

GLI ANTIPASTI

Antipastini della Casa Tolone Unsere saisonale Vorspeise Variation	23
Mozzarella fior di latte DOP con pomodori cuore di bue Frischer Kuhmilch Mozzarella aus Apulien mit Ochsenherztomaten und hausg. Focaccia (mit San Daniele Rohschinken +5)	18
Prosciuto di San Daniele e melone 24 Monate gereifter San Daniele Rohschinken und sizilianische Honigmelone	22 / 32
Carpaccio di polipo all'aneto Fein aufgeschnittener Atlantik Oktopus an Zitronen-Olivenölmarinade und Dill	26 / 42
Carciofini alla calabrese Artischockenherzen gefüllt mit einer Artischocken-Kräuter Mischung und im Ofen gratiniert	21
Il classico vitello tonnato alla piemontese Fein aufgeschnittens Kalbfleisch mit Thunfischsauce	26 / 42
Insalata di pomodori alla calabrese Tomatensalat mit Tropea Zwiebeln, Peperoncino, Oregano, Basilikum an Olivenöl Extra Vergine aus Kalabrien	15
Insalatina di stagione Bunter saisonaler Salat	14

LE PASTE

Tagliatelle bella estate Hausgemachte Bandnudeln mit Waldpilzen, Zucchini-Minzcreme, Pinienkerne, Zitronenzeste und Kalbsstreifen (auch vegetarisch)	36
Trenette al pesto di basilico con pomodorini secchi e scagli di pecorino Flachspaghetti an frischem Basilikumpesto, Cherry-Trockentomaten und Schafkäse Splitter	27
Paccheri tutto mare Napoletanische Pastaröhren mit Meeresfrüchten, Tomatenfilets, Peperoncino	34
Spaghetti alle vongole veraci Spaghetti mit Venusmuscheln, Olivenöl Extra Vergine, Knoblauch und Petersilie	32
Gnocchi al pomodoro fresco e scagli di parmigiano Hausgemachte Gnocchi auf Tomatenfilets und Parmesan Splitter	29

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, Ofenkartoffeln, Picantino und Gemüse	
Galletto ruspante al forno	39
Mistkratzerli im Ofen an Tymianjus, Safranrisotto und Gemüse	
Scaloppine di vitello al limone	44
Kalbsschnitzel an einer Zitronen-Weissweinsauce, Parmesanrisotto und Gemüse	
Tagliata di manzo su rucola con funghi di bosco	62
Irishes Black Angus Rindsfilet aufgeschnitten auf Rucola mit Walpilzen, 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.)	
Insalatone «Yaelle»	32
Reichhaltiger Salatteller an Balsamico Dressing mit Pouletbrust Streifen, Erdbeeren, Honigmelone und Sonnenblumenkerne	

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 Weissweinsud mit Tomatenfilets, Knoblauch und Petersilie dazu Focaccia	
Gamberoni alla griglia	45
Riesenkrevetten an Kräuter-Weissweinsauce, mit Ofenkartoffeln und Blattspinat	

LE PIZZE

Casa Tolone	34
Pomodoro, Mozzarella, San Daniele Rohschinken, saisonale Pilze, Rucola	
Bella estate bianca	34
Mozzarella, Zucchini, Riesenkrevetten, Pomodorini, Pinienkerne	
Calabrese	28
Pomodoro, Mozzarella, scharfe kalabrische Salami, Oliven, Peperoncino	
Gemelli	32
Pomodoro, Mozzarella, Hinterschinken, Taleggio, Peperoni, Champignon	
La fresca	28
Frische Tomatenwürfel, frischer Kuhmilch Mozzarella, Basilikumpesto	

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