

GLI ANTIPASTI

Antipastini della Casa Tolone	24
Unsere saisonale Vorspeise Variation	
Mozzarella fior di latte con pomodori cuore di bue	18
Kuhmilch Mozzarella DOP aus Apulien mit Ochsenherztomaten (mit San Daniele Rohschinken +5)	
Prosciutto di San Daniele e melone	22 / 32
24 Monate gereifter San Daniele Rohschinken DOP und sizilianische Honigmelone	
Carpaccio di polipo all'aneto	26 / 42
Fein aufgeschnittener Atlantik Oktopus an Zitronen-Olivenölmarinade und Dill	
Melanzane alla parmigiana	22 / 32
Sizilianische Aubergine mit Tomaten Sugo, Mozzarella und Parmesan im Ofen gratiniert	
Il classico vitello tonnato alla piemontese	26 / 42
Fein aufgeschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce	
Uovo della nostra nonna Michelina	15
Spiegelei, wie es unsere Grossmutter Michelina zubereitet hat, im Tomaten Sugo mit Tropea Zwiebel und Peperoncino	
Insalata di pomodori alla calabrese	15
Tomatensalat mit Tropea Zwiebeln, Peperoncino, Oregano, Basilikum an Olivenöl Extra Vergine aus Kalabrien	
Insalatina di stagione	14
Bunter saisonaler Salat	

LE PASTE

Tagliatelle «Franco»	34
Hausgemachte Bandnudeln an Tomaten Sugo, Waldpilzen und Rucola	
Trofie al pesto di basilico alla bandiera	27
Trofie an frischem Basilikumpesto, Cherry Trockentomaten und Kuhmilch Mozzarella aus Apulien	
Gran Risotto estivo	36
Carnaroli Parmesanrisotto mit Peperoni- und Zucchiniwürfeln, süss-saurem Balsamico und Kalbsstreifen (auch vegetarisch)	
Paccheri tutto mare	34
Napoletanische Pastaröhren mit Meeresfrüchten, Tomatenfilets, Peperoncino	
Spaghetti alle vongole veraci	32
Spaghetti mit Venusmuscheln, Olivenöl Extra Vergine, Knoblauch und Petersilie	
Gnocchi al pomodoro fresco e scagli di parmigiano	29
Hausgemachte Gnocchi auf Tomatenfilets und Parmesan Splitter	

Die Pasta kann man auch als Vorspeise bestellen.

LA CARNE

Orecchia di elefante alla milanese	39
Feingeklopftes muotathaler Schweinskotelett in einer Panade aus Brot, Parmesan und Kräutern, mit Peperoni- und Zucchiniwürfeln, Ofenkartoffeln und Picantino	
Petto di pollo alla ligure	36
Bio Maispoularden Brust aufgeschnitten mit Pomodorini, Oliven und Pinienkernen auf Basilikumpesto Risotto und Gemüse	
Scaloppine di vitello al limone	45
Kalbsschnitzel an einer Zitronen-Weissweinsauce, Parmesanrisotto und Gemüse	
Tagliata di manzo su rucola con funghi di bosco	62
Irisches Black Angus Rindsfilet aufgeschnitten auf Rucola mit Waldpilzen, Pommies frites und Gemüse	
Filetto di manzo Stroganoff «Chef Franco»	69
Unser berühmtes Gericht wird am Tisch zubereitet und die Black Angus Rindsfilet Würfel flambiert, Trockenreis (ab 2 Pers.)	

IL PESCE

Pesce del giorno	Tagespreis
del nostro lago dei quattro cantoni o del mare	
Frischer Fisch nach Tagesempfehlung vom Vierwaldstättersee von Sabina Hofer in Meggen oder vom Meer	
Cozze alla pescatora	24 / 34
Miesmuscheln an einem pikanten Weissweinsud mit Tomatenfilets, Knoblauch und Petersilie dazu Knoblauchbrot	
Insalatone «Yaelle»	36
Reichhaltiger Salatteller an Balsamico Dressing mit Fischknusperli vom Tagesfisch, Nektarinen und Kernen	

DEKLARATIONEN

Kalb: Schweiz
Rind: Schweiz / Irland
Lamm: Schweiz / Irland
Schwein: Schweiz
Poulet: Schweiz
Seefisch: Vierwaldstättersee, Sabina Hofer Meggen
Meerfisch: Mittelmeer, Wildfang oder Aquakultur

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Alle Preise inkl. MwSt