

GLI ANTIPASTI

Antipastini della Casa Tolone	25
Unsere saisonale Vorspeise Variation	
Burrata con barba bietola e rucola	18
Burrata auf Randensalat mit Balsamico di modena IGP, Rucola und geröstete Pinienkerne auf Wunsch mit San Daniele Rohschinken +6	
Carpaccio di polipo all'aneto	26 / 42
Fein aufgeschnittener Atlantik Oktopus an Zitronen-Olivenölmarinade und Dill	
Melanzane alla parmigiana	22 / 32
Sizilianische Aubergine mit Tomaten Sugo, Mozzarella und Parmesan im Ofen gratiniert	
Il classico vitello tonnato alla piemontese	26 / 42
Fein aufgeschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce	
Uovo della nostra nonna Michelina	15
Spiegelei wie es unsere Grossmutter Michelina zubereitet hat, im Tomaten Sugo gekocht, mit Tropea Zwiebeln und Peperoncino	
Insalatina di stagione	14
Bunter saisonaler Salat	
Zuppa di porro e patate	14
Lauch-Kartoffel Suppe	

LE PASTE

Risotto alla barba bietola	29
Parmesanrisotto mit Randen, Rucolapesto und piemontesischem Testun Käse auf Wunsch mit Kalbsstreifen +7	
Tagliatelle al ragù di manzo alla bolognese	32
Hausgemachte Bandnudeln an Rindfleisch Ragù	
Tagliatelle al ragù di lenticchie	28
Hausgemachte Bandnudeln an Linsen Ragù	
Paccheri tutto mare	34
Napoletanische Pastaröhren mit Meeresfrüchten, Tomaten Sugo, Peperoncino	
Spaghetti alle vongole veraci	32
Spaghetti mit Venusmuscheln, Olivenöl Extra Vergine, Knoblauch und Petersilie	
Agnolotti del plin	38
Hausgemachte Raviolini zubereitet nach piemontesischer Tradition gefüllt mit Rindsschmorbraten und Poulet an Salbeibutter und Jus	
Mezzelune al burro e salvia	34
Hausgemachte Teigtaschen mit Ricotta-Spinatfüllung an Salbeibutter	

Die Pastas kann man auch als Vorspeise bestellen

LA CARNE

Orecchia di elefante alla milanese	39
Feingeklopftes muotathaler Schweinskotelett in einer Panade aus Brot, Parmesan und Kräutern, dazu Picantino, Safranrisotto und Gemüse	
Brasato ricordi del Piemonte	42
Rindsschmorbraten an einer kräftigen Rotweinsauce, Polenta und Gemüse	
Galletto ruspante alla romana con peperonata	39
Mistkratzerli im Ofen an Thymianjus auf Peperoni mit Kartoffeln und Broccoletti	
Scaloppine di vitello al limone	45
Kalbsschnitzel an einer Zitronensauce, Parmesanrisotto und Gemüse	
Filetto di manzo al pepe verde e Marsala	59
Irisches Black Angus Rindsfilet an Pfeffer-Marsala Sauce, Pommes frites und Gemüse	
Filetto di manzo Stroganoff «Chef Franco»	p. P. 69
Unser berühmtestes Gericht! Die Paprikasauce und die Black Angus Rindsfilet Würfel werden am Tisch zubereitet und flambiert, Trockenreis (ab 2 Personen)	

IL PESCE

Pesce del giorno	Tagespreis
Frischer Fisch nach Tagesempfehlung vom Meer oder vom Vierwaldstättersee von Sabina Hofer in Meggen	
Cozze alla pescatora	24 / 34
Miesmuscheln an etwas pikantem Weissweinsud mit Tomatenfilets, Knoblauch und Petersilie serviert mit Knoblauchbrot	

DEKLARATIONEN

Kalb: Schweiz
Rind: Schweiz / Irland
Lamm: Schweiz / Irland
Schwein: Schweiz
Wildschwein: Italien
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