebbiano, gefolgt von den Rotweinträumen Sangiovese, Merlot und Barbera. Die wohl bekanntesten und wichtigsten Weinanbauregionen sind die Toskana, das im Norden des Landes gelegene Piemont und die ebenfalls norditalienische Lombardei.





Kaffee

- genießen & freuen -

Kaffee	1,80
Latte macchiato	2,60
Cappuccino	2,30
Espresso	1,80
Espresso macchiato	1,80
Espresso doppio (doppelt)	3,20
Tee Geschwendner	2,00



Il Caffè

Ein guter Tag beginnt mit einem guten Kaffee: vom Espresso die Lebensgeister wecken lassen; beim Cappuccino über die Muster im Milchschaum sinnieren; an einem schönen Nachmittag den vielschichtigen Geschmack eines Latte Macchiato genießen.

Und schließlich nach einem ausgedehnten Abendessen einen letzten Espresso nehmen – so endet ein guter Tag. Das ist das Lebensgefühl Italiens.

Doch nur feinstes Aroma und feinsten Geschmack machen einen wirklich guten Kaffee aus. Dafür steht die norditalienische Kaffeerösterei Varesina.

Darum haben wir uns für diesen Kaffee entschieden.

Antipasti - guten Appetit -

Bruschetta (zwei Scheiben)	4,50
Vitello Tonnato	13,90
Carpaccio di Manzo	14,90

außerdem: verschiedene Vorspeisen
zur Auswahl an unserer Frischetheke

Insalata - leicht & schmackhaft -

Insalata Mista	7,90
Insalata Tacchino (Pute)	12,50
Insalata Prosciutto & Formaggio	9,50
Insalata Shrimps	11,50
Insalata Gamberi	12,90

selbstgemachtes Dressing auf Honig-Senf-Öl-Basis

Dolce - ein süßer Abschluss -

verschiedene original italienische Leckereien
als Dessert: z.B. hausgemachtes Tiramisu
und vieles mehr - fragen Sie gerne nach der Dessertkarte!



Antipasti

Am liebevoll arrangierten Teller erkennt man den wahren Künstler... und auch wenn diese Kunstwerke vergänglich sind, so bereiten sie doch dem Genießer mehr als nur Gaumenfreuden.

Unsere Gäste in der „ToscAnna“ erleben also nicht nur „el gusto dei sapori italiani“ – den Geschmack der italienischen Aromen – in seiner schönsten Form.

Nein: Die ganze Vielfalt italienischer Küche kommt auch noch als kleines Kunstwerk auf den Tisch.



Pasta

- frisch & hausgemacht -

Pasta al Pomodoro	7,50
Pasta alla Bolognese	8,90
Pasta con Basilico e Pomodoro	8,50
Pasta alla Carbonara	8,90
Pasta con Tacchino (Pute)	11,90
Pasta con Salmone e Spinaci (Lachs & Spinat)	9,50
Lasagne	9,90
Pasta con Shrimps & Zucchini	11,90
Pasta alle Vongole (Venusmuscheln)	12,90
Pasta con Gamberi (Garnelen)	12,90
Pasta ai Frutti di Mare	12,90

Pasta

Die Nudelgerichte, bei uns ausschließlich zubereitet mit hausgemachten Nudeln, schmecken allesamt legendär. Serviert werden sie mit Meeresfrüchten, Fisch, Pute oder frischem Gemüse und Kräutern. Sie mögen es ein bisschen schärfer? Individuelle Wünsche erfüllt die Küche gerne! „Die beste Pasta der Welt!“ – so lobte unlängst ein Gast auf der Facebook-Seite der ToscAnna die Nudeln.

Dazu einen offenen weißen oder roten Wein – alle empfehlenswert! – oder eine gute Flasche von der italienisch ausgerichteten Weinkarte – Sie werden bestimmt fündig!

Und dann? Genießen Sie's einfach, das italienische Lebensgefühl, das Sie hier serviert bekommen.





Pizza

- frisch & hausgemacht -

Unsere Pizzen werde von unserem Küchenchef individuell für Sie zubereitet. Wählen Sie von der Tageskarte oder probieren Sie

Ihre eigene Zusammenstellung, z. B. mit

frischem Gemüse

scharfer italienische Salami

Scampi

Rucola

...

Wie die Pizza geadelt wurde

1889 besichtigte der italienische König Umberto I. mit seiner Frau Margherita sein Reich. In Neapel sahen sie überall auf den Straßen Leute stehen, die ein rundes flaches „Brot“ aßen. Neugierig geworden, orderten sie von Raffaele Esposito, dem Besitzer der Pizzeria Pietro il Pizzaiolo, drei Pizze.

Die einfache Variante mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum belegt, die in ihren Farben rot, weiß und grün der italienischen Landesflagge ähnelte, fand besonderen Anklang bei Königin Margherita. Die „Pizza Margherita“ war geboren.



Carne

- herzhaft & zart -

Saltimbocca alla Romana	19,90
Medaglioni di Vitello alla Milanese	21,90
Tagliata (Rinderfilet) con contorno	25,00

BEILAGEN

(1 Beilage optional zu jedem Gericht, im Preis inkl.)

kleiner Salat oder

angebratenes Gemüse oder

Rosmarinkartoffeln

jede zusätzliche Beilage 3,90



Carne

Diese Düfte betören die Nase: Fleischgerichte zeugen in ihrer ganzen Vielfalt von der Kreativität der traditionellen italienischen Küche.

Jede Region hat ihre eigenen Zutaten. Heimische Gewürze, beste Öle und Weine dienen der Verfeinerung des Geschmacks. Kreativ wie die Gerichte sind auch die Namensschöpfungen. „Saltimbocca“ etwa bedeutet „Spring in den Mund“.

Dieser kulinarischen Tradition fühlen wir uns verpflichtet. Die Auswahl und Zubereitung von Fleisch genießt daher bei uns höchste Aufmerksamkeit.

Pesce

- gesund & lecker -

Gamberi aglio e olio (5 pezzi) 13,90

Salmone (Lachs)
alla Griglia con contorno Tagespreis

Orata (Dorade)
alla Griglia con contorno Tagespreis

Sogliola (Seezunge)
alla Griglia con contorno Tagespreis

BEILAGEN

(1 Beilage optional zu jedem Gericht, im Preis inkl.)

kleiner Salat oder

angebratenes Gemüse oder

Rosmarinkartoffeln

jede zusätzliche Beilage 3,90

Pesce

Die Liebe zu gutem Essen wurde den Italienern in die Wiege gelegt. Esskultur hat dort einen ganz anderen Stellenwert als bei uns in Deutschland, und die Bereitschaft, für qualitativ guten Fisch oder Schalentiere einen angemessenen Preis zu bezahlen, ist südlich der Alpen immer noch wesentlich höher als bei uns.

Umso mehr freuen wir uns, wenn Sie den Genuss der köstlich zubereiteten Fische, Garnelen oder Jacobsmuscheln aus Emidios italienischer Küche regelmäßig zu schätzen wissen.

Dass Sie damit nicht nur ein Qualitätsprodukt, von Meisterhand gekocht, auf den Tisch bekommen, sondern natürliche Ressourcen schonen und vielleicht einem Fischer irgendwo auf der Welt gute Arbeitsbedingungen ermöglichen, ist jedoch den wenigsten bewusst – obwohl das Wort „Nachhaltigkeit“ doch in aller Munde ist.

Für diese Nachhaltigkeit steht der Lieferant. Ganz bewusst haben wir uns für die Deutsche See GmbH entschieden, die hierin höchste Standards setzt.



Montag – Freitag
11.00 – 14.30 und
17.00 – 22.00 Uhr

Samstag
18.00 – 22.00 Uhr

und nach Vereinbarung

Obere Remscheider Str. 7
42929 Wermelskirchen

021 96-8829633
info@tosc-anna.de
www.tosc-anna.de