

GLI ANTIPASTI

Antipastini della Casa Tolone	22
Unsere saisonale Vorspeise Variation (auch vegetarisch)	
Il classico vitello tonnato	26 / 42
Fein aufgeschnittens Kalbfleisch mit Thunfisch Sauce	
Prosciutto e melone	22
San Daniele Rohschinken und sizilianische Honigmelone	
Mozzarella di bufala bella estate	22
Büffelmozzarella DOP und Ochsenherztomaten, Focaccina mit Basilikumpesto (mit San Daniele Rohschinken +5)	
Carpaccio di manzo	26 / 42
Fein aufgeschnittenes Rindshuftfilet an Zitronen-Olivenölmarinade mit Basilikum und Parmesanspliter	
Carpaccio di polipo all'aneto	25 / 39
Fein aufgeschnittener Atlantik-Oktopus an Zitronen-Olivenölmarinade mit Dill	
Uovo della nonna Michelinina	15
Spiegelei, wie es unsere Grossmutter Michelinina zubereitet hat, im Tomaten Sugo mit Zwiebeln aus Tropea und Peperoncino	
Insalata di rucola selvatica	16
Rucolasalat, Pomodorini, Parmesanspliter, Baumnüsse und Aceto Balsamico di Modena IGP	
Insalatina di stagione	13
Bunter saisonaler Salat	

LE PASTE

Tagliatelle ai profumi d'estate	36
Hausgemachte Bandnudeln an Eierschwämmli sauce mit Erbsen und Kalbsstreifen (auch vegetarisch)	
Paccheri tutto mare	33
Napolitanische grosse Pastaröhren mit Meeresfrüchten, Tomatenfilets, Peperoncino	
Spaghetti alle vongole veraci	32
Spaghetti mit Venusmuscheln, Olivenöl Extra Vergine, Knoblauch und Petersilie	
Trenette al pesto alla genovese	27
Flachspaghetti an Basilikumpesto mit caramelisierten Pomodorini	
Gnocchi verdi al basilco	29
Hausgemachte Basilikumgnocchi auf Tomatenfilets mit Pecorino	

Die Pasta sind auch als Vorspeise erhältlich.

LA CARNE

Orecchia di elefante alla milanese	39
Feingeklopftes muotathaler Schweinskotelett in einer Panade aus Brot, Parmesan und Kräutern, Ofenkartoffeln, Picantino und Gemüse	
Galletto ruspante al forno	39
Mistkratzerli im Ofen an Tymianjus, Safranrisotto und Gemüse	
Scaloppine di vitello al limone	42
Kalbsschnitzel an einer Zitronen-Weissweinsauce, Parmesanrisotto und Gemüse	
Filetto di manzo alle erbette e Vermouth bianco	59
Irisches Black Angus Rindsfilet an Kräuter-Vermouthsauce mit Senfkörnern, Pommes frites und Gemüse	
Filetto di manzo Stroganoff «Chef Franco»	68
Unser berühmtes Gericht 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 marinara	24 / 34
Miesmuscheln an einem pikanten Weissweinsud mit Tomatenfilets, Knoblauch und Petersilie dazu Focaccia	
Insalata con gamberoni «Yaelle»	39
Wildfang Riesencrevetten auf reichhaltigem Salatbett mit Wassermelone, Avocado und Burratina an einem weissen Balsamico-Dressing	

LE PIZZE

Casa Tolone	32
Pomodoro, Mozzarella, San Daniele Rohschinken, saisonale Pilze, Rucola	
Bella estate	32
Büffelmozzarella, Riesencrevetten, Pomodorini, Zucchini, Pesto	
Calabrese	28
Pomodoro, Mozzarella, scharfe kalabrische Wurst, Oliven, Peperoncino	
Gemelli	26
Pomodoro, Mozzarella, Hinterschinken, Peperoni, Gorgonzola	

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