

GLI ANTIPASTI

Antipastini della Casa Tolone	22
Vorspeiseteller wie man ihn in Italien gerne hat	
Tris inverniale	21
San Daniele Rohschinken, Burratina und Artischocken-Avocado Salat	
Carpaccio di polipo all'aneto	23
Fein aufgeschnittener Atlantik Oktopus an Zitronen-Olivenölmarinade und Dill	
Melanzane alla parmigiana	19
Sizilianische Auberginen mit Sugo und Mozzarella im Ofen überbacken	
Il classico vitello tonnato alla piemontese	24
Fein aufgeschnittens Kalbfleisch an einer Thunfisch Sauce	
Uovo della nonna Michelina	15
Spiegelei wie es unsere Grossmutter Michelina zubereitet hat. Im Sugo mit Tropa Zwiebel und Peperoncino	
La valeriana con uovo e guanciale	15
Nüsslisalat mit Ei und italienischem Speck	
Insalatina di stagione	13
Bunter saisonaler Salat	

LE PASTE

Penne d'inverno	34
Penne mit Broccoli, Pinienkerne und Kalbstreifen an einer Parmesan-Rahmsauce (auch vegetarisch)	
Linguine tutto mare	33
Flachspaghetti mit Meeresfrüchten, Tomatenfilets, Peperoncino	
Spghettini alle vongole veraci	32
Spghettini mit Venusmuscheln, Olivenöl Extra Vergine, Knoblauch und Petersilie	
Tagliatelle con ragù alla bolognese	32
Hausgemachte Bandnudeln an Rinds Bolognese	
Gnocchi al basilco con filetti di pomodoro e parmigiano	29
Hausg. Basilikum Gnocchi mit Tomatenfilets und Parmesansplintern	

Die Pasta ist auch als Vorspeise erhältlich

LA CARNE

Orecchia di elefante alla milanese	39
Feingeklopftes muotathaler Schweinskotelett in einer Panade aus Brot, Parmesan und Kräutern, Ofenkartoffeln und Gemüse	
Galetto ruspante al timo	39
Mistkratzerli im Ofen an Tymian Jus, Safranrisotto und Gemüse	
Scaloppine di vitello al limone	42
Kalbsschnitzel an einer Zitronen-Weisswein Sauce, Parmesanrisotto und Gemüse	
Tagliata di manzo	59
Irisches Black Angus Rindsfilet aufgeschnitten auf Rucola mit Pomodorini und Parmesansplitter, Ofenkartoffeln und Gemüse	
Filetto di manzo «Stroganoff»	65
Unser Klassiker - Die pikante Paprika Sauce wird am Tisch zubereitet und die Black Angus Rindsfilet Würfel flambiert, Trockenreis (ab 2 Pers.)	

IL PESCE

Frischer Fisch nach Tagesempfehlung	Tagespreis
Aus dem Vierwaldstättersee von Sabine Hofer in Meggen oder vom Meer	
Cozze alla pescatore	24 / 34
Miesmuscheln an einem pikantem Weisswein Sud mit Tomatenfilets, Knoblauch und Petersilie	

LE PIZZE

Casa Tolone	29
Sugo, Mozzarella, San Daniele Rohschinken, Artischocken, Rucola	
Theresia	19
Sugo, Mozzarella, Basilikum	
Chef Franco	34
Sugo, Mozzarella, Kalbsstreifen, saisonales Gemüse	
Domenico	24
Sugo, Mozzarella, scharfe Salami, Oliven, Champignons, Knoblauch	
Dario	25
Sugo, Mozzarella, Hinterschinken, Peperoni, Gorgonzola	
Gianmarco	23
Sugo, Sardellen, Kapern, Basilico, Oregano	

DEKLARATIONEN

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

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

Alle Preise inkl. MwSt

Seefisch: Vierwaldstättersee, Sabina Hofer Meggen
Meerfisch: Mittelmeer, Wildfang oder Aquakultur

LA DOLCE VITA

Tiramisù Die beliebteste italienische Süßigkeit	14
Semifreddo al Torrone d'Alba Halbgefrorenes mit Nugat aus dem Piemont und Schokolade	14
Panna cotta con frutta di bosco Panna Cotta mit Waldbeeren Sauce	13

LE COPPE DI GELATO

Fior di latte d'inverno Fior di latte Glace mit heisser Orangensauce, Minze und Schlagrahm	13
Gelato affogato alla stracciatella Stracciatella Glace im Espresso und Frangelico (it. Nusslikör) ertränkt	14
Sorbetto di fragole al Prosecco Erdbeersorbet mit Prosecco	14
Sorbetto colonello Zitronensorbet mit Wodka	14
Palline di Gelato Auswahl an Glacekugeln Vanille, Schokolade, Mocca, Stracciatella, Fior di latte, Zitronensorbet, Erdbeersorbet	5

Schlagrahm 1.50

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

FORMAGGI

Piattino di formaggi Variation von italienischem- und Schweizerkäse	15
---	-----------

VINI DOLCI (SÜSSWEINE)

Moscato d'Asti DOCG - Vietti	8.90 / 49
Bianco Passito IGT, Brisi - Fattoria San Francesco	12.50 / 59