



Via Toscana





Lista alergenów znajduje się na ostatniej stronie.

Do rezerwacji fakturowanych powyżej 10 osób zwyczajowo doliczamy serwis w wysokości 10% wartości rachunku.

hasło wifi: **Toscana2026**

The list of allergens can be found on the last page.

For reservations of more than 10 people requiring an invoice, we customarily add a 10% service charge to the bill.

Wi-Fi password: **Toscana2026**



PRZYSTAWKI STARTERS

Carpaccio di manzo (Beef carpaccio) 180 g 55 pln

*polędwica wołowa, rukola, Grana Padano, oliwki, pomidorki confit,
carpaccio z trufli i oliwa truflowa*

*beef tenderloin, arugula, Grana Padano, olives, confit cherry tomatoes,
truffle carpaccio and truffle oil*

ALERGENY: 7

Tartare di manzo (Beef tartare) 190 g 59 pln

polędwica wołowa, żółtko, pikle, musztarda francuska, oliwki, suszony pomidor, pieczywo

beef tenderloin, egg yolk, pickles, French mustard, olives, sun-dried tomatoes, bread

ALERGENY: 1, 3, 10



Burrata con pera arrosto (Burrata with pear and ginger chutney) 240 g 45 pln

chutney gruszkowo imbirowy, pomidorki confit, oliwa ziołowa, pieczywo

baked pear, tomato confit, herb-infused oil, bread

ALERGENY: 1, 7

Lumache gratinate ai porcini (Gratinated snails with porcini) 170 g 54 pln

ślimaki, borowiki, śmietanka, Grana Padano

snails, porcini mushrooms, cream, Grana Padano

ALERGENY: 7

Capesante gratinate alle spugnole 215 g 149 pln
(Gratinated scallops with morels)



przegrzebki zapiekane w skorupach, smardze, Grana Padano, śmietanka

scallops baked in shells, morel mushrooms, Grana Padano, cream

ALERGENY: 7, 14

Crudo di salmone (Salmon crudo) 210 g 55 pln

łosoś, cytrusy, ogórek, oliwa koperkowa, pomidorki confit, świeże zioła

salmon, citrus fruits, cucumber, dill oil, tomato confit, fresh herbs

ALERGENY: 4

Gamberi piccante (Chili prawns) 220 g 52 pln

kwetki, czosnek, chilli, białe wino, masło, natka pietruszki, pieczywo

prawns, garlic, chili, white wine, butter, parsley, bread

ALERGENY: 1, 2, 7, 12

Do każdej przystawki serwujemy nasze autorskie pieczywo wypiekane na miejscu

With every appetizer, we serve our signature house-baked bread

Via Toscana



ZUPY SOUPS

Zuppa di pesce mediterranea (Mediterranean fish soup) 300 g  **45 pln**
ryby, pomidory, warzywa, białe wino, świeże zioła, pieczywo
fish, tomatoes, vegetables, white wine, fresh herbs, bread
ALERGENY: 1, 4, 9, 12

Zuppa di cipolle cremosa (Creamy onion soup) 300 g  **34 pln**
kremowa zupa cebulowa, grzanka zapiekana z serem Gruyère, oliwa ziołowa
creamy onion soup, crouton baked with Gruyère cheese, herb oil
ALERGENY: 1, 7, 9

Zuppa della stagione (Seasonal soup) 300 g  **32 pln**
sezonowa propozycja szefa kuchni
chef's seasonal special

SAŁATKI SALADS

Insalata di tacchino (Turkey salad) 360 g **49 pln**
pieczony indyk, selekcja sałat, gruszka, pomidorki confit, pestki dyni,
sos musztardowo-miodowy
baked turkey, selection of lettuces, pear, confit tomatoes, pumpkin seeds,
mustard and honey sauce
ALERGENY: 10

Insalata con formaggio di capra (Goat cheese salad) 345 g  **49 pln**
kozi ser, selekcja sałat, pieczona gruszka, pestki słonecznika, słodko-kwaśne pepperoncini
goat cheese, selection of lettuces, roasted pear, sunflower seeds, sweet and sour pepperoncini
ALERGENY: 7



DANIA GŁÓWNE MAIN COURSES

Anatra, barbabietola e mela (Duck, beetroot and apple) 430 g **74 pln**

*piers z kaczki sous-vide, purée z pieczonego buraka, chrupiący jarmuż,
karmelizowane jabłko, Demi Glace z sherry*

sous-vide duck breast, roasted beetroot puree, crispy kale, caramelized apple, sherry Demi-Glace

ALERGENY: 7, 9, 12

Lucioperca brasato con finferli (Zander stewed with chanterelles) 500 g **89 pln**

sandacz, sos kurkowy, kremowe puree ziemniaczane, zielona fasolka z czosnkiem

sander, chanterelle sauce, creamy mashed potatoes, green beans with garlic

ALERGENY: 4, 7, 12

Salmone al limone (Lemon salmon) 510 g **84 pln**

grillowany łosoś, purée z kalafiora, grillowana cukinia, brokuł, sos cytrynowo-maślany

grilled salmon, cauliflower puree, grilled zucchini, broccoli, lemon-butter sauce

ALERGENY: 4, 7

Filetto di manzo alla griglia (Grilled beef tenderloin) 500 g **149 pln**

polędwica wołowa, pieczone ziemniaki, grillowane warzywa, demi glace

beef tenderloin, baked potatoes, grilled vegetables, demi glace

ALERGENY: 7, 9

signature
Via Toscana

Piatto di frutti di mare (Seafood platter) 800 g **179 pln**

krewetki, małże, kalmary, macka ośmiornicy, sandacz, łosoś,

małże chilijskie, małże nowozelandzkie, sos maślano czosnkowy, pieczywo

prawns, mussels, calamari, octopus tentacle, pike-perch, salmon, Chilean mussels,

New Zealand mussels, garlic-butter sauce, bread

ALERGENY: 1, 2, 4, 7, 14

signature
Via Toscana

Polpo alla griglia (Grilled octopus) 270 g **69 pln/100g**

grillowana ośmiornica, pikantny szpinak, cytryna

grilled octopus, spicy spinach, lemon

ALERGENY: 14

signature
Via Toscana

Rombo agli agrumi (Citrus turbot) 360 g **99 pln/100g**

grillowany turbot, kremowe ziemniaki puree,

grillowany fenkuł, sos cytrynowy, oliwa ziołowa

grilled turbot, creamy mashed potatoes, grilled fennel, citrus sauce, herb oil

ALERGENY: 4, 7, 9

signature
Via Toscana

Melanzane alla parmigiana (Eggplant parmigiana) 490 g **55 pln**

bakłażan, pomidory, mozzarella, Grana Padano, pieczone ziemniaki, rukola,

pomidorki confit, winegret balsamiczny

eggplant, tomatoes, mozzarella, Grana Padano, baked potatoes, arugula,

confit cherry tomatoes, balsamic vinaigrette

ALERGENY: 7, 12



Pollo sous-vide (Sous-vide chicken) 530 g **59 pln**

piers z kurczaka, purée ziemniaczane, grillowane warzywa, sos truflowy

chicken breast, mashed potatoes, grilled vegetables, truffle sauce

ALERGENY: 7, 9

Via Toscana



MAKARONY PASTA

Tagliatelle ai gamberi (Prawn tagliatelle) 430 g 62 pln
krewetki, pomidorki koktajlowe, czosnek, chilli, białe wino, masło, rukola
prawns, cherry tomatoes, garlic, chili, white wine, butter, arugula
ALERGENY: 1, 2, 3, 7, 12

Linguine ai frutti di mare (Seafood linguine) 500 g 82 pln
krewetki, kalmary, małże nowozelandzkie, białe wino, masło, czosnek, chilli, natka pietruszki, karambola
prawns, calamari, New Zealand mussels, white wine, butter, garlic, chili, parsley, starfruit
ALERGENY: 1, 2, 7, 12, 14

Tagliatelle al ragù d'anatra (Tagliatelle with duck ragù) 420 g 64 pln
długo duszona kaczka, warzywa korzeniowe, czerwone wino, Grana Padano
slow-cooked duck, root vegetables, red wine, Grana Padano
ALERGENY: 1, 3, 7, 9, 12

Ravioli del giorno (Ravioli of the day) 335 g 58 pln
farsz i dodatki zmieniane sezonowo
seasonal filling and garnishes

DESERY DESSERTS

Tiramisù classico (Classic tiramisu) 180 g 36 pln
mascarpone, biszkopty savoirdi, kawa, kakao, Amaretto
mascarpone, savoirdi ladyfingers, coffee, cocoa, Amaretto
ALERGENY: 1, 3, 7

Pavlova (Pavlova) 225 g 36 pln
beza, krem mascarpone, chutney z pomarańczy i mango, świeża figa
meringue, mascarpone cream, orange and mango chutney, fresh fig
ALERGENY: 3, 7

Crème brûlée alla vaniglia (Vanilla crème brûlée) 190 g 34 pln
waniliowy crème brûlée, świeże owoce
vanilla crème brûlée, fresh fruit
ALERGENY: 3, 7

Piatto di formaggi (Cheese platter) 230 g 49 pln
Gruyère, gorgonzola i kozi ser, konfitura figowa
Gruyère, Gorgonzola and goat cheese, fig jam
ALERGENY: 1, 3, 7

Via Toscana



NAPOJE GORĄCE HOT DRINKS

Espresso / Doppio 20/40 ml	14 pln / 20 pln
Americano 150 ml	19 pln
Cappuccino 20/40 ml	14 pln / 20 pln
Flat White 200 ml	25 pln
Caffe Latte Macchiato 300 ml	25 pln
Herbaty Richmont (Richmont Tea) 300 ml <i>Earl grey, Ceylon gold, Forest fruits, Green jasmine, Rooibos sunrise, White pearl, Mexican dream</i>	20 pln
Domowy napar imbirowy (Homemade ginger infusion) 400 ml <i>świeży imbir, cytryna, pomarańcza, wrzątek</i> <i>fresh ginger, lemon, orange, boiling water</i>	28 pln
Domowa herbata zimowa (Homemade winter tea) 400 ml <i>Herbata Mexican dream, syrop malinowy, miód, pomarańcza z goździkami, cytryna, cynamon</i> <i>Mexican Dream tea, raspberry syrup, honey, orange with cloves, lemon, cinnamon</i>	28 pln

NAPOJE ZIMNE COLD DRINKS

San Pellegrino / Acqua Panna 750 ml	29 pln
Cisowianka niegazowana / Perlage 330 ml	14 pln
Lemoniada (Seasonal) 0,5l / 1l <i>cytrynowa, truskawkowa, marakuja</i> <i>lemon, strawberry, passion fruit</i>	26 pln / 39 pln
Sok świeżo wyciskany (Freshly squeezed juice) 250 ml <i>pomarańczowy, grejpfrutowy, mieszany</i> <i>orange, grapefruit, mixed</i>	29 pln
Pepsi / Pepsi Max 200 ml	16 pln
7UP / Mirinda / Schweppes 200 ml	16 pln
Lipton Iced Tea green / peach 200 ml	16 pln
Soki owocowe Toma (Toma fruit juices) 200 ml <i>pomarańczowy, jabłkowy</i> <i>orange, apple</i>	16 pln
Red Bull 0,25l	24 pln





LEGENDA NUMERÓW ALERGENÓW

1. Zboża zawierające gluten
2. Skorupiaki
3. Jaja
4. Ryby
5. Orzeszki ziemne
6. Soja
7. Mleko i produkty pochodne, łącznie z laktozą
8. Orzechy
9. Seler
10. Gorczyca
11. Nasiona sezamu
12. Dwutlenek siarki i siarczyny
13. Łubin
14. Mięczaki

INFORMACJA O ALERGENACH

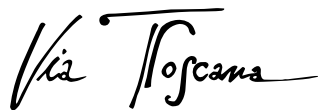
- ✓ Wykaz alergenów przygotowano na podstawie składników podanych w przesłanym opisie dań.
- ✓ Dwutlenek siarki i siarczyny należy deklarować, gdy ich łączna zawartość przekracza 10 mg/kg lub 10 mg/l w gotowym daniu.
- ✓ Zupa sezonowa oraz ravioli dnia wymagają każdorazowego uzupełnienia alergenów zgodnie z aktualną recepturą.
- ✓ W kuchni mogą występować śladowe ilości innych alergenów wskutek wspólnej przestrzeni produkcyjnej. Informację o możliwej obecności śladowej stosuje się wyłącznie po ocenie realnego ryzyka zanieczyszczenia krzyżowego.

KEY TO ALLERGEN NUMBERS

1. Cereals containing gluten
2. Crustaceans
3. Eggs
4. Fish
5. Peanuts
6. Soybeans
7. Milk and products thereof (including lactose)
8. Nuts
9. Celery
10. Mustard
11. Sesame seeds
12. Sulphur dioxide and sulphites
13. Lupin
14. Molluscs

ALLERGEN INFORMATION

- ✓ The allergen list has been prepared based on the ingredients specified in the provided dish descriptions.
- ✓ Sulfur dioxide and sulphites must be declared when their total content exceeds 10 mg/kg or 10 mg/l in the finished dish.
- ✓ Allergen information for the seasonal soup and ravioli of the day must be updated for each serving in accordance with the current recipe.
- ✓ Trace amounts of other allergens may be present in the kitchen due to the shared production area. Information regarding the possible presence of traces is provided only after assessing the actual risk of cross-contamination..



RESTAURACJA ŚRÓDZIEMNOMORSKA · OD 2006

Spotkania i eventy firmowe w samym centrum Katowic

Konferencje, kolacje firmowe i przyjęcia w trzech salach tematycznych. Od kameralnych spotkań w małym gronie, po ponad stu pięćdziesięciu Gości w formule koktajlowej.

Toskania w środku katowickiego wieżowca

Via Toscana działa nieprzerwanie od 2006 roku i jest najdłużej prowadzoną restauracją śródziemnomorską w Katowicach. Mieści się w wieżowcu Altus przy ulicy Uniwersyteckiej 13. Za drzwiami szklanego biurowca zaczyna się zupełnie inna sceneria: inscenizacja tokańskich uliczek, pnącza winorośli i ciepłe światło starych latarni. To wewnątrz robi wrażenie dzięki dekoracji. Gość z zewnątrz nie ma poczucia, że jest w sali konferencyjnej, a jednocześnie wszystko dzieje się w ścisłym centrum miasta, pięć minut od Spodka, dworca PKP, NOSPRu i Międzynarodowego Centrum Kongresowego.

Trzy sale tematyczne do dyspozycji; łącznie na 200 osób

Wydarzenia, które organizujemy

1. Spotkania biznesowe

Rozmowy z klientem, partnerem lub zespołem. Obsługa kelnerska i menu dobrane do formy spotkania.

2. Kolacje firmowe

Integracja, podsumowanie projektu, spotkanie zarządu. Kuchnia śródziemnomorska i karta win.

3. Konferencje i szkolenia

Kameralne konferencje, prezentacje i spotkania branżowe z zapleczem multimedialnym.

4. Przyjęcia okolicznościowe

Uroczystości rodzinne i prywatne, przygotowywane indywidualnie od menu po przebieg.

5. Cocktail party

Formuła stojąca z bufetami tematycznymi, opcjonalnie z mobilnym barem.

6. Wesela i bankiety

Pełna oprawa wydarzenia w jednej z trzech sal lub na całej powierzchni z obsługą i dekoracją.