

TRATTORIA
TOSCANA
RISTORANTE

Un viaggio nell'autenticità



Benvenuti alla Trattoria Toscana

ANTIPASTI / ENTRANTES/ APPETIZERS



PANE	1,00€
<i>Pan Bread</i>	
PANE CON AGLIO	3,50€
<i>Pan con Ajo Garlic Bread</i>	
ANTIPASTO MISTO TOSCANO	22,00€
<i>Tabla de Embutidos y Quesos mixtos Italianos (2 personas) Mixed cold cuts and Cheese from Italy (2 person)</i>	
BRUSCHETTA CLASSICA	8,00€
<i>Rebanada de pan Toscano con Tomate, Ajo, Albahaca Slice of Tuscan bread Classical Italian "Bruschetta" Tomato, Garlic, Basil.</i>	
BRUSCHETTA " TRATTORIA"	14,00€
<i>Rebanada de pan Toscano, crema flor de nata Jamón de Parma y Rucúla Slice of Tuscan bread, Cheese cream, Parma ham and Rocket</i>	
VITELLO TONNATO	15,00€
<i>Redondo de Ternera blanca asada con salsa de Atún "Tonnata" Roasted Veal round, cold served, "Tonnata" mayonaisse sauce</i>	
PROSCIUTTO E MELONE	15,00€
<i>Melon con jamón de Parma (18 meses de curación) Parma ham and melon (18 months of curing)</i>	
CARPACCIO DI MANZO	18,00€
<i>Finas lonchas de solomillo de Ternera, Parmesano, Rúcula. Beef Fillet Carpaccio, Parmesan, Rocket.</i>	



ANTIPASTI CALDI
ENTRANTES CALIENTES
HOT STARTERS

GAMBERI PICCANTI (PIL-PIL) 15,00€

*Langostinos al Pil-Pil con Ajo y **Picante**
Pil-Pil Prawns with Garlic and **Spicy***

MELANZANE ALLA PARMIGIANA 14,00€

*Tradicional Berenjena a la "Parmesana"
Traditional Eggplant "Parmigiana"*

CALAMARI FRITTI 14,00€

*Calamares Fritos
Deep Fried Squid*

GRIGLIATA DI VERDURE STAGIONALI 16,00€

*Verduras de temporada a la parrilla
Grilled Vegetables of the season*

PROVOLONE 13,00€

*Queso provolone fundido al horno con salsa de
tomate y especias.
Baked provolone cheese with tomato sauce and spices*

*"Quando camminerete sulla terra dopo
aver volato, guarderete il cielo perché là
siete stati e là vorrete tornare."*

Leonardo Da Vinci

INSALATE / ENSALADAS / SALADS



INSALATA " TRATTORIA" 13,00€

Lechuga gourmet, Queso de Cabra, Tomate cherry, Pasas, Nueces, Crema de balsámico

Baby lettuce, Goat Cheese, Cherry Tomato, Raisins, Walnut, Balsamic dressing

INSALATA CAPRESE 13,00€

Tomate, Mozzarella, Albahaca

Tomato, Mozzarella, Basil

INSALATA BURRATA 16,00€

Lechuga gourmet, Queso Burrata, Tomate, Anchoas, Pesto Rojo

Gourmet Lettuce, Cheese Burrata, Tomato, Anchovies, Red Pesto

INSALATA DI TONNO 13,00€

Lechuga gourmet, Tomate, Cebolla, Atún

Gourmet Lettuce, Tomato, Onion, Tuna

“E chi avesse voluto Amore, fare lo potea mirando lo tremore degli occhi miei”

Dante Alighieri





PASTA FRESCA

Fatti da noi / Elaboración propia / Homenade



LASAGNA ALLA BOLOGNESE 14,00€

*Lasaña a la boloñesa
Classic Italian Lasagna*

SPAGHETTONI CACIO E PEPE 14,00€

*Espaguetis **(Elaboración propia)** ,pimienta negra,
crema de Queso Pecorino Toscano
(Homemade) Spaghetti, black Pepper and
Pecorino Toscano cheese cream*

SPAGHETTONI ALLA CARBONARA... 14,00€
LA ORIGINALE!

*Espaguetis **(Elaboración propia)** en salsa Carbonara Original
Con huevo, queso Pecorino y panceta curada.*

***(Homemade)** Spaghetti Carbonara sauce... the Original
With egg, Pecorino cheese and cured pork cheek.*

SPAGHETTONI AMATRICIANA 14,00€

*Espaguetis **(Elaboración propia)** Panceta curada,
salsa de tomate, Queso Pecorino ...**Picantita!***

***(Homemade)** Spaghetti, Cured Pork cheek, Tomato
Sauce, Pecorino cheese ...**little spicy!***

RAVIOLI "TRATTORIA" 18,50€

*Ravioli **(Elaboración propia)** relleno de setas con
salsa de finas hiervas, tomate cherry y un toque de nata*

*Mushrooms ravioli **(homemade)** with fine hierbs sauce,
cherry tomato and cream*

RAVIOLI RICOTTA E SPINACI 18,50€

*Ravioli **(Elaboración propia)** de Queso Ricotta y
Espinacas con Gambas, Tomate cherry, Salsa de crema
de Burrata*

***(Homemade)** Ravioli Ricotta Cheese and Spinach with
Prawns, Cherry Tomato, Burrata cream sauce*

GNOCCHI CON BURRATA 16,00€

Ñoquis de patata (**Elaboración propia**) en salsa de tomate con mozzarella Burrata

Potato Gnocchi (**Homemade**) in tomato sauce with mozzarella burrata.

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESA 14,00€

Pasta fresca (**Elaboración artesanal**) Salsa Boloñesa clásica

Fresh Pasta (**Homemade**) classic Bolognese sauce

PENNE AL PESTO 14,00€

Macarrones (**Elaboración artesanal**) con pesto de albahaca y piñones

Homemade macaroni with basil pesto and pine nuts

PENNE ARRABBIATA 14,00€

Macarrones (**Elaboración artesanal**), Salsa de Tomate, ajo y Albahaca. (*Picantita!*)

Macaroni (**Homemade**), Tomato sauce, garlic and Basil (*Little spicy!*)

SPAGHETTI AGLIO OLIO PEPERONCINO 14,00€

Espagueti, Ajo, perejil y Aceite de oliva (*Picantita!*)

Spaghetti, Garlic, parsley and olive oil (*Little spicy!*)

SPAGHETTI GAMBERETTI (PIL-PIL) 17,00€

Espaguetis con Ajo, Gambas, salsa de Tomate, *Picante!*

(Spaghetti with Garlic, Prawns, Tomato sauce, *Spicy!*)

SPAGHETTI FRUTTI DI MARE 20,00€

Espaguetis con gambas, calamar, mejillones, almejas y tomate cherry

Spaghetti with shrimp, squid, mussels, clams and cherry tomatoes

RISOTTO

RISOTTO GAMBERI E ZUCCHINE 18,00€

Arroz «Risotto» con Gambas y Calabacines

Risotto with Prawns and Courgettes

RISOTTO FRUTTI DI MARE 20,00€

Arroz «Risotto» con Gambas, Calamar, Mejillón y Almejas

Risotto with Prawns, Squid, Mussels and Clams

CARNI / CARNES/ MEAT



SCALOPPINE AL VINO BIANCO 18,00€

Escalopes de Ternera blanca en salsa de vino blanco
White Veal Escalopes in white wine sauce

SCALOPPINE AI PORCINI 21,00€

Escalopes de Ternera blanca en salsa de Boletus
White Veal Escalopes with boletus mushrooms sauce

"SALTIMBOCCA" 21,00€

Escalopes de Ternera blanca, Jamón de Parma, Salvia
White Veal Escalopes, Parma Ham, Sage

COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE 26,00€

Escalopes de Ternera blanca empanada al estilo Milanés
Breaded veal escalopes Milanese style.

TAGLIATA DI MANZO 28,00€

Lomo bajo de ternera trinchada con Rúcula y Parmesano
Sliced beef sirloin with rocket and Parmesan cheese

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA 28,00€

Solomillo de ternera a la parrilla
Grilled beef fillet steak

BISTECCA A LA FIORENTINA 65,00€ KG

Corte de Carne tipico Toscano "Fiorentina"
T-bone Beef Steak Typical Tuscan "Fiorentina"

POLLO ALLA GRIGLIA SPEZIATO 15,00€

Pechuga de pollo a la parrilla con especias
Grilled chicken breast with spices

<i>Salsa pimienta verde / Green pepper sauce</i>	3,00€
<i>Salsa de champiñones / Mushroom sauce</i>	



PESCI / DEL MAR / FROM THE SEA

BRANZINO ALLA GRIGLIA 20,00€

Filetes de Lubina a la Parrilla
Sea Bass fillet on the Grill

SALMONE ALLA GRIGLIA 18,00€

Salmón a la parrilla
Grilled salmon

SALMONE AL PAPILOTTE 21,00€

Filete de Salmón al horno "Papillote",
con Gambas , Mejillones y Tomates cherry
Oven Baked Salmon Fillet "Papillote" with
Prawns, Mussels and cherry tomatoes

CONTORNI / GUARNICIONES / SIDE DISHES

PATATINE FRITTE 5,00€

Patatas Fritas
French Fries

MINI PATATE AL FORNO 5,00€

Mini Patata al Horno
Mini baked Potato

POMODORO E CIPOLLA 5,00€

Tomate y Cebolla
Tomato and Onion

RUCOLA E PARMIGIANO 6,50€

Rúcula y Parmesáno
Rocket and Parmesan

SPAGHETTI AL POMODORO 5,00€

Guarnición de espaguetis con tomate
Side of spaghetti with tomato

TUTTE LE CARNI E I PESCI VENGONO SERVITI CON CONTORNO
TODAS LAS CARNES Y PESCADOS VIENEN CON GUARNICIÓN
ALL MEATS AND FISH COME WITH A SIDE DISH

PIZZE/ PIZZAS



FOCACCINA	6,00€
<i>Pan de pizza con romero aove (aceite de oliva virgen extra) y sal en escamas</i>	
<i>Pizza bread rostrmary salt and olive oil</i>	
MARINARA	7,00€
<i>Salsa tomate, ajo oregano y aove</i>	
<i>Tomato sauce, garlic, oregano</i>	
MARGHERITA	8,00€
<i>Salsa tomate, mozzarella y albahaca</i>	
<i>Tomato sauce, mozzarella cheese and basil</i>	
4 FORMAGGI	10,00€
<i>Salsa tomate, mozzarella, gorgonzola, pecorino, brie</i>	
<i>Tomato sauce, mozzarella cheese, gorgonzola, pecorino, brie</i>	
NAPOLI	10,00€
<i>Salsa Tomate, mozzarella, anchoas, alcaparras, aceituna negra</i>	
<i>Tomato sauce, mozzarella cheese, anchovies, capers, black olives</i>	
PROSCIUTTO	11,00€
<i>Salsa tomate, mozzarella, jamón york</i>	
<i>Tomato sauce, mozzarella cheese, ham</i>	
PROSCIUTTO E FUNGHI	12,00€
<i>Salsa Tomate, mozzarella, jamon york, champiñones</i>	
<i>Tomato sauce, mozzarella cheese ,ham and mushrooms</i>	
TONNO E CIPOLLE	10,00€
<i>Salsa Tomate, mozzarella, atún y cebolla</i>	
<i>Tomato sauce, mozzarella cheese, tuna and onion</i>	
POLLO KEBABBARO	12,00€
<i>Salsa Tomate, mozzarella, pollo kebab (halal), salsa yogurt y salsa picante</i>	
<i>Tomato sauce, mozzarella cheese, chicken in kebab style yogurt and spicy sauce</i>	
PRIMAVERA	12,00€
<i>Tomate Cherry, mozzarella, rúcula, parmesano en lajas</i>	
<i>Cherry tomato, mozzarella, rocket and parmesan slices</i>	
DAMA BIANCA	11,00€
<i>Mozzarella, beicon, cebolla y nata</i>	
<i>Mozzarella, bacon, onion and cream</i>	
4 STAGIONI	13,00€
<i>Salsa tomate, jamón, champiñones, alcachofas y aceitunas negras.</i>	
<i>Tomato sauce, ham, mushrooms, artichokes and black olives</i>	

PIZZE/ PIZZAS



STRAPICCANTE 12,00€

Salsa Tomate, mozzarella, nduja calabra salami pepperoni.

Muy Picante

*Tomato sauce, mozzarella cheese and nduja pepperoni
(very spicy)*

BBQ 14,00€

*Salsa Tomate, mozzarella, boloñesa, cebolla, bacon
y salsa barbacoa*

*Tomato sauce, mozzarella cheese, bolognese sauce,
onion bacon and bbq sauce*

CRUDO, RUCOLA E PARMIGIANO 15,00€

*Salsa tomate, mozzarella, jamon de Parma,
rúcula y parmesano*

*Tomato sauce, mozzarella cheese, Parma ham,
rocket and parmesano cheese*

VEGETARIANA 12,00€

Salsa Tomate, mozzarella, verduras a la parrilla

Tomato sauce mozzarella cheese grill vegetable

TROPICALE 14,00€

Salsa Tomate, mozzarella, piña y gambas

Tomato sauce mozzarella sweet corn pineapple and prawns

PIL PIL 14,00€

Salsa Tomate mozzarella ajo perejil pimenton y gambas

Tomato sauce mozzarella garlic parsley paprika and shrimp

FRUTTI DI MARE 16,00€

Salsa Tomate mozzarella perejil mix de marisco

Tomato sauce mozzarella cheese parsley and shell fish

CALZONE 15,00€

Salsa Tomate mozzarella jamón york y champiñones

Tomato sauce, mozzarella, ham and mushrooms

MORTADELLA E BURRATA 16,00€

*Mozzarella, gorgonzola, mortadela italiana,
mozzarella burrata y pistachos*

*Mozzarella and gorgonzola cheese, mortadela ham,
burrata cheese and pistachios*

PRELIBATA 15,00€

Mozzarella crema de trufas calabacin y boletus

Mozzarella truffle cream, zucchini and boletus

INGREDIENTE EXTRA +1€

(EXCEPTO ANCHOAS, GAMBAS, JAMÓN DE PARMA, BURRATA) +3,00€

SIN GLÚTEN / GLUTEN FREE +2,50€






BEBIDAS / DRINKS



SOLAN DE CABRAS	2,50€
SAN PELLEGRINO	3,50€
ACQUA PANNA	3,50€
REFRESCOS / SOTFDRINKS	2,90€
ZUMO EMBOTELLADO	3,50€
<i>Bottles Juice</i>	

CERVEZAS / BEER

CAÑA SAN MIGUEL	2,80€
<i>Small Draft Beers</i>	
PINTA SAN MIGUEL	5,00€
<i>Pint of Draft</i>	
SAN MIGUEL 0,0 TOSTADA	2,80€
<i>Alcohol-free</i>	
ALHAMBRA RESERVA 33 CL	3,50€
 SAN MIGUEL SIN GLÚTEN	3,50€
<i>Gluten-free</i>	

 HEINEKEN	3,50€
 ICHNUSA	3,50€
 PERONI	3,50€
 MENABREA	3,50€
 STELLA ARTOIS	3,50€
 CORONA	3,50€

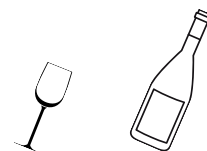
APERITIVOS / APPETIZERS

SANGRÍA	 1/2L 8,50€	 1L 16,00€
TINTO DE VERANO		4,50€
APEROL SPRITZ		6,50€
VERMUTH BIANCO,ROSSO,DRY		6,00€
NEGRONI		8,80€
AMERICANO		8,80€

COMBINADOS / MIXED DRINKS	7,00€
RESERVA	8,80€
ESPECIAL	10,00€

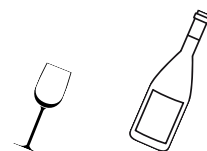
VINOS / WINES

BLANCOS / WHITE WINES



AL SOCAYO (Rueda) <i>Sauvignon Blanc</i>	3,60€	16,00€
PIONERO (Rias Baixa) <i>Albariño</i>		22,00€
ENATE 234 (Somontano) <i>Chardonnay</i>		25,00€
MENADE (Rueda) <i>Verdejo</i>		25,00€
PINOT GRIGIO LAVIS (Veneto) <i>Pinot gris</i>		21,50€
GAVI DI GAVI AD LUNAM (Piemonte) <i>Cortese</i>		26,00€
CHABLIS D.DE COLOMBIER (Bourgogne) <i>Chardonnay</i>		38,00€

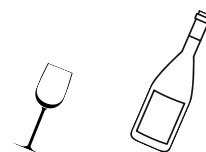
ROSADOS



PINOT GRIGIO BLUSH (Veneto) <i>Pinot Gris</i>	3,60€	16,00€
CUVEE DES LICES (C. de Provence) <i>Garnacha, Cinsault, Syrah</i>		24,00€
CHANTROSÉ (C. de Provence) <i>Garnacha, Cinsault, Syrah</i>		29,50€
SYMPHONIE (C. de Provence) <i>Garnacha, Cinsault, Syrah</i>		38,00€



TINTOS / RED WINE



LACRIMUS 5 ROBLE (Rioja) <i>Tempranillo</i>	3,60€ 16,00€
CAVICCHIOLI (Emilia Romagna) <i>Lambrusco</i>	16,00€
FEUDO BANNERA (Sicilia) <i>Nero d'Avola</i>	21,00€
PILÙNA (Puglia) <i>Primitivo</i>	23,00€
CHIANTI CLASSICO (Toscana)	27,00€
CHIANTI RISERVA (Toscana) <i>Sangiovese</i>	39,00€
NOBILE DI MONTEPULCIANO (Toscana) <i>Avignonesi Sangiovese Mammolo Canaiolo</i>	47,00€
VALPOLICELLA RIPASSO (Veneto) <i>La Cengia Corvina Rondinella</i>	29,00€
AMARONE D.O.C.G. (Veneto) <i>Corvina Rondinella</i>	58,00€
BRUNELLO DI MONTALCINO 2013 (Toscana) <i>Nebbiolo</i>	78,00€
BAROLO RIVA DEL BRIC (Piemonte) <i>Nebbiolo</i>	85,00€
TIGNANELLO (Toscana) <i>Sangiovese Cabernet Sauvignon Cabernet Franc</i>	180,00€
GUIDALBERTO BOLGHERI (Toscana) <i>Cabernet Sauvignon Merlot</i>	95,00€
SASSICAIA BOLGHERI 2019 (Toscana) <i>Cabernet Sauvignon Cabernet Franc</i>	360,00€
GÓMEZ CRUZADO (Rioja) <i>Crianza Tempranillo</i>	21,00€
LEZA GARCIA RESERVA (Rioja) <i>Tempranillo Garnacha</i>	29,00€
VIÑA DORAMA RESERVA (Rioja) <i>Tempranillo Garnacha</i>	47,00€
EL ARTE DE VIVIR (R.D) <i>Tempranillo Cab.Sauvignon</i>	20,00€
TORREMILANOS CRIANZA 24M (R.D) <i>Tempranillo</i>	34,00€
TORRE ALBENIZ RESERVA (R.D) <i>Tempranillo</i>	53,00€



CHAMPÁN / CHAMPAGNE

PROSECCO BOLLA (MILLESIMATO)	25,00€
<i>Valdobbiadene Sup. Glera</i>	
MOËT & CHANDON	79,00€
<i>Champán</i>	
MOËT & CHANDON BRUT ROSE	89,00€
<i>Champán</i>	
VEUVE CLIEQUOT YELLOW LABEL	89,00€
<i>Champán</i>	
PERRIER JOUET BLANC DU BLANCS	125,00€
<i>Champán</i>	



ALLERGEN STATEMENT - DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

In compliance with EU Regulation N° 1169/2011, we would like to inform you that we have at your disposal information on the allergen content of our dishes. Simply request this information from any of our employees.

En cumplimiento del Reglamento (UE) N° 1169/2011, le informamos que tiene a su disposición información sobre el contenido en alérgenos de todos nuestros platos, rogamos solicite dicha información al personal del restaurante.

