

GLI ANTIPASTI

Antipastini della Casa Tolone	25
Unsere saisonale Vorspeise Variation	
Burrata con pomodorini semi secchi	18
Burrata mit halbtrockenen Tomaten und ligurischen Oliven 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 Michelin	15
Spiegelei wie es unsere Grossmutter Michelin zubereitet hat, im Tomaten Sugo gekocht, mit Tropea Zwiebeln und Peperoncino	
Insalatina di finocchio alla siciliana	16
Fenchelsalat mit Tropea Zwiebeln, Orangen, Pistazien und Dill	
Insalatina di stagione	14
Bunter saisonaler Salat	
Crema di zucca	14
Kürbis Creme Suppe	

LE PASTE

Risotto colori d'autunno	29
Parmesanrisotto mit Kürbis, Steinpilzen und piemontesischem Testun Käse auf Wunsch mit Kalbsstreifen +7	
Tagliatelle al ragù di cinghiale	32
Hausgemachte Bandnudeln an Wildschwein Ragù	
Paccheri tutto mare	34
Napolitanische 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 Pasta 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, Bratkartoffeln und Gemüse	
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 Gorgonzola e Porto	59
Irisches Black Angus Rindsfilet Gorgonzola-Portwein Sauce, Pommies 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, Trocken reis (ab 2 Personen)	

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
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