

RISTORANTE  
TOSCA

RISTORANTE  
TOSCA

## Lunch Menu "La Terrazza"

La terrazza Lunch Menu

SHRIMPS AND AVOCADO SALAD · INSALATA  
DI GAMBERI E AVOCADO 28  
(GF) (2)

SALAD WITH PECORINO CHEESE · INSALATA  
CON PECORINO 26

Taggiasche olives, cucumbers, cherry tomatoes and oregano  
olive Taggiasche, cetrioli, pomodorini e origano  
(GF, VG) (7)

BURRATA CHEESE FROM ANDRIA · BURRATA  
DI ANDRIA 32

black truffle from Crete Senesi  
con tartufo nero delle Crete Senesi  
(GF, V) (7)

SELECTION OF FRACASSI AND BEZZINI  
CURED MEATS · SELEZIONE DI SALUMI DI  
FRACASSI E BEZZINI 35

with local cheeses  
con formaggi Locali  
(GF) (1, 5, 7, 12)

TRADITIONAL TORTELLINI · TORTELLINI  
DELLA TRADIZIONE 28

mantecati with parmesan cheese 30 months  
mantecati al parmigiano 30 mesi  
(1, 3, 7)

PICIO CACIO E PEPE · PICIO CACIO E PEPE  
28  
(V) (1, 7)

SPAGHETTI "PASTIFICIO LEONESSA" WITH  
CLAMS · SPAGHETTO "PASTIFICIO  
LEONESSA" ALLE VONGOLE 34  
(1, 4, 9, 12, 14)

GRILLED SALMON · SALMONE ALLA GRIGLIA  
44

with vegetables  
con verdure  
(GF) (4, 9)

ROASTED SIRLOIN BEEF "TAGLIATA" ·  
TAGLIATA DI MANZO 49

with mushrooms  
con funghi  
(GF) (7, 9, 12)

TRUFFLED VEGETABLES · VERDURA AL  
TARTUFO 22  
(GF, VG) (9)

PIZZA MARGHERITA WITH FIOR DI LATTE  
MOZZARELLA CHEESE · PIZZA MARGHERITA  
CON MOZZARELLA FIOR DI LATTE 22  
(V) (1, 7)

PIZZA WITH SPICY SAUSAGE · PIZZA CON  
SALAMINO PICCANTE 25  
(1, 6, 7, 8, 12)

WHITE PIZZA WITH BLACK TRUFFLE FROM  
CRETE SENESI · PIZZA BIANCA CON  
TARTUFO NERO DELLE CRETE SENESI 30  
(V) (1, 7)

VEGAN "MARINARA" PIZZA · PIZZA ALLA  
MARINARA VEGANA 22  
(VG) (1)

LEMON MERINGUE · MERINGATA AL LIMONE  
17  
(V) (3, 7)

TIRAMISÙ · TIRAMISÙ 22  
(GF, V) (3, 5, 7, 8, 12)

SLICED FRUIT PLATE · FRUTTA TAGLIATA DI  
STAGIONE 17  
(GF, VG)

(V) vegetarian - (VG) vegan - (GF) gluten-free  
Prices in euros, service included - VAT included

Our commitment to sustainability is also reflected in the choice of local products, including fish, meat, dairy, fruits, and vegetables, many of which come from local suppliers. Our coffee and tea are green certified and come from fair trade partnerships.

Information on Food Allergies: Some dishes and beverages may contain one or more of the 14 allergens listed in Annex II of Regulation (EU) No. 1169/2011 and subsequent amendments. The allergens and their derivatives are: **(1) Cereals containing gluten**, except: a) wheat-based glucose syrups, including dextrose (\*); b) maltodextrins based on wheat (\*); c) barley-based glucose syrups; d) cereals used in the production of alcoholic distillates, including agricultural ethyl alcohol. **(2) Crustaceans**, **(3) Eggs**, **(4) Fish**, except: a) fish gelatin used as a support for vitamin or carotenoid preparations; b) fish gelatin or isinglass used as a clarifying agent in beer and wine. **(5) Peanuts**, **(6) Soy**, except: a) refined soybean oil and fat (); b) mixed natural tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopheryl acetate, natural D-alpha tocopheryl succinate derived from soy; c) vegetable oils derived from phytosterols and phytosterol esters based on soy; d) vegetable stanol esters produced from soybean oil sterols. **(7) Milk**, except: a) whey used in the production of alcoholic distillates, including agricultural ethyl alcohol; b) lactitol. **(8) Nuts**, namely: almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashews (*Anacardium occidentale*), pecans [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachios (*Pistacia vera*), macadamia nuts or Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*), and their products, except for nuts used in the production of alcoholic distillates, including agricultural ethyl alcohol. **(9) Celery**, **(10) Mustard**, **(11) Sesame seeds**, **(12) Sulphur dioxide and sulphites**, **(13) Lupin**, **(14) Mollusks**. *(\* And their derived products, to the extent that the processing they have undergone is not likely to increase the allergenicity level assessed by the Authority for the base product from which they are derived.*

Please consult the appropriate documentation that will be provided by our staff upon request. We cannot guarantee the total absence of allergens in all of our dishes and beverages.

Fish intended to be eaten raw or almost raw have been treated beforehand, in compliance with the provisions of EC Regulation N. 853/2004, Annex III, Section VIII, Chapter 3, Paragraph D, Point 3.

To guarantee quality and safety for public health, and in compliance with the procedures described in the HACCP Plan pursuant to EC Regulation N. 852/04, (a) dishes or ingredients marked with © are frozen, frozen at source by the manufacturer, (b) ingredients may have been chilled to a negative temperature on site. Our restaurant staff is at your disposal to provide any information regarding the nature and origin of the food served.

100% recycled paper

(V) vegetariano - (VG) vegano - (GF) senza glutine  
Prezzi in euro, servizio compreso - IVA inclusa

Il nostro impegno per la sostenibilità si riflette anche nella scelta di prodotti locali, inclusi pesce, carne, latticini, frutta e verdura, molti dei quali provenienti da fornitori locali. Inoltre, il nostro caffè e tè sono certificati e provengono da collaborazioni fair trade.

Informazioni sulle Allergie Alimentari: alcuni piatti e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati nell'Allegato II del Regolamento (UE) N. 1169/2011 e s.m.i.. Gli allergeni e i loro derivati sono: **(1) Cereali contenenti glutine**, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (\*); b) maltodestrine a base di grano (\*); c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola. **(2) Crostacei**, **(3) Uova**, **(4) Pesce**, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino. **(5) Arachidi**, **(6) Soia**, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato (\*); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia. **(7) Latte**, tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) latticello. **(8) Frutta a guscio**, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola. **(9) Sedano**, **(10) Senape**, **(11) Semi di sesamo**, **(12) Anidride solforosa e solfiti**, **(13) Lupini**, **(14) Molluschi**.

*(\* E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.*

Su richiesta è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita dal personale in servizio. Non possiamo garantire l'assenza completa di tracce di tali allergeni in tutti i nostri piatti e bevande.

Il pesce destinato al consumo crudo o quasi crudo è sottoposto a un trattamento di bonifica preventiva in conformità alle disposizioni del Regolamento (CE) N. 853/2004, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, lettera D, Punto 3. Prodotto ittico conforme alle prescrizioni del Reg. (CE) N. 853/04, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, lettera d, punto 3. Seguendo le procedure del Piano H.A.C.C.P. secondo il Regolamento (CE) N. 852/04 e s.m.i., per garantire qualità e sicurezza, (a) i piatti o gli ingredienti contrassegnati con © sono congelati o surgelati all'origine dal produttore, (b) gli ingredienti possono essere sottoposti a un abbattimento in loco a temperature negative.

100% carta riciclata