



TRATTORIA TOSCANA POTSDAM



BENVENUTI · WILLKOMMEN!

Wir freuen uns darüber, dass Sie sich für einen Besuch bei uns entschieden haben.

Ihre Feierlichkeiten

Für Feiern jeder Art steht Ihnen ein separater Raum gern zur Verfügung.

Partyservice

Für Ihre Feierlichkeiten zu Hause stellen wir italienische Buffets nach Ihren Wünschen zusammen.

*Verschenken Sie zu besonderen Anlässen unseren Gutschein!
(Gutschein ab 10 €)*

Bitte sprechen Sie mit unserem Personal, wir beraten Sie gern!





APERITIVI APERITIFS

- | | | | |
|-----------|---|-------|---------------|
| 1. | Martini Rosso / Bianco / Dry | 5 cl | 5,60 € |
| 2. | Sandemann Sherry Medium / Dry | 5 cl | 5,60 € |
| 3. | Campari Soda | 4 cl | 7,00 € |
| 4. | Campari Orange | 4 cl | 7,00 € |
| 5. | Prosecco di Valdobbiadene
italienischer Sekt, trocken
<i>Italian sparkling wine, dry</i> | 0,1 l | 6,00 € |
| 6. | Aperol Spritz
Aperol und Prosecco | 4 cl | 7,50 € |
| 7. | Hugo
Prosecco, Holunderblütensirup, frische Minze
<i>Prosecco, elderflower syrup, fresh mint</i> | 4 cl | 7,50 € |
| 8. | Crodino
alkoholfreier Aperitif
<i>non-alcoholic aperitif</i> | 0,1 l | 4,50 € |



UNSERE BESONDEREN SPEZIALITÄTEN OUR SPECIALTIES

– in der Saison von **September** bis **April** im Parmesanleib am Tisch flambiert –
– *in season from **september** to **april** flambéed in Parmesan at the table –*

- | | | |
|------------|--|----------------|
| 52. | Hausgemachte Bandnudeln
mit Garnelen, Kirschtomaten und Basilikum
<i>homemade ribbon noodles with prawns, cherry Tomatoes
and basil</i> | 21,50 € |
| 53. | Hausgemachte Bandnudeln
mit frischem gehobeltem Trüffel
<i>homemade ribbon noodles with fresh
shaved truffle</i> | 25,00 € |



ANTIPASTI VORSPEISEN STARTERS

- 11. Antipasto Misto** 13,00 €
Carpaccio di Manzo, Mozzarella Caprese,
Vitello Tonnato, Prosciutto e Melone, Grillgemüse
- 12. Caprese di Fiori di Latte** 12,50 €
Büffelmozzarella mit frischen Tomaten und Basilikum
buffalo mozzarella with fresh tomatoes and basil
- 13. Vitello Tonnato** 14,50 €
Kalbfleischscheiben mit Kapern in Thunfischsauce
slices of veal with capers in tuna sauce
- 14. Carpaccio di Manzo** 15,50 €
hauchdünne Scheiben vom rohen Rinderfilet
mit frischen Champignons und Parmesanflocken
*wafer-thin slices of raw beef with fresh mushrooms
and parmesan flakes*
- 15. Antipasto per Due** für 2 Personen *for 2 persons* 23,00 €
Carpaccio di Manzo, Mozzarella Caprese,
Vitello Tonnato, Prosciutto e Melone, Grillgemüse
- 16. Bruschetta** 6,00 €
4 Stück geröstete Brotscheiben mit Tomatenwürfeln,
Olivenöl und Zwiebeln
*4 pieces of toasted bread slices with diced tomatoes,
olive oil and onions*



ZUPPE SUPPEN SOUPS

- 20. Minestrone** 7,00 €
italienische Gemüsesuppe
italian vegetable soup
- 22. Crema di Pomodoro** 7,00 €
Tomatencremesuppe
tomato cream soup

Wir verwenden nur italienische Ware
von unseren Lieferanten



INSALATE SALATE SALADS

Die Salate werden mit italienischer Vinaigrette serviert.
The salads are served with Italian vinaigrette.

- 30. Insalata Mista** 7,00 €
gemischter Salat
mixed salad
- 31. Insalata Rucola** 11,00 €
Rucolasalat mit Kirschtomaten und gehobeltem Parmesankäse
arugula salad with cherry tomatoes and grated parmesan
- 32. Insalata Tonno** 11,00 €
gemischter Salat mit Thunfischstücken
mixed salad with tuna slices
- 33. Insalata Pastore** 11,00 €
gemischter Salat mit Schafskäse
mixed salad with sheep's cheese
- 34. Insalata dello Chef** 15,50 €
gebratene Hähnchenbruststreifen mit frischen Champignons auf gemischtem Salat der Saison
fried chicken breast strips with fresh mushrooms and mixed seasonal salad



SOLO PER BAMBINI NUR FÜR KINDER ONLY FOR KIDS

- 55. Spaghetti Tom & Jerry** 6,50 €
mit Fleischsauce
with meat sauce
- 56. Lasagne Garfield** 7,00 €
mit Tomaten-Fleischsauce, mit Käse überbacken
with tomato meat sauce, gratinate with cheese
- 57. Pizza Pinocchio** 7,00 €
mit Tomaten, Mozzarella und Salami
with tomatoes, mozzarella and salami
- 58. Scaloppa Aladdin** 9,00 €
kleines paniertes Schweinefiletschnitzel mit Pommes frites
small breaded pork filet schnitzel with french fries
- 59. Gelato Bambino** 4,00 €
Kindereis
ice cream for kids



PASTA

NUDELGERICHTE NOODLE DISHES

- 40. Spaghetti Pomodoro e Basilico** 11,00 €
mit Basilikum in Tomatensauce
with basil and tomato sauce
- 41. Spaghetti aglio, olio e Peperoncino** 12,00 €
mit Knoblauch, Olivenöl, Peperoncini,
Kirschtomaten und Petersilie (scharf)
*with garlic, olive oil, peperoncini, cherry tomatoes
and parsley (spicy)*
- 42. Penne all'Arrabbiata** 13,00 €
kurze Nudeln mit Basilikum in pikanter Tomatensauce
short noodles with basil in spicy tomato sauce
- 43. Linguine al Pesto e Scampi** 16,00 €
mit Garnelen, Pinienkern-Pestosauce und Parmesansplittern
with prawns, pine nut pesto sauce and grated Parmesan
- 44. Tagliatelle al Salmone** 16,00 €
Bandnudeln mit frischem Lachs in leichter
Hummer-Sahnesauce
*ribbon noodles with fresh salmon in
a light lobster cream sauce*
- 45. Tagliatelle Fantasia** 16,00 €
Bandnudeln mit gebratenen Rinderfleischstreifen
und frischen Champignons in Cognac-Sahnesauce
*ribbon noodles with fried beef strips and
fresh mushrooms in cognac cream sauce*
- 46. Lasagne al Forno** 14,00 €
Nudelaufbau mit Fleischsauce, Béchamel
und Mozzarella überbacken
*noodles casserole with meat sauce, béchamel
and mozzarella, gratinate with cheese*
- 48. Gnocchi Parmigiano** 14,50 €
hausgemachte Kartoffelnudeln mit Parmaschinken,
Salbei und Parmesankäse in Butter gebraten
*homemade potatoe noodles with parma ham,
sage and parmesan fried in butter*





STEINOFEN-PIZZA

STONE OVEN PIZZA

Alle Pizzen sind mit Tomatensauce und Mozzarella belegt.
All pizzas are topped with tomato sauce and mozzarella.

- | | |
|--|----------------|
| 60. Pizza Mozzarella
mit Basilikum
<i>with basil</i> | 10,50 € |
| 61. Pizza Salami
mit italienischer Salami
<i>with italian salami</i> | 11,50 € |
| 62. Pizza Capricciosa
mit italienischer Salami, italienischem Kochschinken,
frischen Champignons, Oliven und Peperoni
<i>with italian salami, italian cooked ham,
fresh mushrooms, olives and pepperoni</i> | 14,00 € |
| 63. Pizza Nostrana
mit Spinat und Gorgonzola
<i>with spinach and gorgonzola</i> | 14,00 € |
| 64. Pizza Tonno
mit Thunfischstücken und Zwiebeln
<i>with tuna slices and onions</i> | 14,00 € |
| 65. Pizza del Re
mit Parmaschinken, Rucola und Parmesansplittern
<i>with parma ham, arugula salad and grated parmesan</i> | 15,00 € |
| 66. Pizza Scampi
mit Großgarnelen und Knoblauch
<i>with king prawns and garlic</i> | 16,50 € |
| 67. Pizza Bresaola
mit Bündnerfleisch, Rucola und Parmesansplittern
<i>with dried beef, arugula salad and grated parmesan</i> | 15,00 € |
| 68. Pizza del Contadino
mit gegrillten Auberginen, Zucchini, Knoblauch,
Kirschtomaten und Basilikum
<i>with grilled eggplant, zucchini, garlic, cherry tomatoes
and basil</i> | 14,00 € |
| 69. Pizza Salentina
mit pikanter Salami, Peperoni, Rucola und Parmesansplittern
<i>with spicy salami, pepperoni, arugula salad
and grated parmesan</i> | 14,50 € |
| 70. Pizza Sapore di Mare
mit Meeresfrüchten, Shrimps, hauchdünn
geschnittenem Lachs und Knoblauch
<i>with seafood, shrimps, filmy cut salmon and garlic</i> | 16,50 € |
| 71. Pizza Nadine
mit Rucola, Kirschtomaten und Parmesansplittern
<i>with arugula salad, cherry tomatoes and grated parmesan</i> | 14,00 € |
| 72. Calzone
Pizzatasche gefüllt mit italienischem Kochschinken,
italienischer Salami und frischen Champignons
<i>Italian oven-baked folded pizza with italian cooked ham,
italian salami and fresh mushrooms</i> | 14,50 € |



CARNE

FLEISCHGERICHTE MEAT DISHES

Alle Fleischgerichte werden mit Rosmarinkartoffeln und Tagesgemüse serviert.
All meat dishes served with rosemary potatoes and daily vegetables.

DI MAIALE

SCHWEIN PORK

- 81. Filetto di Maiale al Gorgonzola** **20,50 €**
Schweinefiletmedaillons mit Gorgonzola-Sahnesauce
pork filet medallions with gorgonzola cream sauce

DI MANZO

RIND BEEF

- 82. Saltimbocca alla Romana** **23,50 €**
Kalbsmedaillons mit Parmaschinken und Salbei in Weißwein-Buttersauce
veal medallions with parma ham and sage in white wine butter sauce
- 84. Filetto alla Griglia** **33,50 €**
frisches argentinisches Rinderfilet vom Grill mit Kräuterbutter
grilled fresh Argentinian beef filet with fresh herb butter
- 85. Filetto al Pepe verde** **35,50 €**
frisches argentinisches Rinderfilet vom Grill mit grünem Pfeffer in Sahnesauce
grilled fresh Argentinian beef filet with green pepper in cream sauce

Wir verwenden nur italienische Ware
von unseren Lieferanten





PESCE FISCHGERICHTE FISH DISHES

Alle Fischgerichte werden mit Rosmarinkartoffeln und Tagesgemüse serviert.
All fish dishes served with rosemary potatoes and daily vegetables.

- 100. Scampi al Forno** 29,50 C
Großgarnelen im Ofen überbacken
king prawns baked in the oven
- 101. Scampi al Griglia** 29,50 C
Großgarnelen vom Grill
grilled king prawns
- 102. Filetto di Salmone alla Griglia** 22,00 C
frisches Lachsfilet vom Grill
grilled fresh salmon filet
- 104. Luccioperca al Vino Bianco** 23,00 C
gebratenes Zanderfilet in einer
Limetten-Weißweinsauce mit Shrimps
*fried pike-perch filet in a lime-white-wine sauce
with shrimps*

*Wir haben ständig weitere frische Fische im Angebot,
die wir gern nach Ihren Wünschen zubereiten.
Unser Personal berät Sie gern und hilft Ihnen auch,
den passenden Wein zu Ihrem Gericht auszusuchen.*

Bitte beachten Sie unsere Zusatzkarte!





DOLCI DESSERTS

- 115. Gelato Mista** 5,50 €
gemischte Eiscrème (3 Kugeln)
mixed ice cream (3 scoops)
- 116. Tartufo** 7,00 €
Trüffeleis mit Amaretto oder Espresso
truffle ice cream with amaretto or espresso
- 117. Tiramisu** 7,00 €
hausgemacht
handmade
- 118. Panna Cotta** 7,00 €
mit Himbeersauce
with raspberry sauce
- 119. Fichi Caldi** 8,00 €
heiße Feigen mit Vanilleeis, Wodka und Sahne
hot figs with vanilla ice cream, vodka and cream
- 120. Lamponi Caldi** 7,00 €
heiße Himbeeren mit Vanilleeis und Sahne
hot raspberry with vanilla ice cream and cream



BEVANDE CALDE WARME GETRÄNKE HOT DRINKS

- 160. Espresso** Tasse *cup* 2,70 €
- 161. Doppio Espresso** Tasse *cup* 4,40 €
- 162. Espresso Decaffeinato** Tasse *cup* 2,90 €
- 163. Kaffee** *coffee* Tasse *cup* 2,70 €
- 164. Cappuccino con Latte** Tasse *cup* 3,00 €
mit aufgeschäumter Milch oder Sahne
with steamed milk or cream
- 165. Latte Macchiato** Glas *glass* 3,90 €
- 166. Tee** verschiedene Sorten
different varieties of tea Glas *glass* 2,70 €

BEVANDE FREDDE

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

SOFTDRINKS

170. Coca-Cola	0,20 l	2,70 €
171. Coca-Cola	0,40 l	4,60 €
172. Spezi	0,20 l	2,70 €
173. Spezi	0,40 l	4,60 €
174. Sprite	0,20 l	2,70 €
175. Sprite	0,40 l	4,60 €
176. Fanta	0,20 l	2,70 €
177. Fanta	0,40 l	4,60 €
178. San Pellegrino italienisches Mineralwasser <i>italian mineral water</i>	Fl. 0,25 l	2,80 €
179. San Pellegrino italienisches Mineralwasser <i>Italian mineral water</i>	Fl. 0,75 l	6,50 €
180. Acqua Panna stilles italienisches Mineralwasser <i>still Italian mineral water</i>	Fl. 0,25 l	2,80 €
181. Acqua Panna stilles italienisches Mineralwasser <i>still Italian mineral water</i>	Fl. 0,75 l	6,50 €
182. Fassbrause	0,20 l	2,70 €
183. Fassbrause	0,40 l	4,60 €
184. Malztrunk	Fl. 0,33 l	3,20 €
185. Apfelschorle <i>apple spritz</i>	0,20 l	2,70 €
186. Apfelschorle <i>apple spritz</i>	0,40 l	4,60 €
187. Schweppes Tonic Water	0,20 l	3,20 €
188. Schweppes Bitter Lemon	0,20 l	3,20 €
189. Schweppes Ginger Ale	0,20 l	3,20 €
190. Apfelsaft <i>apple juice</i>	0,20 l	2,60 €
191. Apfelsaft <i>apple juice</i>	0,40 l	5,00 €
192. Orangensaft <i>orange juice</i>	0,20 l	3,00 €
193. Orangensaft <i>orange juice</i>	0,40 l	5,50 €
194. Bananen-Fruchtsaft <i>banana fruit juice</i>	0,20 l	3,00 €
195. Bananen-Fruchtsaft <i>banana fruit juice</i>	0,40 l	5,50 €
196. Kirsch-Fruchtsaft <i>cherry fruit juice</i>	0,20 l	3,00 €
197. Kirsch-Fruchtsaft <i>cherry fruit juice</i>	0,40 l	5,50 €
198. Kiba Kirsch- und Bananenfruchtsaft <i>cherry- and banana fruit juice</i>	0,20 l	3,00 €
199. Kiba Kirsch- und Bananenfruchtsaft <i>cherry- and banana fruit juice</i>	0,40 l	5,50 €





BIRRE ALLA SPINA

FASSBIER DRAFT BEER

230. Bitburger Pilsner	0,3 l	3,10 €	0,4 l	4,10 €
231. Köstritzer Schwarzbier	0,3 l	3,10 €	0,4 l	4,10 €
232. Benediktiner Hefeweizen	0,3 l	3,60 €	0,5 l	5,10 €

FLASCHENBIER BOTTLED BEER

233. Bitburger alkoholfrei	0,33 l	3,50 €
234. Benediktiner alkoholfrei	0,50 l	5,10 €
235. Benediktiner Dunkel	0,50 l	5,10 €
236. Erdinger Kristalweizen	0,50 l	5,10 €
237. Berliner Weiße Himbeer oder Waldmeister <i>raspberry or woodruff</i>	0,33 l	3,50 €

Bierhaltige Mixgetränke mixed beer

238. Gespritztes Bier oder Fassbrause <i>beer and fassbrause</i>	0,40 l	4,10 €
239. Alsterwasser Bier und Fanta <i>beer and Fanta</i>	0,40 l	4,10 €
240. Radler Bier und Sprite <i>beer and Sprite</i>	0,40 l	4,10 €



PROSECCO & CHAMPAGNER

277. Prosecco di Valdobbiadene	Fl. 0,75 l	30,00 €
278. Moët & Chandon	Fl. 0,75 l	95,00 €



VINI APERTI OFFENE WEINE OPEN WINES

	0,20 l	0,50 l
200. Chardonnay Apulien, weiß, fruchtig, trocken <i>Puglia, white, fruity, dry</i>	6,20 €	13,00 €
201. Pinot Grigio weiß, trocken <i>white, dry</i>	6,20 €	13,00 €
202. Rosé della Casa rosé, trocken <i>rosé, dry</i>	6,20 €	13,00 €
203. Lambrusco Emilia Romagna, roter Perlwein, lieblich <i>Emilia Romagna, red sparkling wine, sweet</i>	5,70 €	12,50 €
204. Montepuciano d'Abruzzo Abruzzen, rot, trocken <i>Abruzzen, red, dry</i>	6,20 €	13,00 €
205. Primitivo Apulien, rot, fruchtbetont, trocken <i>Puglia, red, fruity, dry</i>	6,20 €	13,00 €

WEINHALTIGES MISCHGETRÄNK

206. Weinschorle <i>wine spritzer</i>	0,20 l	4,80 €
---	--------	---------------

Bitte beachten Sie unser Angebot an italienischen Flaschenweinen!
Please consider our offer of Italian bottled wine!





LIQVORI & AMARI

LIKÖRE & BITTER LIQUEURS & BITTER

250. Amaro Averna	2 cl	3,50 €
251. Ramazzotti	2 cl	3,50 €
252. Fernet Branca	2 cl	3,50 €
253. Limoncello	2 cl	3,50 €
254. Amaretto	2 cl	3,00 €
255. Sambuca	2 cl	3,20 €
256. Baileys Irish Cream	2 cl	4,50 €



AQUAVITE SPIRITUOSEN SPIRITS

260. Wodka	2 cl	3,50 €
261. Grappa	2 cl	3,50 €
262. Grappa di Prosecco	2 cl	5,50 €
263. Williamsbirne	2 cl	3,50 €
264. Calvados Apfelbranntwein <i>apple brandy</i>	2 cl	3,50 €
265. Vecchia Romagna <i>italinischer Brandy</i> <i>italian brandy</i>	2 cl	3,50 €
266. Jim Beam Bourbon Whiskey	2 cl	3,50 €



LONGDRINKS LONG DRINKS

Alle Longdrinks werden mit 2 cl Spirituose zubereitet.

All long drinks are prepared with 2 cl of spirit.

270. Gin-Tonic	0,2 l	7,00 €
271. Bacardi-Cola	0,2 l	7,00 €
272. Whiskey-Cola	0,2 l	7,00 €
273. Wodka-Lemon	0,2 l	7,00 €



Allergene und Zusatzstoffe in unseren Gerichten und Getränken:

Aperitivi	Pasta	Desserts	198. -
1. 1, 12	40. A, C	115. A, C, E, F, G, H, 1, 4, 9, 12	199. -
2. 1, 5, 12, 3, 1	41. A, C	116. C, G, E, H, 1, 2, 12	Bier
4. 1	42. A, C	117. A, C, G, 1, 2	230. A
5. 12	43. A, B, C	118. G	231. A
6. 1, 8, 12, 7, 1, 12	44. A, C, D, F, G, I, J, 1, 4, 14	119. A, C, E, G, H, 9, 10	232. A
7. 12	45. A, C, F, G, I, J, 4, 12	120. C, E, G, H, 1, 9, 10	233. A
8. 1	46. A, C, G, 47, G	Warme Getränke	234. A
Unsere Spezialitäten	48. A, G	160. 2	235. A
52. A, B, C, G	Steinofen-Pizza	161. 2	236. A
53. A, C, G	60. A, G	162. 2	237. A, 1
Vorspeisen	61. A, C, F, G, 1, 3, 5, 9	163. 2	Bierhaltige Mixgetränke
11. D, G	62. A, C, F, G, I, J, 1, 3, 5, 9, 13	164. G, 2	238. A, 1
12. G	63. A, G	165. G, 2	239. A, 1, 3, 4, 9
13. D	64. A, D, G	166. -	240. A, 4
14. G, °	65. A, G, °, *	Erfrischungsgetränke	Liköre & Bitter
15. D, G	66. A, B, G	170. 1, 2, 4	250. 1
16. A	67. A, G, °	171. 1, 2, 4	251. -
Suppen	68. A, G	172. 1, 2, 3, 4, 9	252. -
20. A, C, F, G, I, J	69. A, C, F, G, 1, 3, 5, 9, °	173. 1, 2, 3, 4, 9	253. 1
22. G	70. A, B, D, G, N	174. 4	254. 1, H
Salate	71. A, G	175. 4	255. -
italienischer Vinaigrette, 4, 12	72. A, C, F, G, I, J, 1, 3, 5, 9, 13	176. 1, 3, 4, 9	256. G, 1, 2
Joghurt dressing G, J, 5	Fleischgerichte	177. 1, 3, 4, 9	Spirituosen
30. J	81. A, C, F, G, I, J, 4, 14	178. -	260. A
31. G, J, °	82. G, 12	179. -	261. 12
32. D, J	84. G	180. -	262. 12
33. G, J	85. G	181. -	263. -
34. J	Fischgerichte	182. A, 1	264. 1
Nur für Kinder	100. B	183. A, 1	265. 12
55. A, C	101. B	184. A, 1	266. A
56. A, C, G	102. D	185. -	Longdrinks
57. A, C, F, G, I, J, 1, 3, 4, 5, 9	104. A, C, D, F, G, I, J, 4, 12, 14	186. -	270. 4, 8
58. A, C		187. 4, 8	271. 1, 2, 4
59. G, 1		188. 3, 4, 8	272. 1, 2, 4
		189. 1, 4	273. 3, 4, 8
		190. -	Prosecco & Champagner
		191. -	277. 12
		192. -	278. 12
		193. -	
		194. -	
		195. -	
		196. -	
		197. -	

Alle Weine enthalten Sulfite - Die Bilder dienen nur Dekorationszwecken.

Alle Preise inkl. MwSt. und Service.

All pictures for decoration · All prices include tax and service · All wines contain sulphites.

Allergene:

A enthält glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel usw.)

B enthält Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse · **C** enthält Eier oder Eierzeugnisse

D enthält Fisch oder Fischerzeugnisse · **E** enthält Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse

F enthält Soja oder Sojaerzeugnisse · **G** enthält Milch oder Milcherzeugnisse (Laktose)

H enthält Schalenfrüchte oder deren Erzeugnisse (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Chashewnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss) · **I** enthält Sellerie oder Sellerieerzeugnisse

J enthält Senf oder Senferzeugnisse · **K** enthält Sesamsamen oder Sesamsamenerzeugnisse

L enthält Schwefeldioxid und Sulfite · **M** enthält Lupine oder Erzeugnisse daraus

N Weichtiere (Mollusken) oder Erzeugnisse daraus

Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff · 2 koffeinhaltig · 3 mit Antioxidationsmittel · 4 Säuerungsmittel · 5 mit Konservierungsmittel

6 mit Süßstoff · 7 enthält eine Phenylalaninquelle · 8 chininhaltig · 9 Stabilisatoren · 10 aufgeschäumt mit Stickoxydul · 11 Taurin · 12 enthält Sulfite · 13 geschwärzt · 14 Geschmacksverstärker · ° Grana Padano · * Tipo Parma

allergens:

A contains cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelled, etc.)

B contains shellfish and crustacean products · **C** contains eggs or egg products

D contains fish or fish products · **E** contains peanuts or peanut products

F contains soy or soy products · **G** contains milk or milk products (lactose)

H contains nuts or their products

(almond, hazelnut, walnut, chashew nuts, pecan, Brazil nut, pistachio, macadamia, Queensland nut) · **I** contains celery or celery products · **J** contains mustard or mustard products

K contains sesame seeds or sesame seeds products · **L** contains sulfur dioxide and sulphites

M contains lupine or products thereof · **N** molluscs (mollusks) or products thereof

additives:

1 with colouring agent · 2 caffeinated · 3 with antioxidant · 4 acidifying agent

5 with preservative · 6 artificial sweetener · 7 phenylalanine · 8 quinine · 9 stabilizers

10 foamed up with nitrous oxide · 11 taurin · 12 contains sulfite · 13 blackened

14 flavor enhancers · ° Grana Padano · * Tipo Parma



Zeppelinstraße 136 | 14471 Potsdam | Reservierung: 0331 / 55 07 67 57 | www.Trattoria-Toscana-Potsdam.com

