

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 einem 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
Neapolitanische 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 Weissm Port, Pommes frites und Gemüse	
Filetto di manzo Stroganoff «Chef Franco»	pro Person 72
Unser berühmtes 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 pescatora	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 Die beliebteste italienische Süssigkeit	14
Semifreddo al Torrone d'Asti Halbgefrorenes mit Nugat aus dem Piemont und Schokolade	14
Panna cotta alla crema di pistacchio Panna Cotta mit einer Pistaziencreme aus Sizilien	15
Insalata d'arancie con mandorle e gelato di vaniglia Orangensalat mit gerösteten Mandelsplittern und Vanille Glace mit Maraschino	16 +5

LE COPPE DI GELATO

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

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

FORMAGGI

Piattino di formaggi Variation aus italienischen und einem Schweizer Käse	17
---	-----------

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 diverse Süessweine fragen sie bitte einen Tolone!

DOLCE VITA DELLA CASA TOLONE

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

LE COPPE DI GELATO

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

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

FORMAGGI

Piattino di formaggi Variation aus italienischen und einem Schweizer Käse	17
---	-----------

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 Süßweine fragen sie bitte einen Tolone!