

ENVÍO A DOMICILIO



[WWW.RESTAURANTELATOSCA.ES](http://WWW.RESTAURANTELATOSCA.ES)

*buon appetito*


— BUEN APETITO —







ENTRANTES.....	1
PIZZA .....	2
PASTA.....	3
RISOTTO .....	3
COCINA CANARIA.....	4
AL GRILL .....	4
MENÚ INFANTIL .....	5
POSTRES CASEROS.....	5
BEBIDAS .....	5
VINOS, CAVAS Y CHAMPAGNES .....	6

 GLUTEN  
 HUEVOS

 LECHE  
 SOJA





























 PESCADO  
 MOLUSCOS

 CRUSTÁCEOS  
 SULFITOS
































 FR. CÁSCARA  
 GR. SÉSAMO

 MOSTAZA  
 PUERRO

# ENTRANTES

PAN CON AJO 	3,95€
BRUSCHETTA DE TOMATE Y MOZZARELLA  	4,95€
FOCACCIA AL ROMERO 	5,95€
FOCACCIA   CON TOMATE FRESCO, MOZZARELLA Y RÚCULA.	9,95€
FOCACCIA FRITA   CON BOLETUS, SCAMORZA Y TRUFA.	10,95€
SOPA MINISTRONE CON VERDURAS DE TEMPORADA.	9,95€
ENSALADA CAPRESE    MOZZARELLA DE BÚFALA CON TOMATE FRESCO, ACEITUNAS NEGRAS, PESTO Y UN BOUQUET DE LECHUGAS.	10,95€
ENSALADA CÉSAR     LÁMINAS DE POLLO A LA PLANCHA, PICATOSTES, PARMESANO Y UNA SUAVE MAYONESA DE ANCHOAS.	12,95€
ENSALADA LA TOSCA   MEZCLUM DE LECHUGAS, TOMATE SECO, PARMESANO, FRUTOS SECOS, CRUJIENTE DE PANCETA Y SALSA GORGONZOLA.	11,95€
PIZARRA DE EMBUTIDOS ITALIANOS	14,95€
MEJILLONES A LA MARINERA  CON UNA SALSA DE VINO BLANCO, TOMATE Y PEREJIL.	14,95€
GAMBAS AL AJILLO  SALTEADAS CON AJO Y UN TOQUE PICANTE.	15,95€
CARPACCIO DE SALMÓN MARINADO 	14,95€
CARPACCIO DE TERNERA CON RÚCULA Y GRANA PADANO 	15,95€
CARPACCIO DE TERNERA CON FOIE CON CHAMPIÑÓN, APIO Y ACEITE DE TRUFA.	16,95€
VITELLO TONNATO     TERNERA SERVIDA CON UNA SALSA DE ATÚN, ALCAPARRAS Y ANCHOAS.	12,95€
PARMIGIANA LA TOSCA  LÁMINAS DE BERENJENA ASADA CON SALSA NAPOLITANA Y GRATINADA CON MOZZARELLA FRESCA.	11,95€
PIZARRA DE JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA (1/2 RACIÓN)	17,95€
PIZARRA DE JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA (1 RACIÓN)	27,95€
PIZARRA DE QUESOS CANARIOS   QUESOS ARTESANALES DEL SUR DE TENERIFE.	19,95€














# LE NOSTRE PIZZA

<b>MARGARITA</b>  	11,95€
TOMATE, MOZZARELLA Y ALBAHACA.	
<b>PROSCIUTTO</b>  	12,95€
TOMATE, MOZZARELLA Y JAMÓN COCIDO.	
<b>CUATRO ESTACIONES</b>  	13,50€
TOMATE, MOZZARELLA, JAMÓN COCIDO, ALCACHOFAS, CHAMPIÑONES Y ACEITUNAS NEGRAS.	
<b>DIÁVOLA</b>  	13,50€
TOMATE, MOZZARELLA, CHORIZO PICANTE Y CEBOLLA.	
<b>BARBACOA</b>  	15,00€
TOMATE, POLLO, PIMIENTO ROJO Y VERDE, CEBOLLA Y SALSA BARBACOA.	
<b>CUATRO QUESOS</b>  	13,50€
TOMATE, MOZZARELLA, GORGONZOLA, PECORINO Y ROQUEFORT.	
<b>MARINERA</b>    	15,95€
TOMATE, MOZZARELLA, MEJILLONES, GAMBAS Y ALMEJAS.	
<b>ATÚN</b>   	14,50€
TOMATE, MOZZARELLA, ATÚN Y CEBOLLA.	
<b>CALZONE</b>  	15,95€
TOMATE, MOZZARELLA, CHAMPIÑONES Y JAMÓN COCIDO.	
<b>TARTUFO</b>  	15,95€
TOMATE, MOZZARELLA, SETAS Y ACEITE DE TRUFAS.	
<b>HAWAI</b>  	13,50€
TOMATE, MOZZARELLA, JAMÓN COCIDO Y PIÑA TROPICAL.	
<b>BIANCA</b>  	14,50€
MOZZARELLA DI BÚFALA, NUECES Y RÚCULA.	
<b>LA TOSCA</b>  	14,50€
TOMATE, MOZZARELLA, RÚCULA Y BRESAOLA.	
<b>FAÑABÉ</b>  	15,95€
TOMATE, MOZZARELLA, JAMÓN SERRANO Y RÚCULA.	
<b>AL GUSTO</b>	16,95€
<b>CREA TU PIZZA ELIGIENDO HASTA 5 INGREDIENTES</b>	





## INGREDIENTES:

TOMATE, MOZZARELLA, ALBAHACA, MOZZARELLA DI BUFALA, NUECES, RÚCULA, JAMÓN COCIDO, ALCACHOFA, CHAMPIÑONES, PIMIENTO, ACEITUNAS NEGRAS, CHORIZO PICANTE, CEBOLLA, MEJILLONES, GAMBAS, ALMEJAS, ACEITE DE TRUFAS, BRESAOLA, SPECK, SCAMORZA, JAMÓN SERRANO, PIÑA Y HUEVO.

# PASTA

<b>PENNE CON TOMATE FRESCO Y ALBAHACA</b> 	11,95€
<b>SPAGHETTI A LA PUTANESCA</b>  CON ANCHOAS, ALCAPARRAS, ACEITUNAS Y TOMATE CHERRY.	13,50€
<b>SPAGHETTI A LA CARBONARA</b>  CON BACON, CEBOLLA, NATA Y HUEVO.	13,50€
<b>SPAGUETTI VONGOLE</b>  CON ALMEJAS Y VINO BLANCO.	19,50€
<b>SPAGHETTI A LA BOLOÑESA</b>  RECETA CLÁSICA. CON RAGOUT DE TERNERA Y SALSAS DE TOMATE NAPOLITANA.	14,50€
<b>LASAÑA VEGETAL AL FORNO</b>  LÁMINAS DE PASTA FRESCA, HORTALIZAS DE TEMPORADA, BECHAMEL Y MOZZARELLA.	13,95€
<b>LASAÑA DE CARNE AL FORNO</b>  LÁMINAS DE PASTA FRESCA, RAGOUT DE TERNERA, BECHAMEL Y MOZZARELLA.	15,00€
<b>GNOCCHI CON GORGONZOLA Y NUECES</b>  	16,95€
<b>LINGUINI FRUTTI DI MARE</b>  CON MEJILLONES, LANGOSTINOS, CALAMARES, ALMEJAS Y SALSAS DE MARISCO.	19,95€
<b>PENNE ALL' ARRABIATA</b>  CON GUINDILLA, VINO BLANCO Y SALSAS DE TOMATE NAPOLITANA.	11,95€
<b>TAGLIATELLE CON SETAS ECOLÓGICAS</b>  CON SETAS DE CULTIVO ECOLÓGICO LOCAL Y SALSAS DE BOLETUS CON NATA.	19,95€
<b>RIGATONI CUATRO QUESOS</b>  CON GORGONZOLA, PARMESANO, PECORINO Y ROQUEFORT.	15,95€
<b>RIGATONI AL PESTO Y TOMATES CHERRY</b> 	13,50€

# RISOTTO

<b>RISOTTO DE SETAS</b> 	18,95€
<b>RISOTTO DE ESPÁRRAGOS</b> 	15,95€
<b>RISOTTO A LOS CUATRO QUESOS</b>  CON GORGONZOLA, PARMESANO, PECORINO Y ROQUEFORT.	15,95€
<b>RISOTTO FRUTTI DI MARE</b>  CON MEJILLONES, GAMBAS, ALMEJAS Y CALAMARES.	19,95€

# COCINA CANARIA

---

PAPAS ARRUGADAS CON MOJOS ROJO Y VERDE 	9,95€
QUESO A LA PLANCHA CON MOJOS ROJO Y VERDE   	13,95€
<i>QUESO ARTESANAL DEL SUR DE TENERIFE.</i>	
PULPO GUIADO AL ESTILO CANARIO   	19,95€
<i>CON PAPAS NEGRAS Y MOJOS ROJO Y VERDE.</i>	

---

## AL GRILL



---

MEDIO POLLO ASADO CON HIERBAS AROMÁTICAS 	15,95€
SOLOMILLO DE TERNERA	26,95€
TAGLIATA DE ENTRECOTE CON LÁMINAS DE PARMESANO Y RÚCULA 	23,95€
COSTILLAS DE CERDO A LA BARBACOA	19,95€
HAMBURGUESA GOURMET  	17,95€
ESCALOPE DE POLLO CON PAPAS FRITAS  	14,95€
SALSA CASERA  	3,50€
<i>GORGONZOLA, PIMIENTA VERDE, SETAS O BARBACOA.</i>	

---





TODAS NUESTRAS CARNES SE SIRVEN ACOMPAÑADAS DE PAPAS STEAKHOUSE Y BROCHETA DE VERDURAS.

# MENÚ INFANTIL

HAMBURGUESA CON PAPAS FRITAS 	11,95€
NUGGETS CON PAPAS FRITAS   	11,95€
SPAGHETTI BOLOÑESA    	11,95€

INCLUYE: REFRESCO O BOTELLA DE AGUA Y UNA BOLA DE HELADO

## POSTRES CASEROS

CREMA CATALANA  	7,95€
ARROZ CON LECHE 	7,95€
PANACOTTA CON FRUTOS ROJOS  	7,95€

TODOS NUESTROS POSTRES Y TARTAS SON CASEROS.

## BEBIDAS

REFRESCOS (LATA 33CL)	3,00€
AQUARIUS (LATA 33CL)	3,00€
NESTEA	3,00€
AGUA MINERAL SIN GAS (50CL)	3,00€
AGUA MINERAL CON GAS (50CL)	3,00€
RED BULL	4,00€
CERVEZA CRUZ CAMPO (33CL)	4,50€
HEINEKEN (33CL)	4,50€
CERVEZA CRUZ CAMPO GRAN RESERVA (33CL)	5,00€
CERVEZA SOL (33CL)	6,00€
HEINEKEN 0,0 (33CL)	4,00€
CERVEZA SHANDY CON LIMÓN (33CL)	4,00€
CERVEZA CRUZ CAMPO SIN GLUTEN (33CL)	4,00€

# VINO TINTO

<b>TINTO DE LA CASA</b>	21,50€
<b>TIERRAS DE APONTE</b> <i>D.O. ABONA - TENERIFE.</i>	22,95€
<b>VIÑA NORTE</b> <i>D.O. TACORONTE ACENTEJO - TENERIFE.</i>	23,95€
<b>LA PLANTA</b> <i>D.O. RIBERA DEL DUERO.</i>	23,95€
<b>FINCA RESALSO</b> <i>D.O. RIBERA DEL DUERO.</i>	26,50€
<b>MARTÍNEZ LA CUESTA</b> <i>D.O. RIOJA.</i>	26,50€
<b>LUIS CAÑAS - CRIANZA</b> <i>D.O. RIOJA.</i>	27,50€
<b>CHIVITE LEGARDETA SYRAH</b> <i>D.O.P. NAVARRA.</i>	28,95€
<b>MUGA - CRIANZA</b> <i>D.O. RIOJA.</i>	35,95€
<b>PAGO FLORENTINO</b> <i>D.O.P. VINO DEL PAGO.</i>	35,95€
<b>MATARROMERA</b> <i>D.O. RIBERA DEL DUERO.</i>	39,50€
<b>EMILIO MORO</b> <i>D.O. RIBERA DEL DUERO.</i>	39,95€
<b>SAN ROMÁN</b> <i>D.O. TORO.</i>	55,00€
<b>HACIENDA MONASTERIO</b> <i>D.O. RIBERA DEL DUERO.</i>	62,00€

# VINO BLANCO

<b>BLANCO DE LA CASA</b>	21,50€
<b>FLOR DE CHASNA</b> <i>D.O. ABONA - TENERIFE.</i>	22,95€
<b>SAN VALENTÍN</b> <i>D.O. CATALUÑA PENEDÉS.</i>	21,50€
<b>VIÑA SOL</b> <i>D.O. CATALUÑA PENEDÉS.</i>	22,00€
<b>LÁGRIMA BACCUS SI</b> <i>D.O. PENEDÉS.</i>	23,95€
<b>BERMEJO MALVASÍA</b> <i>D.O. LANZAROTE</i>	29,95€
<b>GRIFO MALVASÍA</b> <i>D.O. LANZAROTE</i>	27,95€
<b>ENATE 234 CHARDONNAY</b> <i>D.O. SOMONTANO.</i>	26,95€
<b>TESTAMENTO MALVASÍA</b> <i>D.O. ABONA - TENERIFE.</i>	26,95€
<b>CHIVITE LEGARDETA CHARDONNAY</b> <i>D.O.P. NAVARRA.</i>	27,95€



# VINO ITALIANO

CHIANTI VALIANO	23,95€
ACQUAGIUSTA BLANCO <i>D.O. TOSCANA VERMENTINA.</i>	25,00€
ACQUAGIUSTA ROSADO <i>D.O. TOSCANA VERMENTINA.</i>	25,00€
ACQUAGIUSTA TINTO <i>D.O. TOSCANA VERMENTINA.</i>	25,00€
DIRUPO PROSECCO	26,00€

# VINO ROSADO

ROSADO DE LA CASA	21,50€
MATEUS ROSÉ <i>D.O. PORTUGAL.</i>	21,50€
FLOR DE CHASNA <i>D.O. ABONA - TENERIFE.</i>	22,95€
LÁGRIMAS BACCUS ROSE & CLEAR <i>D.O. PENEDÉS.</i>	23,95€
CHIVITE LAS FINCAS <i>V. T. 3 RIBERAS. NAVARRA.</i>	27,95€

# CAVA Y CHAMPAGNE

MONT MARÇAL BRUT CAVA	27,95€
DEEP SEA CAVA	29,95€
G.H. MUMM CORDON ROUGE - CHAMPAGNE	84,95€
MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL	89,95€
MOËT & CHANDON ROSÉ IMPÉRIAL	94,95€



[WWW.RESTAURANTELATOSCA.ES](http://WWW.RESTAURANTELATOSCA.ES)