

■ Antipasto

Antipasto Caruso		für 2 Personen	31.00
Auswahl von Trockenfleisch, scharfe Salami, Büffelmozzarella, grillierten Gemüsespezialitäten, getrockneten Tomaten, Oliven, Grana Padano-Käse		für 1 Person	21.50
Insalata verde	 	9.50	
Verschiedene Blattsalate			
Insalata Caruso di stagione	 	12.50	
Ein Mischsalat nach Caruso Art, garniert mit Nüssen und Kernen			
Bruschetta della casa		14.00	
San Marzano Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln, Olivenöl, Oregano und Basilikum auf geröstetem Brot			
Gamberi		24.50	
Fünf Riesencrevetten sautiert in Olivenöl mit Knoblauch, Kräutern und Datteltomaten			
Carpaccio di manzo		24.00	
Dünn geschnittenes Rindscarpaccio vom Weiderind roh mit Olivenöl, Grana Padano Flocken, Limonenöl und Rucola			
Tartar di manzo	70gr/140gr	22.50 / 31.50	
Bio-Rindstatar mit hauseigener Marinade, geröstetem Brot und Butter			
Separat dazu: Cognac oder Calvados 2cl +CHF 4.50			

■ Zuppe

Crema di pomodoro al pesto	11.50
Hausgemachte Tomatensuppe mit Pesto Rahm	

■ **Pasta fatta in casa**

Tagliatelle con salmone	28.50
Hausgemachte Nudeln mit gebratenem frischen Lachs, Limonen-Rahmsauce, Kapern und Schnittlauch	
Tagliatelle aurora con straccetti di pollo	28.50
Hausgemachte Nudeln mit Pouletstreifen an einer leichten Tomatenrahmsauce, getrockneten Tomaten und Petersilie	
Spaghetti aglio olio e peperoncino	22.50
Hausgemachte Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl, frischen Kräutern und Peperoncini	
Spaghetti alla carbonara	25.50
Hausgemachte Spaghetti mit Speck, Zwiebeln, Grana Padano, Ei, Rahm, frischer Petersilie und Olivenöl	
Spaghetti con gamberi	31.00
Hausgemachte Spaghetti mit Crevetten, Olivenöl, Knoblauch, frischen Datteltomaten, Petersilie und Kräutern	
Maccheroni con gorgonzola	26.00
Hausgemachte Maccheroni mit frischem Broccoli, Rahm und Gorgonzola	

■ **Gnocchi di patate fatti in casa**

Gnocchi al pesto	26.00
Hausgemachte Kartoffelgnocchi an feiner hausgemachter Basilikum-Pesto mit Pinienkernen, Datteltomaten und Mascarpone	

■ **Risotti**

Risotto pomodori e mascarpone

Risotto mit Grana Padano, frischen Tomaten, Basilikum und Mascarpone



25.50

Risotto «Caruso»

Grillierte Rindsfiletstreifen nappiert mit einem kräftigen Rotwein-Jus, gebettet auf Grana Padano-Risotto mit Spinat, Gemüse-Julienne und getrockneten Tomaten, abgeschmeckt mit Weisswein

Unser Klassiker!

39.50

■ **Carne**

Piccata alla milanese con spaghetti al pomodoro

44.00

Kalbsschnitzel paniert in Ei und Grana Padano, dazu hausgemachte Tomatenspaghetti, Gemüsegarnitur

Filetto di manzo

59.00

Grilliertes irisches Rindsfilet (ca. 200gr) von der grünen Insel mit grüner Pfeffersauce, dazu hausgemachte Girasole gefüllt mit Steinpilzen und einer Gemüsegarnitur

■ **Grigliate con insalate**

Petto di pollo grigliato con insalata Caruso di stagione

35.50

Grillierte Pouletbrust mit Kräuterbutter, dazu ein Mischsalat mit Nüssen und Kernen



**Spiedino di gamberi grigliato
con insalata Caruso di stagione**

37.00

Fünf grillierte Riesencrevetten am Spiess mit Kräuterbutter, dazu ein Mischsalat mit Nüssen und Kernen



■ **Tavolata all'italiana (ab 4 Pers.)**

Erleben Sie bei uns eine richtige Tavolata wie bei unserer Nonna in Italien.

Alle Gerichte werden in der Schüssel oder auf Platten serviert und jeder bedient sich selber.

Alle Tavolata sind auch à discretion erhältlich.

Ab 4 Personen und dies nur Tischweise, können Sie ein feines italienisches Essen geniessen.

Tavolata Pasta oder Pizza

Tavolata Pasta

1. Gang:

Insalata verde

Mischsalat in der Schüssel zum selber schöpfen,
wahlweise mit französischem oder italienischem Dressing

Antipasto Caruso

Auswahl von Trockenfleisch, scharfer Salami,
Büffelmozzarella, grilliertem Gemüse,
getrockneten Tomaten, Oliven und Grana Padano

2. Gang:

Vier verschiedene Pasta à discrédition

Sie stellen unsere hausgemachten Pastas, Gnocchis
oder Risotti selber zusammen (siehe à la Carte)

3. Gang:

Sorbetto al limone con limoncello

Erfrischendes Zitronensorbet
mit einem Schuss Limoncello

pro Person 61.00

Tavolata Pizza

1. Gang:

Insalata verde

Mischsalat in der Schüssel zum selber schöpfen,
wahlweise mit französischem oder italienischem Dressing

Antipasto Caruso

Auswahl von Trockenfleisch, scharfer Salami,
Büffelmozzarella, grilliertem Gemüse,
getrockneten Tomaten, Oliven und Grana Padano

2. Gang:

Vier verschiedene Pizza à discrédition

Sie stellen unsere hausgemachten Pizzas
selber zusammen (siehe à la Carte)

3. Gang:

Sorbetto al limone con limoncello

Erfrischendes Zitronensorbet
mit einem Schuss Limoncello

pro Person 61.00

■ Informationen für unsere Gäste



Deklaration Herkunft Fleisch, Geflügel und Fisch:

Schwein: Schweiz, Italien

Lamm: Neuseeland, Australien, Irland

Kalb: Schweiz

Rind: Schweiz, Irland

Poulet: Schweiz

Fisch, Crevetten und Muscheln: Schweiz Sempachersee, Norwegen, Niederlande oder Vietnam. Bitte erkundigen Sie sich beim Personal.

Eier: Familie Blum, Gunzwil LU

Früchte und Gemüse: Forster Gemüse-Handel, Pfaffnau | Beck Urs, Sursee (Saisonale)

Pizzateig und Pizzabrot: Das Mehl ist aus einer bekannten Mehl- Manufaktur aus Italien

Pastamehl: Schweiz, Europa, Bachtalmühle Sins

Brot und Backwaren: Schweiz, aus der Region

Gebäck, Cannoli, Cantucci und Löffelbiskuit: Italien

Wichtiger Hinweis für Allergiker:

Wir arbeiten gewissenhaft und mit Sorgfalt. Wir können aber nicht ausschliessen, dass Spuren von Allergenen in Speisen vorhanden sein können, da diese Produkte im täglichen Ablauf vorkommen und verarbeitet werden. **Bitte wenden Sie sich an unsere Service-Crew, wenn Sie an einer Allergie oder Unverträglichkeit leiden!**



Glutenfreie Gerichte

Glutenfreie Gerichte sind in dieser Karte mit dem entsprechenden Emblem gekennzeichnet.



Laktosefreie Gerichte

Laktosefreie Gerichte sind in dieser Karte mit dem entsprechenden Emblem gekennzeichnet.



Für den Jugendschutz

Alkohol und Spirituosen:

Wein und Bier dürfen ab dem 16. Altersjahr, Spirituosen ab dem 18. Altersjahr gekauft und konsumiert werden. **Unsere Mitarbeiter dürfen einen amtlichen Ausweis verlangen.** Vielen Dank für Ihr Verständnis!