

## **Menu della Casa Tolone**

### **Antipastini della Casa Tolone**

*Antipasti Italiani, wie man sie in Italien gerne hat*

\* \* \*

### **Mezzelune al burro e salvia**

*Hausgemachte Teigtäschchen mit Ricotta-Spinatfüllung  
an Butter und Salbei*

\* \* \*

### **Tagliata di manzo**

*Zartes Rindsfilet geschnitten  
auf Rucola und Steinpilzen,  
Ofenkartoffeln und Gemüse*

\* \* \*

### **Semifreddo al Torrone**

*Hausgemachtes Halbgefrorenes mit Nugat aus dem Piemont  
und Schokoladensauce mit Früchten garniert*

**Fr. 95.00**

## **Menu Roma**

### **Minestrone di verdura del giardino**

*Minestrone mit Gartengemüse*

\* \* \*

### **Saltimbocca alla Romana**

*Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei,  
Parmesanrisotto und Gemüse*

\* \* \*

### **Tiramisù**

*Hausgemachtes Tiramisù*

**59.00**

## **Menu Calabrese**

### **Antipastini calabresi**

*Kalabresischer Vorspeiseteller*

**\*\*\***

### **Tagliatelle ai funghi di bosco**

*Hausgemachte Nudel an Waldpilzsauce*

**\*\*\***

### **Agnello di montagna alla Silana**

*Berg-Lammcarré mit Kräutern und Peperoncino,  
Bratkartoffeln und Gemüse*

**\*\*\***

### **Macedonia di frutta fresca con gelato**

*Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace*

**89.00**

## **Menu Vecchia Osteria**

### **Prosciutto crudo di San Daniele**

*San Daniele Rohschinken auf unser  
Berkel Aufschnittmaschine geschnitten*

**\*\*\***

### **Crema di pomodoro al basilico**

*Tomatencremesuppe mit Basilikum*

**\*\*\***

### **Piccatina di maiale alla Milanese**

*Schweins Piccata mit Safranrisotto und Gemüse*

**\*\*\***

### **Crema Caramel**

*Hausgemachtes Caramelköpfl  
mit Rahm und Mandeln*

**59.00**

## **Menu Festivo**

**Cocktail di gamberetti „Portofino“**  
Krevettencocktail mit Toast und Butter

\* \* \*

**Rosette di vitello al limone**  
Kalbsschnitzel an Zitronensauce,  
Weissweinsrisotto und Spinat

\* \* \*

**Arcobaleno di sorbetti con frutta**  
Drei verschiedene Sorbets mit Früchten garniert

**69.00**

## **Menu Ricordi del Piemonte**

**Antipasti Langaroli**  
Vorspeiseteller aus dem Langhe Gebiet

\* \* \*

**Tajarin con ragù ai funghi porcini**  
Feine Nudeln an Steinpilzragout

\* \* \*

**Brasato al Vecchio Barolo**  
Rindsschmorbraten an Barolosauce,  
Polenta und Saisongemüse

\* \* \*

**Variazione di formaggi**  
Verschiedene Käsesorten

\* \* \*

**Panna cotta con salsa di lamponi**  
Panna cotta mit Himbeersauce

**89.00**

## **Menu della Nonna**

### **Mezzelune al burro e salvia**

Hausgemachte Teigtäschchen mit Ricotta-Spinatfüllung  
an Butter und Salbei

\* \* \*

### **Arrosto di vitello della Nonna**

Kalbsbraten nach Grossmutter-Art,  
Kartoffelstock und Gemüse

\* \* \*

### **Tiramisù**

Hausgemachtes Tiramisù

**69.00**

## **Menu Tradizionale**

### **Mozzarella di bufala e pomodoro "alla Caprese"**

Büffelmozzarella und Tomaten

\* \* \*

### **Bistecca di vitello alla Forestiera**

Kalbssteak an Pilzsauce,  
Parmesanrisotto und Gemüse

\* \* \*

### **Crema Catalana**

**Fr. 75.00**

## **Menu Classico**

### **Antipastini della Casa**

Vorspeiseteller wie man ihn in Italien gerne hat

\* \* \*

### **Controfiletto alla salsa di pepe verde**

Entrecote geschnitten an grüner Pfeffersauce,  
Pommes frites und Gemüse

\* \* \*

### **Sorbetto Colonnal**

Zitronensorbet mit Wodka

**72.00**

## **Menu "i Gemelli"**

### **Duetto di antipasti freddo e caldo**

Rindscarpaccio an Zitronen-Olivenölmarinade  
und gratinierte Artischockenherzen

\* \* \*

### **Insieme di pasta**

Hausgemachte Raviolini mit Fleischfüllung  
und Tagliolini al pesto genovese

\* \* \*

### **Filetto di manzo "i gemelli"**

Rindsfilet mit zwei Saucen serviert,  
Pfeffer- und Gorgonzolasauce,  
Risotto und Gemüse

\* \* \*

### **Coppietta di dolci**

Hausgemachtes Tiramisù  
und Semifreddo al Torrone

**99.00**

## **Menu Speciale**

### **Carciofi gratinati alla Calabrese**

Artischockenherzen im Ofen gratiniert

\* \* \*

### **Costoletta di vitello al rosmarino**

Muotathaler Kalbracks (350 g) am Stück mit Rosmarin  
im Ofen gebraten und am Tisch geschnitten,  
Röstikroketten und Gemüse

\* \* \*

### **Semifreddo al Torrone**

Halbgefrorenes mit Nugat und  
Schokoladensauce mit Früchten garniert

**85.00**

## **Menu di Carne**

### **Il classico vitello tonnato**

Fein geschnittenes Kalbfleisch an Thunfischsauce

\* \* \*

### **Bistecca Fiorentina**

Muotethaler T-Bone-Steak (900 g Stück für 2 Personen),  
Baked Potatoes und Gemüse

\* \* \*

### **Gelato di vaniglia con lamponi**

Vanilleglace mit heissen Himbeeren  
mit Himbeergeist flambiert

**90.00**

## **Menu Pescatore**

### **Carpaccio di polipo all'agretto di limone**

*Tintenfischcarpaccio an einer Zitronenvinegrette*

\* \* \*

### **Pesce dal lago "Golfo di Meggen"**

*Frische Egli-, Rötheli- oder Felchenfilets (je nach Fang) an Weissweinsauce,  
Salzkartoffeln und Gemüse*

\* \* \*

### **Sorbetto di mango al Calvados**

*Mangosorbet mit Calvados*

**72.00**