

GLI ANTIPASTI

Antipastini della Casa Tolone	22
Unsere saisonale Vorspeise Variation	
Insalatina primavera	22
Spargelsalat mit agrodolce Tropea Zwiebel, Burratina, Pomodorini und Pinienkerne (mit San Daniele Rohschinken +5)	
Carpaccio di polipo all'aneto	23
Fein aufgeschnittener Atlantik Oktopus an Zitronen-Olivenölmarinade und Dill	
Melanzane alla parmigiana	19
Sizilianische Aubergine mit Pomodoro und Mozzarella im Ofen überbacken	
Il classico vitello tonnato alla piemontese	24
Fein aufgeschnittens Kalbfleisch mit Thunfisch Mousse	
Uovo della nonna Michelina	15
Spiegelei wie es unsere Grossmutter Michelina zubereitet hat. Im Tomaten Sugo mit Tropea Zwiebel und Peperoncino	
Insalata di rucola selvatica	16
Rucolasalat, Pomodorini, Parmesansplitter, Baumnüsse und Aceto balsamico di Modena IGP	
Insalatina di stagione	13
Bunter saisonaler Salat	

LE PASTE

Pappardelle primavera	34
Hausgemachte breite Bandnudeln an Safransauce mit Spargel und Kalbsstreifen (auch vegetarisch)	
Gran Risotto della montagna e giardino	29
Carnaroli Risotto mit Morchelspitzen, Spargel und Trockentomaten	
Linguine tutto mare	33
Flachspaghetti mit Meeresfrüchten, Tomatenfilets, Peperoncino	
Spghettini alle vongole veraci	32
Spghettini mit Venusmuscheln, Olivenöl Extra Vergine, Knoblauch und Petersilie	
Gnocchi verdi di basilco	29
Hausg. Basilikum Gnocchi auf Tomatenfilets an leichter Gorgonzola Sauce	

Die Pasta ist 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	
Galletto ruspante al forno	39
Mistkratzerli im Ofen an Tymian Jus, Safranrisotto und Gemüse	
Scaloppine di vitello al limone	42
Kalbsschnitzel an einer Zitronen-Weisswein Sauce, Parmesanrisotto und Gemüse	
Filetto di manzo al vino rosso	59
Irisches Black Angus Rindsfilet an einer kräftigen Rotweinsauce, hausgemachte Papardelle und Gemüse	
Filetto di manzo Stroganoff «Chef Franco»	67
Unser berühmtes 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 marinara	24 / 34
Miesmuscheln an einem pikanten Weisswein Sud mit Tomatenfilets, Knoblauch und Petersilie dazu Focaccia	

LE PIZZE

Casa Tolone	32
Pomodoro, Mozzarella, San Daniele Rohschinken, saisonale Pilze, Rucola	
Primavera bianca	32
Mozzarella, Spargel, Riesencrevetten, Pomodorini, Pesto, Pinienkerne	
Chef Franco	34
Pomodoro, Mozzarella, Kalbsstreifen, saisonales Gemüse	
Calabrese	26
Pomodoro, Mozzarella, scharfe kalabrische Wurst, Oliven, Peperoncino	
Gemelli	25
Pomodoro, Mozzarella, Hinterschinken, Peperoni, Gorgonzola	
Quattro Formaggi	25
Pomodoro, Mozzarella, verschiedene italienische Käse	

DEKLARATIONEN

Kalb: Schweiz
Rind: Schweiz / Irland
Lamm: Schweiz / Irland
Schwein: Schweiz
Poulet: Schweiz

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

Alle Preise inkl. MwSt

Seefisch: Vierwaldstättersee, Sabina Hofer Meggen
Meerfisch: Mittelmeer, Wildfang oder Aquakultur