

GLI ANTIPASTI

Antipastini della Casa Tolone	25
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
San Daniele Rohschinken DOP (24 Monate) und sizilianische Jolly Honigmelone	
Carpaccio di polipo all'aneto	28 / 44
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 aufgeschnittens Kalbfleisch mit Thunfischsauce	
Insalata di pomodori alla calabrese	16
Tomatensalat mit Tropea Zwiebeln, Peperoncino, Basilikum und Oregano an Olivenöl Extra Vergine aus Kalabrien	
Insalatina di stagione	14
Bunter saisonaler Salat	

LE PASTE

Tagliatelle ai funghi di bosco	32
Hausgemachte Bandnudeln an Waldpilz Sauce mit Kalbsstreifen +7	
Trenette al pesto di basilico con pomodorini e Mozzarella fior di latte	29
Flachspaghetti an frischem Basilikumpesto, Cherry-Trockentomaten und Kuhmilch Mozzarella DOP aus Apulien	
Paccheri tutto mare	36
Napoletanische Pastaröhren mit Wildfang Crevetten, Venus- und Miesmuscheln, Calamari, Tomatenfilets und Peperoncino	
Spaghetti alle vongole scardovari	34
Spaghetti mit Scardovari Venusmuscheln, Olivenöl Extra Vergine, Knoblauch und Petersilie	
Agnolotti del plin	38
Hausgemachte Raviolini zubereitet nach piemontesischer Tradition gefüllt mit Rindsschmorbraten und Poulet an Salbeibutter und Jus	
Mezzelune al burro e salvia	34
Hausgemachte Teigtaschen mit Ricotta-Spinatfüllung an Salbeibutter	

*Die Pasta kann man auch als Vorspeise bestellen.
Gerne beraten wir sie für die veganen Möglichkeiten.*

LA CARNE

Orecchia di elefante alla milanese con pomodorini e rucola	39
Feingeklopftes muotathaler Schweinskotelett in einer Panade aus Brot, Parmesan und Kräutern, mit Cherrytomaten, Rucola, Ofenkartoffeln und Picantino	
Galletto rusante al forno	39
Mistkratzerli im Ofen an Tymianjus, Safranrisotto und Gemüse	
Scaloppine di vitello al limone	45
Kalbsschnitzel an Zitronensauce, Parmesanrisotto und Spinat	
Tagliata di manzo su rucola con funghi di bosco	62
Irisches Black Angus Rindsfilet aufgeschnitten auf Rucola mit Walpilzen, Pommes 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
Tagesempfehlung aus dem Vierwaldstättersee von Gottfried Hofer in Meggen oder vom Meer	
Cozze alla marinara	25 / 35
Miesmuscheln an einem pikanten Weissweinsud mit Tomatenfilets, Knoblauch und Petersilie dazu Knoblauchbrot	
Insalatone «Yaelle»	39
Reichhaltiger Salatteller an Balsamico Dressing mit Fischknusperli vom Tagesfisch, Wassermelone und Pistazien	

DEKLARATIONEN

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

Seefisch: Vierwaldstättersee, Gottfried Hofer Meggen
Meerfisch: IT/ESP/FR/HRV, Wildfang oder Aquakultur
Meeresfrüchte: IT/ESP/NED/ARG, Wildfang oder Aquakultur
Brot: Schlossberg Beck Luzern

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

Alle Preise inkl. MwSt