

GLI ANTIPASTI

Antipastini della Casa Tolone	25
Unsere saisonale Vorspeise Variation	
 Burrata con carpaccio barba bietola e rucola	19
Burrata auf Randen Carpaccio mit Balsamico di Modena IGP, Rucola und geröstete Pinienkerne auf Wunsch mit San Daniele Rohschinken	+6
 Carpaccio di polipo all'aneto	28 / 44
Fein aufgeschnittener Atlantik Oktopus an Zitronen-Olivenölmarinade und Dill	
 Il nostro duetto dei gratinati	22 / 32
Zweierlei von sizilianischen Aubergine mit Tomaten Sugo, Mozzarella und gefüllte Artischockenherzen mit 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 gekocht, mit Tropea Zwiebeln und Peperoncino	
 Insalatina di finocchi alla siciliana	17
Fenchelsalat mit süditalienischen Orangen, Tropea-Zwiebel, Pistazien und Dill an einer Olivenöl-Zitronenmarinade	
 Insalatina di stagione	14
Bunter saisonaler Salat	
 Zuppa di porro e patate e crostino	14
Lauch-Kartoffel Suppe mit ehnem Parmesan-Knoblauch Crostino	

LE PASTE

 Risotto alla barbabietola e chips di Parmigiano	29
Parmesanrisotto mit Randen, Rucolapesto und Parmesan Chips auf Wunsch mit Kalbsstreifen	+7
 Pappardelle alla contadina con ceci e guanciale	32
Hausg. breite Bandnudeln mit Bio Kichererbsen, Tomaten Sugo und Guanciale (it. Speck) die vegetarische Variante	29
 Paccheri tutto mare	35
Neapoletanische Pastaröhren mit Meeresfrüchten, Tomaten Sugo, Peperoncino	
 Spaghetti alle vongole veraci	32
Spaghetti mit 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 auch als Vorspeise bestellen.

LA CARNE

Orecchia di elefante alla milanese	39
Feingeklopftes muotathaler Schweinskotelett in einer Panade aus Brot, Parmesan und Kräutern, dazu Picantino, Ofenkartoffeln und Gemüse	
Brasato ricordi del Piemonte	42
Rindsschmorbraten an einer kräftigen Rotweinsauce, Polenta und Gemüse	
Galletto ruspante al forno	39
Mistkratzerli im Ofen an Thymianjus, Safranrisotto und Gemüse	
Scaloppine di vitello al limone	45
Kalbsschnitzel an einer Zitronensauce, Parmesanrisotto und Gemüse	
Filetto di manzo alla Gorgonzola e Porto bianco	59
Irisches Black Angus Rindsfilet an einer Gorgonzola DOP Sauce mit weissem Porto, Pommes frites und Gemüse	
Filetto di manzo Stroganoff «Chef Franco»	pro Person 72
Unser berüchtigtes Gericht! Die Paprikasauce und die Black Angus Rindsfilet Würfel werden am Tisch zubereitet und flambiert, Trockenreis (ab 2 Personen)	
Bistecca alla fiorentina	pro Person 69
Schweizer T-Bone Steak (ca. 950g) für zwei Personen, am Tisch tranchiert, Beilage nach Wahl und Gemüse	

IL PESCE

Pesce del giorno	Tagespreis
Frischer Fisch nach Tagesempfehlung vom Vierwaldstättersee von „Alfredo“ Gottfried Hofer in Meggen oder vom Meer	
Cozze alla pescatoria	25 / 35
Miesmuscheln an einem pikanten Weissweinsud mit Tomatenfilets, Knoblauch und Petersilie serviert mit Knoblauchbrot	

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

DOLCE VITA DELLA CASA TOLONE

Tiramisù	14
Die beliebteste italienische Süßigkeit	
Semifreddo al Torrone d'Asti	14
Halbgefrorenes mit Nugat aus dem Piemont und Schokolade	
Panna cotta alla crema di pistacchio	15
Panna Cotta mit einer Pistaziencreme aus Sizilien	
Insalata d'arancie con mandorle e gelato di vaniglia	16
Orangensalat mit gerösteten Mandelsplittern und Vanille Glace mit Maraschino	+5

LE COPPE DI GELATO

Coppetta siciliana con crema di pistacchio salata di Trapani IGP	14
Vanille und Schokoladen Glace mit gesalzener Pistazien Creme, Amaretti Krokant und Schlagrahm	
Gelato affogato di stracciatella con Frangelico	16
Stracciatella Glace im Espresso und Frangelico (it. Haselnusslikör) ertränkt	
Sorbetto di fragole al Prosecco	14
Erdbeersorbet mit Prosecco	
Sorbetto del colonello	14
Zitronensorbett mit Wodka	
Palline di Gelato (Kugel)	5
Vanille, Schokolade, Mokka, Stracciatella, Fior di latte, Zitronensorbet	
Schlagrahm	+2
Espresso	+4

*Die hausgemachten Gelati beziehen wir von unseren Freunden
der «Gelateria dell'Alpi»! ❤*

FORMAGGI

Piattino di formaggi	17
Variation aus italienischen und einem Schweizer Käse	

VINI DOLCI PER ACCOMPAGNARE

Moscato d'Asti DOCG - Vietti	1dl 9	7.5dl 56
Vin Santo DOC S. Gimignano 2019 - Il Paradiso	1dl 14	3.75dl 49

Für andere dieverse Süessweine fragen sie bitte einen Tolone!

DOLCE VITA DELLA CASA TOLONE

Tiramisù	14
Die beliebteste italienische Süßigkeit	
Semifreddo al Torrone d'Asti	14
Halbgefrorenes mit Nugat aus dem Piemont und Schokolade	
Panna cotta alla crema di pistacchio	15
Panna Cotta mit einer Pistaziencreme aus Sizilien	
Insalata d'arancie con mandorle e gelato di vaniglia	16
Orangensalat mit gerösteten Mandelsplittern und Vanille Glace mit Maraschino	+5

LE COPPE DI GELATO

Coppetta siciliana con crema di pistacchio salata di Trapani IGP	14
Vanille und Schokoladen Glace mit gesalzener Pistazien Creme, Amaretti Krokant und Schlagrahm	
Gelato affogato di stracciatella con Frangelico	16
Stracciatella Glace im Espresso und Frangelico (it. Haselnusslikör) ertränkt	
Sorbetto di fragole al Prosecco	14
Erdbeersorbet mit Prosecco	
Sorbetto del colonello	14
Zitronensorbett mit Wodka	
Palline di Gelato (Kugel)	5
Vanille, Schokolade, Mokka, Stracciatella, Fior di latte, Zitronensorbet, Erdbeersorbet	
Schlagrahm	+2
Espresso	+4

*Die hausgemachten Gelati beziehen wir von unseren Freunden
der «Gelateria dell'Alpi»! ❤*

FORMAGGI

Piattino di formaggi	17
Variation aus italienischen und einem Schweizer Käse	

VINI DOLCI PER ACCOMPAGNARE

Moscato d'Asti DOCG - Vietti	1dl 9	7.5dl 56
Vin Santo DOC S. Gimignano 2019 - Il Paradiso	1dl 14	3.75dl 49

Für andere dieverse Süessweine fragen sie bitte einen Tolone!