

GLI ANTIPASTI

Antipastini della Casa Tolone	25
Unsere saisonale Vorspeise Variation	
Insalatina di primavera con burratina	24
Spargelsalat mit agrodolce Tropea Zwiebel, Pomodorini, Pinienkerne und Burratina 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 Zwiebel und Peperoncino	
Insalatina di stagione	14
Bunter saisonaler Salat	
Crema d'asparagi	15
Hausgemachte Spargelcreme Suppe	

LE PASTE

Unsere Pasta ist hausgemacht oder stammt aus Gragnano IGP bei Neapel, hergestellt aus italienischem Hartweizen

Gran Risotto primavera	32
Parmesanrisotto Carnaroli IGP mit Spargel und Morchelspitzen mit Kalbsstreifen +7	
Pappardelle allo zaffernano mare e monti	36
Hausgemachte breite Bandnudeln an Safransauce mit Spargel und Wildfang Krevetten (auch vegetarisch)	
Linguine tutto mare	36
Flachspaghetti 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 Pasta kann man auch als Vorspeise bestellen

LA CARNE

Orecchia di elefante alla milanese	39
Feingeklopftes muotathaler Schweinekotelett in einer Panade aus Brot, Parmesan und Kräutern, Pommes frites, Gemüse und Picantino	
Brasato ricordi del Piemonte	42
Rindsschmorbraten an einer kräftigen Rotweinsauce, Polenta und Gemüse	
Galletto ruspante al forno	39
Mistkratzerli im Ofen an Thymianjus, Safranrisotto und Gemüse	
Scaloppine di vitello al limone	45
Kalbsschnitzel an einer Zitronensauce, Parmesanrisotto und Gemüse	
Filetto di manzo al vino rosso	59
Irisches Black Angus Rindsfilet an einer kräftrigen Rotweinsauce, Ofenkartoffeln und Gemüse	
Filetto di manzo Stroganoff «Chef Franco»	pro Person 72
Unser berühmtestes Gericht! Die Paprikasauce und die Black Angus Rindsfilet Würfel werden am Tisch zubereitet und flambiert, Trockenreis (ab 2 Personen)	
Bistecca alla fiorentina	pro Person 69
Schweizer T-Bone Steak für zwei Personen, am Tisch tranchiert, Beilage nach Wahl und Gemüse	

IL PESCE

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

DEKLARATIONEN

Kalb: Schweiz
Rind: Schweiz / Irland
Lamm: Schweiz / Irland
Schwein: Schweiz
Poulet: Schweiz
Seefisch: Vierwaldstättersee, Gottfried Hofer Meggen
Meerfisch: IT/ESP/FR/HRV, Wildfang oder Aquakultur
Meeresfrüchte: IT/ESP/NED/ARG, Wildfang oder Aquakultur
Brot: Schlossberg Beck Luzern

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

Alle Preise inkl. MwSt