

APERITIVO

BOISSONS ALCOOLISÉES

Nos cocktails

L'Americain Rouge 7.90 €
Campari, vermouth rouge, eau gazeuse

Marsala Secco Amande 6.00 €
Vin liquoreux aromatisé aux amandes

Spritz 7.90 €

- Apérol
- Amalfi (limoncello)
- Campari



Fizz sicilien. 6.50 €

Gin, london dry, limonade
tomarchio, jus de citron frais

Rossini La Tosca 6.50 €

Pulpe de fraise fraiche, prosecco

Dattero Pop 6.50 €

Crème de datte, prosecco

Les traditionels

Ricard 4.00 €

Martini Blanc 4.50 €

Martini Rouge 4.50 €

Whisky 6.50 €

Pression (33 cL) 4.50 €

(50cL) 7.50 €

Kir pétillant 4.60 €

Cassis, mûre, pêche

Les digestifs

Limoncello di Sorrento 5.00 €

Peppermint 5.00 €

Cognac 5.00 €

Amaretto 5.00 €

BOISSONS SOFTS

Les basiques

Sirop	3.30 €	Jus	3.80 €
<i>Fraise, cassis, menthe, grenadine, pêche, citron</i>		<i>Orange, ananas, pomme</i>	
Coca/Oasis/Orangina/Ice tea		Bière 0% alcool	5.00 €
	3.60 €	San Pellegrino / Evian	
		0.5 L : 3.50 €	
		1L : 4.90 €	

Nos Mockails

Soleil de Sicile	6.50 €
<i>Orangeade tomarchio, jus de citron frais, sirop de fraise</i>	
Crodino (non-alcoholic spritz)	7.00 €

Boissons siciliennes (en bouteille)

4.80 €

Orangeade sanguine
Limonade
Mandarine verte
Thé pêche et melon Bio

NEW
NEW
NEW
NEW

Boissons chaudes



Café Espresso	<i>Espresso</i>	1.70 €
Café crème	<i>Coffee creme</i>	3.50 €
Thé (Noir, menthe)	<i>Tea (Black, mint)</i>	3.50 €

ENTRÉES

MOZZARELLA PANÉE

Fondante à l'intérieur et croustillante à l'extérieur accompagnée d'une sauce pesto maison - 9.90 €

Crispy on the outside and meltingly soft on the inside, served with a pesto sauce.

INVOLTINI LA TOSCA

Roulés de bresaola, St Maure de Touraine, roquette - 11.50 €

Bresaola rolls, St. Maure de Touraine cheese, arugula

ARTI'CHOC

Artichauts assaisonnés, mortadella de bologna, tomates cerises- 12.50 €

Quarter of Roman-style artichoke, mortadella de bologna, cherry tomatoes

BURRATA PUGLIESE

Onctueuse burrata au coeur crémeux, roquette, huile d'olive, tomate, pistache - 11.50 €

Creamy burrata with a creamy center, basil, arugula, olive oil, tomato, pistachio

PLANCHA ITALIA (À PARTAGER)

Mortadella, Coppa, Bresaola, Spianata Piccante, mozzarella Di Buffala, salade, gressini - 14.90 €

Coppa, Breseola, Spianata Piccante, Di Buffala mozzarella, salad, pickles, gressini

LES SALADES

CAPRESE

14.50 €

Salade, roquette, tomates cerises, mozzarella di buffala, basilic

Salad, arugula, cherry tomatoes, buffalo mozzarella, basil

MEDITERRANEA

15.50 €

Salade, tomates cerises, mozzarella di buffala, selection de charcuterie italienne, roquette, parmesan

Salad, cherry tomatoes, buffalo mozzarella, Italian cured meats, arugula, parmesan

LA TOSCA

15.50 €

Salade, tomates cerises, artichaud, St Maure de Touraine, noix, melon*,

Salad, cherry tomatoes, Roman-style artichoke, St Maure de Touraine cheese, walnuts, melon

*Selon arrivages

DI SALMONE

17.50 €

Salade, roquette, tomates cerises, avocat, saumon fumé, olives noires, pignon de pin, burrata

Salad, arugula, cherry tomatoes, avocado, smoked salmon, black olives, pine nut, burrata

Toutes nos salades sont délicatement assaisonnées d'une vinaigrette maison, d'huile d'olive et d'un filet de balsamique.

PASTA

NAPOLITANA

15.90 €

Pomodori pelati*, burrata crémeuse, ail, huile d'olive

Pomodori pelati, curate, garlic, olive oil

BOLOGNESE

14,50 €

Pomodori pelati*, viande de boeuf fraiche, ail

Pomodori pelati, beef, garlic

CARBONARA (à la française) 14,50 €

Lardons fumés, crème fraîche, jaune d'œuf

Smoked bacon, cream, egg yolk

PESTO

15.50 €

Pesto au basilic, pignons de pin

Basil pesto, pine nuts

SALMONE

15.90 €

Crème fraîche, champignons flambés au vin blanc, saumon frais servi cru en topping

Fresh cream, mushrooms flambéed in white wine, fresh salmon served raw as a topping

ARRABIATA

14.00 €

Pomodori pelati*, sauce piment, anchois, olives

Pomodori pelati, chili sauce, anchovies, olives

TARTUFFI

17.00 €

Crème de truffe à l'italienne, champignons de Paris, parmigiano reggiano

Truffle cream, mushrooms, parmigiano reggiano

3 FORMAGGI

14.90 €

Gorgonzola DOP, pecorino romano, parmigiano reggiano, croquants de noisette

Gorgonzola, pecorino romano, parmesan, hazelnut brittle

**Pomodori pelati : tomates pelées à l'italienne*

MENU BAMBINO (JUSQU'À 10 ANS)

9.90 €

PIZZA MARGHARITA OU REGINA OU PASTA À LA TOMATE

1 boule de glace, 1 sirop ou 1 limonade

Pizza margharita or Regina or tomato pasta, lemonade or flavored water, 1 scoop of ice cream

PIZZA

4 FORMAGGI

15.00 €

Base crème, gorgonzola, parmigiano reggiano, fior di latte, chèvre, noisette
Cream base, gorgonzola, parmigiano reggiano, fior di latte,, goat cheese, hazelnut



PISTACHIO

16.90 €

Pomodori Pelati*, Fior Di Latte, burrata, roquette, mortadella pistacchio, concassée de pistache

Pomodori Pelati, Fior Di Latte, burrata, arugula, mortadella pistacchio, pistachio

VEGETARIANA

14.90 €

Pomodori Pelati*, Fior Di Latte, aubergine grillée, poivrons marinés, artichaud, champignons

Fior di Latte mozzarella, grilled eggplant, marinated peppers, artichoke, mushrooms

STROMBOLI

15.50 €

Pomodori Pelati*, Fior di latte, chorizo, spinata picante, poivrons marinés, champignons

Pomodori Pelati, Fior di latte, chorizo, spinata picante, peppers, mushrooms



CAPRINA

15.50 €

Base crème fraîche, burrata, Fior di latte, chèvre, miel, jambon de parme, roquette

Fresh cream base, burrata, Fior di latte, goat cheese, honey, Parma ham, arugula

TROIKA

15.00 €

Base crème fraîche, Fior di latte, saumon fumé, asperge, roquette

Fresh cream base, Fior di latte, smoked salmon, asparagus, arugula



LA TARTUFI

17.00 €

Crème de truffes, fior di latte, Coppa, burrata, roquette

Truffle cream, fior di latte, Coppa, burrata, arugula

**Pomodori pelati : tomates pelées à l'italienne*

REGINA

13.90 €

Pomodori Pelati*, Fior di latte, jambon blanc, champignons
Pomodori Pelati, Fior di latte, cooked ham, mushrooms,



PAYSANNE

14.50 €

Base crème fraiche, Fior di latte, lardons fumés, oignons confits
Fresh cream base, Fior di latte, smoked bacon, candied onions

INDIANA

14.50 €

Pomodori Pelati*, Fior di latte, chèvre, chorizo, crème fraiche, curry
Pomodori Pelati, Fior di latte, goat cheese, chorizo, sour cream, curry

FRUTTI DI MARE

15.00 €

Pomodori Pelati*, Fior di latte, cocktail de fruits de mer
Tomato base, Fior di latte, sea food cocktail

NAPOLI

13.90 €

Pomodori pelati*, Fior di latte, anchois, olives, roquette
Pomodori Pelati, Fior di latte, anchovies, olives

VIVALDI

15.00 €

Pomodori Pelati*, Fior di latte, Prosciutto aux herbes, artichauts, mortadella
Pomodori Pelati, Fior di latte, Prosciutto, artichokes, mortadella

VESUVIO

15.00 €

Pomodori Pelati*, Fior di latte, poulet grillé, poivrons marinés, champignons
Pomodori Pelati, Fior di latte, grilled chicken, peppers, mushrooms



CALZONE *En chausson, accompagnée d'une salade*

15.00 €

Pomodori Pelati*, Fior di latte, champignons, prosciutto aux herbes
Pomodori Pelati, Fior di latte, mushrooms, prosciutto

**Pomodori pelati : tomates pelées à l'italienne*



LES VIANDES

Nos viandes sont fraîches et issues d'élevages de qualité

SCALOPPINA AL MARSALA (190g)

19.00 €

Escalope de veau marinée dans une sauce al marsala et au beurre, champignons de Paris, Prosciutto aux herbes (jambon blanc italien), accompagnée d'une salade et de frites maison.

Veal escalope marinated in a marsala and butter sauce, button mushrooms, herb prosciutto, accompanied by a salad and homemade fries.

SCALOPPINA MILANAISE (190g)

19.00 €

Escalope de veau panée, pasta à la tomate et aux plantes aromatisées, accompagnée d'une salade composée

Breaded veal escalope, pasta with tomato and aromatic herbs, accompanied by a mixed salad

BROCHETTES DE POULET GRILLEES

18.00 €

Très tendre et savoureuse, marinées à l'ail et à la tomate

Very tender and tasty chicken skewers, marinated with garlic and tomato

ENTRECOTE AL GORGONZOLA (250G)

25.00 €

Pièce du boucher grillée avec sa sauce au gorgonzola, accompagnée une salade composée et de frites maison

Grilled butcher's cut with gorgonzola sauce, served with a mixed salad and homemade fries

LA CAVE À VIN

Vin du pays en carafe (rouge, rosé, blanc)

1/4 : 8.50 €

1/2 : 14.00 €

Vin au verre : 5.90 €

Vin Rouge (75cl)

Chianti Riserva DOCG "La Guardiola", Italie, Toscana 25.00 €

Confiture de cerise, arôme de violette, arôme de vanille. Vin doux et rond

Talò primitivo di Mandarìa DOP 2022 , Italie, Puglia 27.00 €

Notes d'épices et d'herbes méditerranéennes. Un vin corsé, avec un arrière-goût agréablement frais

Montepulciano d'Abruzzo DOC Poggio dei Vigneti 21.00€

En bouche, il est sec, souple, et harmonieux, avec tanins équilibrés et une fine persistance aux notes fruitées de fruits rouges

Negroamaro IGP Salento 23.00€

Se distingue par sa couleur rouge pourpre intense offrant un arôme persistant de cassis, de fruits rouges, de thym et d'épices

Chinon Maison Les Gravières, 2024 "Clos Godeaux" 21.00€

Se distingue par ses tanins souples et son acidité fraîche. La finale est souvent persistante, laissant une agréable sensation de fruits et d'épices

AOP Saint Nicolas de Bourgueil "La Gardière Domaine Mabileau" 24.50 €

Vin Blanc (75 cl)

Timo Vermentino IGP Salento 2022, Italie, Puglia 26.00 €

Arôme délicat de fleurs blanches avec des touches d'agrumes et de maquis méditerranéen.

Talò Verdeca IGP Puglia 2022 Italie, Puglia 24.50 €

Arômes de fleurs blanches et de vanille. La bouche est fraîche et minérale avec une finition agréable

Vouvray sec "Domaine du Margalleau" 2024 22.00 €

Il se dégage de l'esprit du terroir une minéralité mélangée à une note subtile de citron, puis une touche d'amertume pamplemoussée en fin de bouche permet une longueur de fraîcheur.

La Guardiola Bianco IGP / Riesling 26.00 €

Parfum de fleurs blanches avec une nuance perceptible de géranium. La première gorgée s'accompagne d'une légère note de pamplemousse, un vin sec avec une longue finale d'amande

Vin Rosé (75 cl)

Tramari rosé di Primitivo IGP Salento 2022, Italie, Puglia 26.00 €

Rosé léger, arômes intenses et persistants de maquis Méditerranée avec des notes de cerises et de framboises.

Cerasuolo d'Abruzzo DOC 23.00 €

Présente des arômes élégants de framboise, fraises des bois, grenade et cerise ainsi que de subtiles nuances florales, sur un fond délicatement épicé

IGP atlantique 'Cabane du Pyla' 21.00 €

Couleur délicate d'un rose pâle. Nez fruité et fin. Bouche friande toute en fruit et fraîcheur. Bel équilibre pour un vin gourmand.

Moments sucrés

Tiramisu LA TOSCA

7.00 €

Alliance parfaite de mascarpone fondante, du café espresso et d'un voile de cacao amer.

A perfect combination of melting mascarpone, espresso coffee and a veil of bitter cocoa.

Ammareti e gelato

6.00 €

Biscuits secs traditionnels aux amandes servis avec une glace stracciatella

Digestif Amaretto offert !!!

Traditional almond shortbread cookies served with stracciatella ice cream.

Complimentary Amaretto digestif!

Ciocolato

6.00 €

Fondant au chocolat, crème anglaise, spéculoos
+ 1€ boule stracciatella

Chocolate fondant, crème anglaise, speculoos
+ €1 scoop of stracciatella

Panna cotta (coulis fraise ou mangue)

5.50 €

Crème délicatement vanillée, texture fondante, accompagnée d'un coulis maison.

Delicately vanilla-flavored cream, melting texture, accompanied by a homemade coulis.

Crème brûlée

6.00 €

Onctueuse, avec une fine croûte caramélisée croustillante.
Smooth, with a thin, crispy caramelized crust.

Café gourmand

7.50 €

Un café accompagné de mignardises gourmandes, pour ceux qui hésitent entre café et dessert.

A coffee accompanied by gourmet sweet treats, for those who hesitate between coffee and dessert.

Nos douceurs glacées

Les classiques

Dame blanche 5.50 €
Vanille intense de Madagascar,
sauce dessert chocolat et
chantilly

Café Liégeois 5.50 €
Café pur Arabica, vanille intense de
Madagascar, sauce dessert café et
chantilly

Chocolat Liégeois 5.50 €
Chocolat et ses morceaux, vanille
intense de Madagascar, sauce dessert
chocolat et chantilly

Banana Split 5.50 €
Vanille intense de Madagascar, fraise intense,
chocolat et ses morceaux, sauce dessert
chocolat, banane fraîche et chantilly

Les gourmandes

Coupe d'Antan 6.50 €
1 boule vanille Macadamia, 1 boule
nougat, 1 boule caramel beurre salé,
éclat de noisette, coulis de caramel,
chantilly

Cookilla 6.50 €
1 boule cookie, 1 boule vanille, 1 boule
chocolat, morceaux de spéculos, sauce
chocolat, chantilly

Les fruitées

Panier de fruits rouge 6.50 €
1 boule cassis, 1 boule citron jaune, 1 boule
framboise, coulis de fruits rouges, chantilly

Douceur des îles 6.50 €
1 boule fruits de la passion, 1 boule mangue, 1
boule citron, coulis de fruits rouges, chantilly

L'alcoolisée

Colonel 8.00 €
Citron vert et ses zestes, Vodka, Limoncello
Di Sorrento et citron frais

Made in Italy

Affogato " La Tosca" 6.50 €
2 boules vanille intense de Madagascar,
café italien, biscuit et cacao

Composez votre coupe



Chantilly offerte !!!



4.50 €



5.50 €

Merci de votre visite, à très bientôt !



***La Tosca, 19 Place Foire le Roi,
37000 Tours
0247669475***

Nos collaborateurs



***La carte des allergènes est disponible, n'hésitez pas à
la demander***