



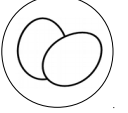



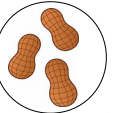







Alérgenos de declaración obligatoria

 LECHE	 GLUTEN	 HUEVO	 PESCADO	 CACAHUETES
 Frutos de Cascara	 CRUSTACEOS	 SOJA	 APIO	 MOSTAZA
 SESAMO	 SULFITO	 ALTRAMUCES	 MOLUSCOS	

Para distinguir los platos que en esta carta contengan, o puedan contener, alérgenos pertenecientes a la anterior lista. Atenderemos a la siguiente nomenclatura.

 LECHE	→	α	 SOJA	→	η
 GLUTEN	→	β	 APIO	→	τ
 HUEVO	→	χ	 MOSTAZA	→	ξ
 PESCADO	→	δ	 SESAMO	→	κ
 CACAHUETES	→	ε	 SULFITO	→	π
 Frutos de Cascara	→	φ	 ALTRAMUCES	→	μ
 CRUSTACEOS	→	θ	 MOLUSCOS	→	ν

Entrantes

Palitos Rebozados	θ	π	α	χ	β	9,50		
Deditos de 2 pollo, 4 queso, 2 bacon y 6 langostino. salsas: tártara y barbacoa.								
Crujientes de Casa	θ	π	α	χ	δ	β	8,50	
Pequeños pasteles para picar: carne maridada, langostino y foie con cebolla confitada.								
Provolone Casero de Cabra						α	6.50	
Queso de cabra a la plancha, con manzana caramelo y crujiente de jamón.								
Fondee Toscana				φ	β	α	7,50	
Cazuela de variedad de quesos suaves fundidos, con bechamel y orégano								
Patatas Bravas					α	β	5.50	
con nuestras salsa picante, ajo-aceite y chistorras								
Dados de Patata, queso cheddar y Bacon					α	β	6.00	
Sabrosa Patata frita con salsa de queso y trocitos de bacon crujiente.								
Croquetas Caseras (unidad)		η	φ	χ	β	α	1.50	
Cinco sabores a escoger: boletos - jamón - mousse de foie y fresa - gorgonzola y nueces - pollo								
Surtido de salazones					π	δ	10.00	
Salmón, Mojama, Bonito del norte, 2 filetes de Anchoas, pimiento y olivas. Filete de anchoa extra 2,25€								
Foie de Oca Casero				π	β	α	12,00	
acompañado mousse de queso parmesano, compota de manzana, chutney de mora y focaccia								
Tempura de Sepia				α	ν	χ	β	6,50
acompañada con mahonesa								
Sopa de Cebolla					α	β	4,50	
Huevos Rotos					δ	θ	χ	7,50
con pimiento, gambas, bacalao y patata								
Huevos Rotos						χ	7,50	
con jamón ibérico y patata								
Pastel de Foie			π	α	χ	β	9,50	
Lámina de foie aderezada con cebolla confitada y jalea de frutos rojos al hojaldre.								
Milhojas de Verdura y Foie			π	α	χ	β	9,50	
Verduras a la plancha con loncha de foie de oca horneadas en hojaldre								

Servicio de pan 0,50 euros por comensal

Otros Entrantes Vegetales

Fuente de Verduras a la Plancha					9,50
Selección de verduras de temporada a la plancha con salsa mery.					
Rotolo di Melanzane			α	β	7.50
Queso de cabra y tomate confitado envuelto en láminas de berenjena					
Mozzarella fresca rellena		β	α	χ	6.50
Bola de mozzarella rebozada, Rellena con berenjena, tomate confitado y albahaca					
Crujientes de Verdura	φ	χ	β	α	8.50
Pequeños pasteles rellenos de: berenjena y nueces; boletos y toque dulce; espinacas y queso de cabra					
San Jacobo de Calabacín		β	α	χ	7.50
Laminas de calabacín rellenas de gorgonzola, puerros, champiñón y tomate confitado					
Pastel de Puerros		α	χ	β	7.50
Fina crema de puerros horneada con queso en una cuna de hojaldre.					
Pastel de verdura	φ	χ	β	α	7.50
Calabacín, tomate, queso, nueces y berenjena confitada					
Delicias de Queso Rebozado		α	β	χ	9,00
Queso Mahones rebozado sobre tomate.					
Hojaldre de Verduras y queso	φ	α	χ	β	8,00
Verduras y laminas de queso suave horneadas en hojaldre, con salsa romescu					

Ensaladas

Ensalada al aroma de mango				α	8.50
Lechugas, tomate, mozzarella fresca, crujiente de jamón serrano, manzana y melocotón, salsa de mango.					
Ensalada de Roquefort		η	χ	α	8.50
Lechuga, York, pechuga, roquefort y espárragos, tomate, huevo rallado, crema de roquefort y rosa.					
Ensalada Templada de Verdura		η	φ	α	8.50
Lechuga, tomate, Calabacín, Espárragos, Champiñón y Pollo a la plancha, con salsa Romescu					
Ensalada de Cabra			φ	α	8.50
Lechugas, tomate, Queso de Cabra. Nueces, Pasas, Manzana,, crujiente de jamón, vinagreta de caramelo y cebolla confitada					
Ensalada Toscana		π	α	δ	8,50
Lechuga. Tomate, Salmón ahumado, Mojama , Palmitos y huevo rallado con salsa rosa.					

Servicio de pan 0,50 euros por comensal

Pastas Rellenas

Raviolis de Gambas	θ	δ	χ	β	α	10.00
Rellenos de gambas y fondo de marisco, tomate, langostinos y especias						
Raviolis de Foie con salsa de queso		π	χ	β	α	10,00
Raviolis Boletos con salsa de champiñón		π	χ	β	α	8.50
Raviolis de Espinacas con salsa calabacín y albahaca			χ	β	α	8,00
Ravioli de Ternera con salsa bolognesa		π	χ	β	α	8.00
Raviolis de Queso			χ	β	α	8.00
Rellena de queso, bañada con salsa de queso suave						
Lasagna / Canelones Boloñesa		φ	χ	β	α	7,50
(Opcional: bañarlos con bechamel de espinacas).						
Lasagna / Canelones de Verdura		φ	χ	β	α	7,50
con bechamel de espinacas y queso.						
Lasagna / Canelones de pescado		φ	χ	β	α	8.50
Rellenos con migas de pescado, palitos de cangrejo y bechamel de gambas.						
Lasagna Cinco Quesos		φ	χ	β	α	8,50
Finas láminas de pasta entremezcladas con suave crema de quesos y tomate.						

Crepes

Crepe mucca Relleno tacos de ternera, mozzarella y verdura		η	α	χ	β	7.50
Crepe de Cabra Rellenos de queso de cabra, mozzarella piña y jamón serrano			α	χ	β	7.50
Crepe Tonno	δ	φ	α	χ	β	7.00
Atún, pimiento asado, huevo, mozzarella, tomate cherry y bechamel						
Crepe Belisha			α	χ	β	7.50
Rellena de bacon, mozzarella, huevo, pico de gallo, crema de módena, salsa de queso de cabra y lechuga						
Crepe Vegetal Verduras asadas, mozzarella y salsa romescu		φ	α	χ	β	7.00
Crepe Uccello relleno con tiras de pollo, mozzarella y salsa de setas		η	α	χ	β	7.00

Servicio de pan 0,50 euros por comensal

*Tagliatelle, Espaguettis o Macarrones **con ...***

Salsa Húngara		π	χ	β	8.50	
Sabrosa salsa de caza con trozos de ternera						
Salsa Bolognesa			χ	β	7,50	
con salsa de ternera finamente picada y nuestro saber hacer.						
Salsa Vongole	salsa con fondo de marisco, almejas y mejillones .	δ	θ	χ	β	8,50
Salsa pesto		α	φ	χ	β	7,50
aceite de oliva, albahaca, tomate seco, queso, piñones y ajo.						
Mediterráneo		π	φ	χ	β	8,00
boletos, tomate natural y seco, piñones y oliva.						
Solomillo	en salsa de queso roquefort con tiritas de solomillo de ternera		α	χ	β	8,50
Carbonara	con nata, huevo, bacon y queso roquefort(opcional).		α	χ	β	7,50
al Ajo	Aliñados con ajo, cebolla, guindilla y aceite de oliva virgen.			χ	β	7,50

Tostas

láminas de hojaldre horneada

Tosta Ibérica		α	χ	β	7.00	
Jamón ibérico, Queso de Cabra, crema de módena, tomate natural y confitado						
Tosta Solomillo		α	χ	β	8.50	
Mozzarella, Solomillo, foie y confitura de mora						
Tosta Campera		α	χ	β	6.50	
Tomate, berenjena, mozzarella, rúcula y romescu						
Tosta Anatra		π	α	χ	β	6.50
Champiñón, queso, mousse de foie, bacon confitado						
Tosta Cantábrica		δ	χ	β	7.50	
Anchoa 0 barras, de Santoña con pimiento asado						

Servicio de pan 0,50 euros por comensal

Carnes

Solomillo de Ternera a la plancha con sal gruesa					17,00	
Opcional: Salsa de pimienta verde o roquefort o salteado de juego de carne con foie	π	β	α			
Entrecote de Ternera (opciones de salsas como el solomillo)					13,50	
Rabo de Buey	η	χ	π	β	13,50	
Gustoso estofado con boletos, acompañado con espagueti al aceite de oliva.						
Asado de Ternera				η	11,00	
Jugoso corte de ternera tierna con salsa a la miel						
Carrillada de ibérico guisada con verdura		π	η	β	10,00	
Sabrosa carne de cerdo guisada						
Ossobuco		π	η	χ	β	13,50
Melosos medallones de ternera con su tuétano, guisados con verduras de la huerta y servidos con espagueti al aceite.						
Pato 65°C a la Toscana		η	α	π	β	13,50
Sabrosa carne de pato cocinado al vacío a baja temperatura, en deliciosa salsa de champiñón						
Pechuga de Pollo				η	β	8,50
Filete de pechuga a la plancha acompañada con patatas fritas.						

Pescados

Lomo de Bacalao inglés al horno				δ	14,00	
Opción: Salsa de muselina de ajo o salsa pisto o al aceite		χ	α	δ		
Lomo de Salmón con tomate y alcaparras				α	δ	13,00
Horneado con salsa de tomate natural y alcaparras						
Lenguado con salsa de Almendras				φ	δ	10,50
A la plancha cubierto con salsa de almendra y aceite de oliva virgen.						
Chipirones a la Plancha		π	θ	ν	8,50	
acompañados por gambas a la plancha y patatas a lo pobre						

Servicio de pan 0,50 euros por comensal

Pizza... Todas las pizzas llevan queso

Pizza Toscana	Bacon, Jamón York, Jamón Serrano y Huevo.	χ	α	β	7,50	
Pizza de Peperoni	Láminas de peperoni, pimiento rojo, verde, champiñón, cebolla y huevo.	χ	α	β	8,00	
Pizza Calzone gorgonzola (pizza doblada)	Tomate natural, bacon, gorgonzola, y mozzarella	χ	α	β	8,50	
Pizza Calzone foie (pizza doblada)	Mousse de foie, champiñón, queso de cabra, mozzarella	π	α	β	9,00	
Pizza de Prosciutto (Jamón York)	Lonchas de Jamón para tomar solo o con champiñones o queso roquefort.		α	β	7,50	
Pizza Marinera	láminas de salmón y gambas (8 gambas enteras)	θ	δ	α	β	8,50
Pizza Barbacoa	Ternera picada y bacon sobre nata y nuestra sabrosa salsa barbacoa.	π	η	α	β	8,00
Pizza Margarita	queso mozzarella y emmental		α	β	6,50	
Pizza Vegetariana	Berenjena, calabacín, tomate, cebolla, champiñón, puerros		α	β	8,00	
Pizza de Bacon	láminas de bacon y cebolla		α	β	7,00	
Pizza de Anchoas	Sabrosos filetes de anchoa que puedes acompañar con cebolla y atún.	π	δ	α	β	7,00
Pizza Cuatro Quesos	Queso mozzarella, mimolette y emmental con un suave toque de queso roquefort		α	β	8,00	
Pizza Carbonara	Bacon con trocitos de queso roquefort sobre Nata.		α	β	7,50	
Pizza de gambas	con pimiento, atún y cebolla. (8 gambas enteras)	δ	θ	α	β	8,50
Pizza de Frutas	york, piña y dátiles		α	β	8,00	
Pizza 4 estaciones	York, anchoas, champiñones, olivas negras	δ	α	β	8,00	
Pizza Capra	tomate natural, queso de cabra y rúcula		α	β	8,00	
Pizza melanzana	Berenjena con miel y queso de cabra		α	β	8,00	
Pizza Anatra	mousee de foie, bacon confitado y nueces	φ	η	α	β	8,50

Servicio de pan 0,50 euros por comensal

Carta de Bebidas

Todos nuestros vinos contienen sulfitos

Vinos Tintos...

Vino de la Casa embotellado en la Rioja	6,00
--	------

Vinos Tintos de Valencia...

Palacio del Conde Reserva (uva tempranillo) (D.O. Valencia)	10,00
--	-------

Laudum Roble (D.O. Alicante) Agricultura ecológica	13,00
---	-------

Martinez Bermell merlot joven (D.O. Pago Vera de Estenas)	16,00
--	-------

Efe Monastrell joven ecológico (D.O. Valencia - Fontanars dels Aforins)	11,00
--	-------

Las 2 Ces bodega Chozas Carrascal (D.O. Utiel-Requena)	13,00
---	-------

Nodus Reserva Familia (D.O. Utiel-Requena)	16,00
---	-------

Nodus Reserva Familia ½ L (D.O. Utiel-Requena)	10,00
---	-------

Vinos Tintos D.O. Ribera del Duero...

Señorio Real (Tempranillo)	8,00
-----------------------------------	------

Protos (Roble)	15,00
-----------------------	-------

Viña Mayor (Crianza)	15,50
-----------------------------	-------

Pago de Capellanes (Roble)	19,50
-----------------------------------	-------

Pago de Capellanes (Crianza)	29,00
-------------------------------------	-------

Vinos Tintos D.O. Rioja

Glorioso (Crianza)	13,00
---------------------------	-------

Glorioso 3/8 (Crianza)	7,50
-------------------------------	------

Ramón Bilbao (Crianza)	15,00
-------------------------------	-------

El Coto (Crianza)	13,50
--------------------------	-------

El Coto ½ L (Crianza)	10,00
------------------------------	-------

Coto de Imaz (Reserva)	16,00
-------------------------------	-------

Coto de Imaz ½ L (Reserva)	11,50
-----------------------------------	-------

Martínez La Cuesta (Crianza)	15,00
-------------------------------------	-------

Vinos Italianos...

Sangue de Guida-Sangre de Judas Bodegas Conte Vistarino	10,00
--	-------

Lambrusco Tinto dell'Emilia	8,00
------------------------------------	------

Lambrusco Rosado dell'Emilia	8,00
-------------------------------------	------

Servicio de pan 0,50 euros por comensal

Vinos Rosados

<i>Vino de la Casa</i>	6,00
<i>Enterizo</i> (D.O. Utiel-Requena)	8,50
<i>Príncipe de Viana</i> (D.O. Navarra)	9,50
<i>Homenaje</i> (D.O. Navarra)	9,50
<i>Peñascal</i> Fermentación Natural (D.O. Laguna del Duero)	9,50
<i>Peñascal ½L</i> Fermentación Natural (D.O. Laguna del Duero).	7,00

Vinos Blancos

<i>Vino de la Casa</i>	6,00
<i>Marina Alta</i> (Alicante)	12,50
<i>Marina Alta 3/8</i> (Alicante)	8,50
<i>Blanc Pescador</i> Fermentación Natural (D.O. Ampurdán-Costa Brava)	9,50
<i>Viña Sol</i> (D.O. Cataluña) Vino seco	12,50
<i>Viña Esmeralda</i> (D.O. Cataluña) Vino afrutado	13,50
<i>Bicos</i> (Albariño D.O. Rias Baixas)	12,00
<i>Marqués de Vizhoja</i> (Vino de autor Gallego)	12,50
<i>Viña Mayor Verdejo</i> (D.O. Rueda)	12,00

Cavas

<i>Castillo de Perelada Brut</i>	16,75
<i>Juve Camps Reserva de la Familia</i>	25,00
<i>Benjamín</i>	4,00

Otras Bebidas

<i>Agua ½ litro</i>	1.75
<i>Agua 1 litro</i>	2.50
<i>Refrescos 33 c.c.</i>	2.00
<i>Cerveza San Miguel ⅓ ó de Presión</i>	2.00
<i>Cerveza sin gluten ⅓ l</i>	2.50
<i>Otras Cervezas ⅓ l</i> (Heineken, Selecta, Kronenbourg, Alhambra 1925)	2.50
<i>Agua con gas ¼ l</i>	2.00
<i>Bitter sin alcohol ¼ l</i>	2.00

Servicio de pan 0,50 euros por comensal

Restaurante – Pizzería Toscana

Calle Buen Orden, 19 - bajo
Tel. 96 385 17 63 ♦ 96 382 46 97
46008 Valencia

www.restaurantetoscana.com ~ pizzeriaveccia@yahoo.es

