BENVENUTI

Da Toto

since 1989

Wir möchten Sie kulinarisch begeistern und hoffen, dass Sie ein wenig Zeit zum Genießen und Verwöhnen mitgebracht haben.

Als langjähriger Gastronom ist es meine oberste Pflicht und Aufgabe, die regionalen kulinarischen Prinzipien und Traditionen zu wahren.

Unsere Speisen werden stets frisch zubereitet und wir verwenden ausschließlich frische und qualitativ hochwertige Zutaten.

Beginnen Sie mit einem Aperitif, wählen Sie aus einem unserer erlesenen Weine zu Ihrem Genießermenü und runden Sie es mit einem frisch zubereiteten Dessert ab.

L' ANTIPASTO/DIE VORSPEISE

Alle Vorspeisen mit Brötchen und Kräuterquark Crème fraîche

1	**Prosciutto e Melone** Parmaschinken mit Melone	16,00
2	**Caprese** Tomaten mit Mozzarella und Basilikum [g]	14,50
3	**Carpaccio Cipriani** Rohe Rinderfiletscheiben mit Champignons, Rucola und Parmesan [g]	19,50
4	**Vitello Tonnato** Kalbsfiletscheiben mit Thunfischsauce [c, 1]	17,50
5	**Gamberetti Vulcano** Garnelen mit Knoblauch, Öl und scharfer Sauce [g, l]	16,50

LE ZUPPE/SUPPEN

6	**Crema di Pomodoro** Tomatensuppe [g]	8,50
7	**Zuppa Stracciatella alla Romana** Rindfleischsuppe mit Eierflocken und Parmesan [c, g]	8,50
8	**Tortellini in Brodo** Rinderbrühe mit Tortellini [aW, c, f, g, i] kann Schweinefleisch enthalten	8,50

Erklärungen zu Allergenen und Zusatzstoffen sind auf der letzten Seite dieser Karte oder auf Anfrage einsehbar.

vegan vegetarisch ohne Zusatzstoffe laktosefrei glutenfrei

LE INSALATE/SALATE

Alle Salate mit Joghurt- oder Balsamico-Dressing
nach Art des Hauses erhältlich

9	**Insalata Mista** gemischter Salat	9,50
10	**Insalata di pomodorini** Kirschtomatensalat mit Zwiebeln	10,50
11	**Insalata Capricciosa** großer gemischter Salat mit Thunfisch, Käse und Ei [g]	16,00
12	**Insalata con Pollo** großer bunter Salat mit gebratener Hähnchenbrust [aW]	19,00
	Joghurt-Dressing [1] Balsamico-Dressing [1]	

DIE SOMMEROASE „IL CORTILE“

Der Biergarten des Ristorante „Da Toto“ ist der Treffpunkt für den Sommer, mit Sonnen- und Schattenplätzen. Durch sein urtypisches italienisches Flair mit Weinreben und Olivenbäumen ist er ein gemütlicher Ort für ein Glas feinsten Wein oder ein gepflegtes Glas Bier vom Fass. Dazu eine typisch italienische Spezialität. Ein wirklich schöner Platz, um dem Alltag zu entfliehen!

Alle Preise in Euro

LA PASTA

SPAGHETTI/NUDELN

13 Spaghetti Bologna
mit Fleischsauce [aW, c, f] — 11,00

14 Spaghetti Carbonara Originale
mit Quanciale, Eiern und Peccorino [aW, c, f, l] — 16,50

15 Spaghetti Pizzaiola
mit Oliven, Kapern, Knoblauch und Tomatensauce [aW, c, f, l, 1, 6] — 13,00

16 Spaghetti Casa
mit Scampis, Rucola, frischen Tomaten, Knoblauch [aW, c, f, l, m] — 19,50

RIGATONI/NUDELN

17 Rigatoni Vittorio
mit Auberginen, Mozzarella, Tomatensauce und Basilikum [aW, c,f, g] — 14,50

18 Rigatoni ai Funghi
mit Champignons, Tomatensauce und Sahne [aW, c, f] — 14,00

19 Rigatoni Broccoli
mit Knoblauch, Tomatensauce, Broccoli und Parmesankäse [aW, c, f, g] — 14,50

PENNE/NUDELN

20 Penne Roma
mit Hühnerbrust, Zwiebeln, Schinken und Tomatensauce [aW, c, f, 8] — 14,50

21 Penne al Padrino
mit Auberginen, Knoblauch, Kapern, Paprikaschoten
und Tomatensauce [aW, c, f, l] — 14,50

LA PASTA/NUDELN

22 Gnocchi mit Gorgonzolasauce aW, c, g		19,00
23 Fettucini al Salmone mit Lachs, Zwiebeln, Knoblauch, Tomatensauce und Sahne aW, c, f, l		18,50
24 Tortellini alla Panna mit Schinken und Sahnesauce aW, c, f, l, 8		14,50

PASTA AL FORNO/ÜBERBACKENE NUDELGERICHTE

25 Lasagne aW, c, f, g, 8		14,50
26 Canneloni 3 Stück gefüllt mit Lamm, Spinat und Riccota aW, c, f, g		19,00
27 Rigatoni al Forno mit Schinken, Zwiebeln, Champignons, Erbsen, Fleischsauce und Käse aW, c, f, g, 8		14,50

Erklärungen zu Allergenen und Zusatzstoffen sind auf der letzten Seite dieser Karte oder auf Anfrage einsehbar.

vegan vegetarisch ohne Zusatzstoffe laktosefrei glutenfrei

Alle Preise in Euro

LA CARNE

PETTI DI POLLO/VOM HUHN

Alle Fleischgerichte werden mit Kartoffeln und Gemüse serviert

28 Petti di Pollo „Mamma Mia“
Hühnerbrust mit Paprikaschoten und Zwiebeln in Tomatensahnesauce — 23,50

29 Petti di Apollo „al Limone“
Hühnerbrust in Zitronensahnesauce [aW, g] — 22,00

SCALOPPE DI VITELLO/VOM KALB

Alle Fleischgerichte werden mit Kartoffeln und Gemüse serviert

30 Piccata Milanese
mit Spaghetti Pommodoro [aW, c] — 28,50

31 Scaloppa ai Funghi
Kalbsmedaillons mit Champignon-Sahnesauce [l] — 26,00

32 Scallopa Lomone Classica
Kalbsmedaillons [aW, g] — 25,00

33 Saltimbocca alla Romana
Kalbsmedaillons mit Parmaschinken und Salbei [g, l, 8] — 28,50

CARNE DI MANZO/VOM RIND

Alle Fleischgerichte werden mit Kartoffeln und Gemüse serviert

34 Rumpsteak alla Griglia ca 250gr
Rumpsteak vom Grill [g] — 29,00

35 Rumpsteak al Pepe ca 250gr
Rumpsteak mit Pfeffersauce [g, j, l] — 32,00

36 Filetto alla Griglia ca 250gr
gegrilltes Rinderfilet [g] — 40,00

37 Filetto al Gorgonzola ca 250gr
Rinderfilet mit Gorgonzolasauce [g] — 44,00

IL PESCE/FISCH

Alle Fischgerichte werden mit Salat und Kartoffeln serviert

38 Scampi alla Griglia
6 Scampi vom Grill [b, i, l] — 42,00

39 Salmone alla Griglia
Lachs vom Grill [l c] — 29,50

IL CONTORNO/DIE BEILAGEN

Beilagenänderung gegen Aufpreis

40 Spinat — 6,50

41 Broccoli — 6,50

42 Grillgemüse — 9,00

43 kl. gemischter Salat — 6,00

44 Kartoffelpüree
mit Trüffel — 12,00

45 gratinierte Kartoffeln — 6,50

46 frische Pasta — 6,00

Erklärungen zu Allergenen und Zusatzstoffen sind auf der letzten Seite dieser Karte oder auf Anfrage einsehbar.

vegan vegetarisch ohne Zusatzstoffe laktosefrei glutenfrei

Alle Preise in Euro

LE PIZZE/PIZZA

Alle Pizzen mit Tomatensauce und Fordilatte Mozzarella / Alle Pizzen Ø 32 cm

47 Pizza Margherita mit Tomatensauce und Mozzarella [aW, g]		9,50
48 Pizza Paprica mit frischer Paprika [aW, g]		10,50
49 Pizza Pugliese mit Oliven, Zwiebeln und Sardellen [aW, d, g, 6]		11,00
50 Pizza Salami mit Salami [aW, g, 8]		11,00
51 Pizza Prosciutto mit Schinken [aW, g, 8]		12,00
52 Pizza Trieste mit Schinken und Champignons [aW, g, 8]		13,00
53 Pizza Funghi mit Champignons [aW, g]		13,00
54 Pizza Hawaii mit Schinken und Ananas [aW, g, 8]		13,00
55 Pizza Firenze mit Zwiebeln und Thunfisch [aW, g]		14,00
56 Pizza Etna mit Thunfisch, Schinken, Champignons und Zwiebeln [aW, g, 8]		15,00
57 Pizza del Mare mit Lachs, Garnelen und Knoblauch [aW, g]		18,50
58 Pizza Quattro Stagioni mit Champignons, Oliven, Schinken, Artischocken, Paprika und Ei [aW, g, 6, 8]		14,00
59 Pizza Giusi mit Champignons, Oliven, Schinken, Thunfisch, Artischocken und Salami [aW, g, 6, 8]		15,00
60 Pizza Spinaci mit Spinat und Knoblauch [aW, g]		15,00
61 Pizza „Toto“ mit Schinken, Thunfisch und Zwiebeln [aW, g, 8]		15,00

Erklärungen zu Allergenen und Zusatzstoffen sind auf der letzten Seite dieser Karte oder auf Anfrage einsehbar.

vegan vegetarisch ohne Zusatzstoffe laktosefrei glutenfrei

62 Pizza Vittorio
mit Parmaschinken, Rucola und Parmesan [aW, g] — 19,00

63 Pizza Valeria
mit Mozzarella, Scampis und Crème fraîche [aW, b, g] — 21,00

64 Pizza Calabria
mit Mozzarella, Sardellenfilets, pikanter Salami und Zucchini [aW, g] — 14,00

65 Pizza Naxos
mit Tomaten, Mozzarella, Schafskäse und Kräutern [aW, g, 8] — 12,50

66 Pizza Romeo
mit Mozzarella, pikanter Salami, Paprika und Zwiebeln [aW, g] — 14,50

67 Pizza Norma
mit Mozzarella, roten Zwiebeln, Auberginen, Zucchini, scharfen Peperonis und Pesto [aW, g] — 15,50

68 Pizza Casalinga
mit Mozzarella, Kartoffeln, Speck, Frühlingslauch, Crème fraîche und scharfer Salami [aW, g] — 18,00

69 Pizza Taormina
mit Mozzarella, Thunfisch, Meeresfrüchten und roten Zwiebeln [aW, b, g] — 18,00

70 Pizza Bari
mit Mozzarella, scharfer Salami, Zucchini und Schafskäse [aW, g] — 14,00

IHR RAUM FÜR FEIERLICHKEITEN

Unser Saal bietet Platz für bis zu etwa 50 Personen zum Speisen und bildet einen idealen, großzügigen Rahmen für Ihre Feiern jeglicher Art. Getrennt vom Restaurantbetrieb können Sie hier in privater Atmosphäre mit einem köstlichen Menü wunderschöne Stunden verleben und Ihre Feier zu einem unvergesslichen Erlebnis machen.

Sprechen Sie uns bitte an!

Alle Preise in Euro

IL DESSERT/DESSERT

Unsere Desserts werden täglich frisch zubereitet.
Bitte fragen Sie unser Personal nach der Dessert-Karte.

LE BEVANDE/GETRÄNKE

71	Mineralwasser	0,3l	2,80
72	Coca Cola [1, 4, 5, 8]	0,3l	3,00
73	Coke Zero [1, 4, 5, 8]	0,3l	3,00
74	Fanta [1, 4]	0,3l	3,00
75	Sprite [4]	0,3l	3,00
76	S. Pellegrino	0,25l	3,50
77	S. Pellegrino	0,75l	8,00
78	AQUA Panna (STILL)	0,25l	3,50
79	AQUA Panna (STILL)	0,75l	8,00
80	AQUA Morelli	0,25l	4,00
81	AQUA Morelli	0,75l	8,50
82	AQUA Morelli (STILL)	0,25l	4,00
83	AQUA Morelli (STILL)	0,75l	8,50
84	Pfirsichsaft [4]	0,2l	4,50
85	Traubensaft [4]	0,2l	4,50
86	Orangensaft [4]	0,2l	4,00
87	frisch gepresster Orangensaft	0,3l	7,00
88	Apfelsaft [4]	0,2l	4,00
89	Schweppes Tonic Water [3, 4, 7]	0,2l	3,50
90	Schweppes Bitter Lemon [4, 7]	0,2l	3,50
91	Schweppes Wild Berry [1, 4]	0,2l	3,50
92	Schweppes Ginger Ale [2, 4, 7]	0,2l	3,50
93	Fassbrause Zitrone [aG, 4]	0,33l	4,00
94	Fassbrause Rhabarber [aWG, 1, 4]	0,33l	4,00

AUF DIE BOHNE KOMMT ES AN

Der italienische Kaffee entsteht meist aus sehr dunklen Bohnen, die bis heute noch in vielen kleinen Röstereien hergestellt werden. Dies braucht seine Zeit, doch es lohnt sich: Ein Espresso ist deutlich bekömmlicher als typischer Filterkaffee, weil er weniger Koffein enthält. Durch die Zugabe von Zucker wird traditionell die Bitterkeit ausgeglichen.

HEISSGETRÄNKE

95	Cafe [5]		3,20
96	Espresso [5]		2,80
97	Cappuccino [g, 5]		3,50
98	Tee verschiedene Sorten [5]		4,00
99	Espresso Corretto (mit Schnaps) [5]		5,50
100	Espresso Doppio [5]		5,50
101	Latte Macchiato (auf Wunsch entkoffeiniert +0,30 €) [g, 5]		5,50

BIERE

102	Malzbier [aG, 1]	0,33l	4,50
103	Gaffel Kölsch [aG]	0,2l	2,20
104	Gaffel Kölsch [aG]	0,4l	4,20
105	Bitburger Pilsener [aG]	0,3l	3,00
106	Köstritzer Schwarzbier [aG]	0,33l	4,50
107	Bitburger Drive (alkoholfrei) [aG]	0,33l	4,00
108	Erdinger (mit feiner Hefe) [aW]	0,5l	5,50
109	Erdinger (alkoholfrei) [aW]	0,5l	5,50
110	Peroni [aG]	0,33l	4,50

SPIRITUOSEN & APERITIF

111	Fernet Branca [1, 4]	4 cl	5,00
112	Ramazzotti [4]		5,00
113	Amaro Averna [4]		5,00
114	Sambuca Molinari		4,50
115	Grappa		5,00
116	Grappa di Chardonnay		9,00
117	Amaretto di Saronno [hJ, 4]		5,00
118	Vecchia Romagna		6,50
119	Pernod Fils		6,00
120	Remy Martin		8,50
121	Gin nach Wahl mit Tonic	4 cl	11,50
122	Aperol Orange [1, 4]		8,50
123	Martini Rosso / Bianco / Dry [1, 2]		7,00
124	Campari Soda [1, 4]		6,50
125	Campari Orange [1, 2]		8,50
126	Marsala [c, I, 1]		4,80
127	Sherry Medium / Dry [4]		7,00
128	Williams		7,00
129	Limoncello		4,50
130	Jägermeister		5,00

Erklärungen zu Allergenen und Zusatzstoffen sind auf der letzten Seite dieser Karte oder auf Anfrage einsehbar.

Alle Preise in Euro

ROTWEINE

131 Montepulciano/D'Abruzzo	¼ l	7,50
Rubinrot mit veilchenblauen Reflexen. Intensiv und fruchtig mit Andeutungen von roten Beeren und Lakritze. Zart und ausgewogen mit wunderbarer Struktur.		
132	½ l	14,00
133	1/1 l	27,00
134 Merlot/Veneto	¼ l	8,50
Feiner Wein mit einer typischen rubinroten Farbe. Reines Bouquet von Veilchen und Noten von Johannisbeeren. Harmonischer, feiner und fruchtiger Ausdruck am Gaumen.		
135	½ l	16,00
136	1/1 l	30,00

WEISSWEINE

137 Pinot Grigio/Veneto	¼ l	8,50
Klassisch italienisch mit einer fruchtigen Leichtigkeit, die schließlich ihr Finale im klassischen Volumen des Grauburgunders findet.		
138	½ l	16,00
139	1/1 l	30,00
140 Trebbiano/D'Abruzzo	¼ l	7,50
Ein jugendlicher Weißwein mit zartem Blütenduft und etwas Limone und Stachelbeeren. Im Mund umschmeichelt die frische Säure die Zunge und seine gehaltvolle Art erfüllt lang anhaltend den Gaumen.		
141	½ l	14,00
142	1/1 l	27,00

Erklärungen zu Allergenen und Zusatzstoffen sind auf der letzten Seite dieser Karte oder auf Anfrage einsehbar.

ROSÉ

143 Rosé Toscana I	¼	7,50
In einem feinen Rosa mit einem fruchtig eleganten, blumigen, nach Rosen duftenden Bouquet. Mit seinem weichen, frischen und lebhaften Geschmack verwöhnt er Ihren Gaumen.		
144 I	½ l	14,00
145 I	1/1 l	27,00

LIEBLICHE WEINE

146 Lambrusco, Rot/Reggio Emilia I	¼ l	7,00
Lebendige rubinrote Farbe, das Bouquet duftig, fruchtig und lang anhaltend. Am Gaumen süß, frisch und spritzig.		
147 I	½ l	13,00
148 I	1/1 l	25,00

Alle Weine in dieser Karte sind auch glasweise erhältlich	Gl. 0,1l	6,00

Erlesene Weine, Sekt und Champagner auf Anfrage!
Für Flaschenweine fragen Sie nach der Weinkarte.

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt. und Bedienung

DIE SONNE IN FLASCHEN

Nirgends geht es in Sachen Wein so faszinierend anarchisch und lebendig zu wie in Italien. Italienische Gemeinden haben ihre Spezialitäten und deren Eigenheiten lange gehegt und gepflegt. Tatsache ist, dass heute einige der weltbesten Weine aus Italien kommen,

Alle Preise in Euro

Haben Sie spezielle Wünsche für Ihr Lieblingsgericht?
Bevorzugen Sie eine alternative Ernährungsform?

Ob vegan, vegetarisch, ohne Zusatzstoffe, laktosefrei oder glutenfrei: unsere Speisen sind symbolisch gekennzeichnet.

vegan

vegetarisch

ohne Zusatzstoffe

laktosefrei

glutenfrei

Falls Sie doch noch Fragen haben, wenden Sie sich bitte vertrauensvoll an unser Personal.

Guten Appetit

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Geschmacksverstärker
4 mit Antioxidationsmittel
5 koffeinhaltig
6 geschwärzt
7 chininhaltig
8 mit Phosphat
9 mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
10 mit Süßungsmittel
11 gewachst
12 enthält Phenylalaninquelle

Deklarationspflichtige Allergene

Unsere Speisen können Spuren von Nüssen enthalten.
Rohes oder nicht durchgegartes Fleisch/Fisch kann zu gesundheitlichen Beeinträchtigungen führen.

Kreuzkontamination können wir nicht ausschließen!
„Da in unserem Betrieb bzw. bei unseren Lieferanten auch gluten-, milch-, ei-, sellerie-, erdnuss- und nusshaltige Zutaten verarbeitet werden, können trotz aller Sorgfalt Spuren dieser Stoffe nicht völlig ausgeschlossen werden."

a Glutenhaltige Getreide, namentlich
R = Roggen / G = Gerste / H = Hafer / W = Weizen
D = Dinkel / K = Kamut / HY = Hybridstämme
b Krebstiere wie Krebse, Garnelen, Scampis, Garnelen, Hummer etc.
c Eier
d Fisch
e Erdnüsse
f Soja
g Milch (einschließlich Laktose)
h Schalenfrüchte, namentlich
M = Mandel / H = Haselnüsse / W = Walnüsse
C = Cashew / P = Pecanüsse / Pa = Paranüsse
Pi = Pistazien / Mc = Macadamianüsse
i Sellerie
j Senf
k Sesamsamen
l Schwefeldioxid und Sulfite (ab 10 mg pro kg oder l)
m Süßlupinen
n Weichtiere (zum Beispiel Schnecken, Muscheln, Tintenfisch etc.)

Eine Übersicht über alle enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe ist auch auf Anfrage einsehbar.

Alle Preise in Euro