

La Tosca

An der Tosca ist der Tisch ein Theater, in dem der Geschmack die Hauptrolle spielt.

Im pulsierenden Herzen des Faubourg Saint-Honoré, in jenem jahrhundertealten Juwel, das einst die Residenz von Pierre Cardin war, erhebt das **Ristorante Tosca Relais & Châteaux** die Tischkultur zu einer wahrhaft kulinarischen Dramaturgie.

Unter der Leitung von **Chef Paolo Ambrogio** wird jeder Service wie ein Theaterstück in mehreren Akten inszeniert, in dem die italienische Gastronomie die Hauptrolle spielt.

Hier legen die großen, beliebten Klassiker ihr Alltagsgewand ab und kleiden sich in Lichtkostüme; die Aromen von einst treffen auf eine zeitgenössische Handschrift, mit feinen, eleganten französischen Akzenten.

La Tosca hebt für Sie den Vorhang zu einer Reise von den Alpen bis nach Sizilien, mit einem Zwischenhalt in der Hauptstadt, durch die Terroirs und Provinzen des „Bel Paese“.

Unsere Partner



Dank an die Künstler

Paolo Ambrogio, Erik Seillier, Antonella Branca, Diana Ciolan, Alice Devys, Nicolas Petronijevic, Ianis Chaput, Anastasia Mikhaleva, Andrea Bertasini, Manuel Ortega, Paola Corsi, Donato Carrieri, Mathis Anello, Yuliia Mykhalesku, Mamadou Bara Diop, Ousmane Demba Diamcoumba.

Die Symphonien des Chefs

– MENU DEGUSTAZIONE –

Degustationsmenü

Für den gesamten Tisch serviert

130

CARPACCIO DI ORATA, FINOCCHI, CLEMENTINE E OLIVE
Doradencarpaccio, Fenchel, Clementinen und Oliven

CALAMARETTO ALLA BRACE E “PAPPA AL POMODORO”
Gegrillter Kalmar und „Pappa al Pomodoro“

FETTUCCINE CAVIALE E BOTTARGA
Fettuccine mit Kaviar und Bottarga

SELLA D’AGNELLO AL PROFUMO DI CAMPAGNA
Lammsattel mit Düften der Landschaft

PANNACOTTA ALLA ZUCCA, GRANO SARACENO E NOCCIOLE
Kürbis-Panna-cotta, Buchweizen und Haselnuss

– Weinbegleitung –

99

Die letzte Note

– PASTICCERIA –

TIRAMISU, CROCCANTE DI FRUTTA SECCA
Tiramisu mit Nusskrokant
20

PANNACOTTA ALLA ZUCCA, GRANO SARACENO E NOCCIOLE
Kürbis-Panna-cotta, Buchweizen und Haselnuss
18

“PARDULAS”, FORMAGGELLA SARDA
Sardische „Pardulas“ mit Käse
20

“TOSCA TO OSAKA”
Schokoladen-Miso-Mousse, Clementine, Tee-Eis
18

PIATTO DI FORMAGGI ITALIANI
Auswahl italienischer Käse
24

Bitte teilen Sie uns Allergien und Unverträglichkeiten mit.
Alle Preise in Euro, inklusive MwSt. und Bedienung.



Zweiter Akt

– SECONDI –

CARCIOFO ALLA ROMANA, PECORINO E CIPOLLINE
Römische Artischocke, Pecorino, Schmorzwiebel
38

PESCATO DEL GIORNO, ZUCCA E SALSA VERDE
Fang des Tages, Kürbis und piemontesische Salsa verde
50

COTOLETTE DI AGNELLO ALLA MILANESE
Lammkotelett nach Mailänder Art
48

ENTRECÔTE DI VITELLO, FUNGHI, PURÉ DI PATATE
Kalbsentrecôte, Petersilien-Champignons,
Kartoffelpüree
52

Zum Teilen

CHATEAUBRIAND E LE SUE SALSE,
MILLEFOGLIE DI PATATE AL TARTUFO
Chateaubriand mit seinen Saucen,
Kartoffel-Millefeuille mit Trüffel
120

Die Symphonien des Chefs

– MENU VEGETARIANO –

Vegetarisches Menü

Für den gesamten Tisch serviert
105

TARTARE DI BARBABIETOLA, ACETO BALSAMICO E
BASILICO
Tatar von der Roten Bete, Balsamico-Essig und Basilikum

PAN BRIOCHE E SCAROLA AL PREZZEMOLO
Hausgemachtes Brioche, Eskariol mit Petersilie

RAVIOLINI DI ZUCCA, PARMIGIANO E TARTUFO
Kürbisravioli, Parmesansauce und Trüffel

CARCIOFO ALLA ROMANA, PECORINO E CIPOLLINE
Römische Artischocke, Pecorino, Schmorzwiebel

“TOSCA TO OSAKA”
Schokoladen-Miso-Mousse, Clementine, Tee-Eis

– Begleitung mit alkoholfreien Getränken –
80

Vorhang auf

– ANTIPASTI –

CROSTONE DI PANE CON FONTINA, FUNGHI E TARTUFO
„Crostone“ mit Fontina, Pilzen und Trüffel
22

TARTARE DI RICCIOLA, LATTUGA, AVOCADO E CAVIALE
Gelbschwanzmakrelen-Tatar, Salatherz, Avocado und Kaviar
32

CALAMARETTO ALLA BRACE E “PAPPA AL POMODORO”
Gegrillter Kalmar und „Pappa al Pomodoro“
24

TORTA RUSTICA DI BRASATO DI VITELLO, CIPOLLE E SPINACI
Pastete mit geschmortem Kalbfleisch, Zwiebeln, Spinat
24

PROSCIUTO TANARA 30 MESI, UVA, SCAGLIE DI GRANA, ACETO
BALSAMICO
Tanara-Schinken 30 Monate, Trauben, Grana-Späne
22

Zum Teilen

DEGUSTAZIONE DI CAVIALE « KAVIARI »
Kaviar-Degustation Oscietra „Kaviari“
30g 110
50g 165

Erster Akt

– PRIMI –

RAVIOLINI DI ZUCCA, PARMIGIANO E TARTUFO
Kürbisravioli, Parmesansauce und Trüffel
34

RISOTTO BURRO LIMONE, ALICI E PANE AROMATIZZATO
Zitronenrisotto, marinierte Sardellen, aromatisiertes Brot
32

SPAGHETTONI AI FRUTTI DI MARE
Spaghettoni mit Meeresfrüchten
50

PAPPARDELLE AL CINGHIALE, CACAO E DRAGONCELLO
Pappardelle mit Wildschweinragout, Kakao, Estragon
38

CASONCELLI D’ANATRA AL SUGO D’ARROSTO E ARANCIA
Casoncelli mit Entenfüllung, Bratensaft und Orange
36

Zum Teilen

GRAN LINGUINE ALL’ASTICE BLU
Linguine mit bretonischem Blauhummer
95