

GLI ANTIPASTI

| | |
|---|--------------|
| Antipastini della Casa Tolone | 21.50 |
| Vorspeiseteller wie man ihn in Italien gerne hat | |
| Composizione d'autuno di prosciutto | 22.50 |
| Birne, San Daniele Rohschinken und Burratina | |
| Carpaccio di polipo all'aneto | 22.50 |
| Fein aufgeschnittener Atlantik Oktopus mit Dill an Zitronen-Olivenölmarinade | |
| Melanzane alla parmigiana | 18.50 |
| Sizilianische Auberginen mit Sugo und Mozzarella aus dem Ofen | |
| Il classico vitello tonnato alla piemontese | 24.00 |
| Fein aufgeschnittens Kalbfleisch an einer Thunfisch Sauce | |
| Uovo della nonna Michelina | 15.50 |
| Spiegelei im Sugo mit Tropa Zwiebel und Peperoncino | |
| Insalata di finocchi e arance alla siciliana | 16.50 |
| Fenchelsalat mit Orangen, Olive taggiasce, Pistazien und Dill an Olivenölmarinade | |
| Insalatina di stagione | 12.50 |
| Saisonaler bunter Salat | |

LE PASTE

| | |
|--|--------------|
| Risotto d'autuno | 34.00 |
| Risotto mit Kürbis, Kastanien, Gorgonzola und Kalbsstreifen (auch vegetarisch) | |
| Paccheri tutto mare | 33.00 |
| Grosse Pastaröhren mit Meeresfrüchten, Tomatenfilets, Peperoncino und Kräuter | |
| Tagliatelle al ragu di funghi di bosco | 32.00 |
| Hausgemachte Bandnudeln an Waldpilz Sauce | |
| Gnocchi al basilco con filetti di pomodoro e parmigiano | 29.00 |
| Hausg. Basilikum Gnocchi mit Tomatenfilets und Parmesansplintern | |

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 | |
| Brasato al Barbera d'Asti | 42.00 |
| Rindsschmorbraten an kräftiger Rotweinsauce, Polenta 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

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 | 13.– |
| Die beliebteste italienische Süßigkeit | |
| Semifreddo al Torrone d'Alba | 13.– |
| Halbgefrorenes mit Nugat aus dem Piemont und Schokolade | |
| Panna cotta al arancia e pistachio | 13.– |
| Panna Cotta mit an Orangensauce und Pistazien | |
| Monte bianco autuno | 14.50 |
| Hausgemachtes Vermicelles mit Meringues und Schlagrahm garniert | |

LE COPPE DI GELATO

| | |
|---|--------------|
| Fior di latte „sole della Calabria“ | 12.50 |
| Fior di latte Glace, frische Orange, Minze und Schlagrahm | |
| Pera al vino rosso con gelato alla vaniglia | 13.50 |
| Rotweibirne mit Vanille Glace, Schlagrahm und caramalisierte Baumnüsse | |
| Gelato affogato alla stracciatella | 13.50 |
| Stracciatella Glace im Espresso und Frangelico (it. Nusslikör) ertränkt | |
| Sorbetto di fragole al Prosecco | 13.50 |
| Erdbeersorbet mit Prosecco | |
| Sorbetto colonello | 13.50 |
| Zitronensorbett mit Wodka | |
| Palline di Gelato | 5.00 |
| Vanille, Schokolade, Mocca, Stracciatella, Fior di latte, Zitronensorbet, Erdbeersorbet | |

frischer Schlagrahm 1.50

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

FORMAGGI

| | |
|--|--------------|
| Piattino di formaggi | 15.00 |
| Variation von italienischem- und einem Schweizerkäse | |

VINI DOLCI

| | | |
|---|--------------|--------------|
| Moscato d'Asti DOCG - Vietti | 8.90 | 49.00 |
| Bianco Passito IGT, Brisi - Fattoria San Francesco | 12.50 | 59.00 |