

GLI ANTIPASTI

Antipastini della Casa Tolone	22
Unsere saisonale Vorspeise Variation (auch vegetarisch)	
Il classico vitello tonnato	26 / 42
Fein aufgeschnittens Kalbfleisch mit Thunfisch Sauce und geröstete Kapern	
Burrata con pomodori secchi	18
Burrata mit Trockentomaten, ligurische Oliven und Focaccina mit Piccantino (mit San Daniele Rohschinken +6)	
Carpaccio di manzo	26 / 42
Fein aufgeschnittenes Rindshuftfilet an Zitronen-Olivenölmarinade mit Basilikum und Parmesanspliter	
Carpaccio di polipo all'aneto	25 / 39
Fein aufgeschnittener Atlantik-Oktopus an Zitronen-Olivenölmarinade mit Dill	
Uovo della nonna Michelina	15
Spiegelei, wie es unsere Grossmutter Michelina zubereitet hat, im Tomaten Sugo mit Zwiebeln aus Tropea und Peperoncino	
Insalata di valeriana	16
Nüsslisalat mit Guanciale (it. Speck), Ei und Baumnüsse mit italienischem oder französischem Dressing	
Insalatina di stagione	13
Bunter saisonaler Salat	

LE PASTE

Gran Risotto colori d'autunno	32
Sämiges Carnaroli Risotto mit Kürbis, Maroni und piemontesischem Testun Käse	
Paccheri tutto mare	33
Napolitanische grosse Pastaröhren mit Meeresfrüchten, Tomatenfilets, Peperoncino	
Spaghetti alle vongole veraci	32
Spaghetti mit Venusmuscheln, Olivenöl Extra Vergine, Knoblauch und Petersilie	
Gnocchi verdi di basilico al Gorgonzola	29
Hausgemachte Basilikumgnocchi an Gorgonzola und Baumnüsse	
Agnolotti del plin	34
Hausgemachte Raviolini wie im Piemont mit Fleischfüllung an Salbeibutter	

Die Pasta sind auch als Vorspeise erhältlich.

LA CARNE

Orecchia di elefante alla milanese	39
Feingeklopftes muotathaler Schweinskotelett in einer Panade aus Brot, Parmesan und Kräutern, Ofenkartoffeln, Picantino und Gemüse	
Brasato ricordi del Piemonte	42
Rindsschmorbraten an einer kräftigen Rotweinsauce, Polenta und Gemüse	
Galletto ruspante al forno	39
Mistkratzerli im Ofen an Tymianjus, Safranrisotto und Gemüse	
Scaloppine di vitello al limone	42
Kalbsschnitzel an einer Zitronen-Weissweinsauce, Parmesanrisotto und Gemüse	
Filetto di manzo al Gorgonzola e Porto	59
Irisches Black Angus Rindsfilet an einer Gorgonzola Sauce mit Weissm Portwein, Pommes frites und Gemüse	
Filetto di manzo Stroganoff «Chef Franco»	68
Unser berühmtestes Gericht wird am Tisch zubereitet und die Black Angus Rindsfilet Würfel flambiert, Trockenreis (ab 2 Pers.)	

IL PESCE

Frischer Fisch nach Tagesempfehlung	Tagespreis
Aus dem Vierwaldstättersee von Sabine Hofer in Meggen oder vom Meer	
Cozze alla pescatore	24 / 34
Miesmuscheln an einem pikanten Weissweinsud mit Tomatenfilets, Knoblauch und Petersilie dazu Focaccia	
Gamberoni all'erbette	45
Wildfang Riesencrevetten an Kräuter-Prosecco Sauce auf Blattspinat und Zitronenrisotto	

LE PIZZE

Casa Tolone	32
Pomodoro, Mozzarella, San Daniele Rohschinken, Steinpilze, Rucola	
Tutto mare	32
Pomodoro, verschiedene Meeresfrüchte, Knoblauch (ohne Mozzarella)	
Calabrese	28
Pomodoro, Mozzarella, scharfe kalabrische Wurst, Oliven, Peperoncino	
Autunno	36
Kürbiscreme, Talleggio, Kalbsstreifen, Baumnüsse, Kräuter	

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