

## GLI ANTIPASTI

---

<b>Antipastini della Casa Tolone</b>	23
Unsere saisonale Vorspeise Variation	
<b>Insalatina primavera e burratina</b>	24
Spargelsalat mit agrodolce Tropea Zwiebel, Burratina, Pomodorini und Pinienkerne (mit San Daniele Rohschinken +5)	
<b>Carpaccio di polipo all'aneto</b>	26
Fein aufgeschnittener Atlantik Oktopus an Zitronen-Olivenölmarinade und Dill	
<b>Carciofini alla calabrese</b>	21
Artischockenherzen gefüllt mit einer Artischocken-Kräuter Mischung und im Ofen gratiniert	
<b>Il classico vitello tonnato alla piemontese</b>	26
Fein aufgeschnittens Kalbfleisch mit Thunfischsauce	
<b>Uovo della nonna Michelina</b>	15
Spiegelei, wie es unsere Grossmutter Michelina zubereitet hat, im Tomaten-Sugo mit Zwiebeln aus Tropea und Peperoncino	
<b>Insalatina di stagione</b>	14
Bunter saisonaler Salat	
<b>Crema d'asparagi</b>	16
Hausgemachte Spargelcreme Suppe	

## LE PASTE

---

<b>Pappardelle primavera</b>	36
Hausgemachte breite Bandnudeln an Safransauce mit Spargel und Kalbsstreifen (auch vegetarisch)	
<b>Gran Risotto di montagna e giardino</b>	32
Carnaroli Risotto mit Morchelspitzen, Erbsen und Trockentomaten	
<b>Linguine tutto mare</b>	34
Flachspaghetti mit Meeresfrüchten, Tomatenfilets, Peperoncino	
<b>Spaghetti alle vongole veraci</b>	32
Spaghetti mit Venusmuscheln, Olivenöl Extra Vergine, Knoblauch und Petersilie	
<b>Gnocchi al pomodoro con crema di burrata e piselli</b>	29
Hausgemachte Gnocchi an Tomaten Sugo mit Erbsen- und Burratacreme	

*Die Pasta kann man auch als Vorspeise bestellen.*

## LA CARNE

---

<b>Orecchia di elefante alla milanese</b>	39
Feingeklopftes muotathaler Schweinskotelett in einer Panade aus Brot, Parmesan und Kräutern, Ofenkartoffeln, Picantino und Gemüse	
<b>Galletto ruspante al forno</b>	39
Mistkratzerli im Ofen an Tymianjus, Safranrisotto und Gemüse	
<b>Scaloppine di vitello al limone</b>	44
Kalbsschnitzel an einer Zitronen-Weissweinsauce, Parmesanrisotto und Gemüse	
<b>Filetto di manzo al vino rosso</b>	59
Irisches Black Angus Rindsfilet an einer kräftigen Rotweinsauce, Pommes frites und Gemüse	
<b>Filetto di manzo Stroganoff «Chef Franco»</b>	69
Unser berühmtes Gericht wird am Tisch zubereitet und die Black Angus Rindsfilet Würfel flambiert, Trockenreis (ab 2 Pers.)	

## IL PESCE

---

<b>Frischer Fisch nach Tagesempfehlung</b>	Tagespreis
Aus dem Vierwaldstättersee von Sabine Hofer in Meggen oder vom Meer	
<b>Cozze alla marinara</b>	24 / 34
Miesmuscheln an einem pikanten Weissweinsud mit Tomatenfilets, Knoblauch und Petersilie dazu Focaccia	
<b>Gamberoni all'erbette</b>	45
Wildfang Riesencrevetten an Kräuter-Proseccosauce, auf Zitronenrisotto und Blattspinat	

## LE PIZZE

---

<b>Casa Tolone</b>	34
Pomodoro, Mozzarella, San Daniele Rohschinken, saisonale Pilze, Rucola	
<b>Primavera bianca</b>	34
Mozzarella, Spargel, Riesencrevetten, Pomodorini, Pesto, Pinienkerne	
<b>Calabrese</b>	28
Pomodoro, Mozzarella, scharfe kalabrische Salami, Oliven, Peperoncino	
<b>Gemelli</b>	32
Pomodoro, Mozzarella, Hinterschinken, Taleggio, Peperoni, Champignon	
<b>Quattro formaggi e spinaci</b>	29
Pomodoro, Mozzarella, Taleggio, Parmigiano, Gorgonzola und Spinat	

---

### 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