

GLI ANTIPASTI

Antipastini della Casa Tolone Vorspeiseteller wie man ihn in Italien gerne hat	21.50
Prosciutto e melone Jolly San Daniele Rohschinken mit sizilianischer Melone	19.50
Carpaccio di polipo Fein aufgeschnittener Atlantik Oktopus mit Dill an Zitronen-Olivenölmarinade	22.50
Melanzane alla parmigiana Auberginen mit Sugo und Mozzarella aus dem Ofen	18.50
Il classico vitello tonnato Fein aufgeschnittens Kalbfleisch an einer Thunfisch Sauce	24.00
Mozzarella di bufala e pomodoro alla caprese Büffelmozzarella DOP aus Kampanien mit Tomaten und Pesto Focaccina (auf Wunsch mit San Daniele Rohschinken +5.00)	17.00
Insalata di rucola selvatica Rucolasalat, Pomodorini, Pasmesansplitter und Aceto balsamico di Modena IGP	15.50
Insalatina di stagione Saisonaler bunter Salat	12.50

LE PASTE

Trenette al pesto di basilico e stracciatella di burrata Flachspaghetti an Basilikumpesto, Burrata und caramelisierten Pomodorini	27.00
Paccheri tutto mare Grosse Pastaröhren mit Meeresfrüchten, Tomatenfilets, Peperoncino und Kräuter	33.00
Pappardelle mare e monti Hausgemachte breite Bandnudeln mit Wildfang Crevetten, frischen Waldpilzen an feiner Rahmsauce (auch vegetarisch)	34.00

Die Pasta ist auch als Vorspeise erhältlich

LA CARNE

Orecchia di elefante alla milanese	39.00
Feingeklopftes muotathaler Schweinskotelett in einer Panade aus Brot, Parmesan und Kräutern, Ofenkartoffeln und Gemüse	
Scaloppine di vitello al limone	42.00
Kalbsschnitzel an einer Zitronen-Weisswein Sauce, Parmesanrisotto und Gemüse	
Tagliata di manzo	59.00
Irisches Black Angus Rindsfilet aufgeschnitten auf Rucola mit Pomodorini und Parmesansplitter, Ofenkartoffeln und Gemüse	
Filetto di manzo «Stroganoff»	65.00
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	

LE PIZZE

Casa Tolone	29.50
Sugo, Mozzarella, San Daniele Rohschinken, Steinpilze / Eierschwämmli, Rucola	
Theresia	18.50
Sugo, Mozzarella, Basilikum	
Franco	24.50
Sugo, Mozzarella, saisonales Gemüse	
Domenico	23.50
Sugo, Mozzarella, scharfe Salami, Oliven, Champignons, Knoblauch	
Dario	24.50
Sugo, Mozzarella, Hinterschinken, Peperoni, Gorgonzola	
Gianmarco	22.50
Sugo, Sardellen, Kapern, Basilico, Oregano	

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