

■ Antipasto

Antipasto Caruso

Auswahl von Trockenfleisch, scharfe Salami, Büffelmozzarella, grillierten Gemüsespezialitäten, getrockneten Tomaten, Oliven, Grana Padano-Käse

für 2 Personen

31.00

für 1 Person

21.50

Insalata verde

Verschiedene Blattsalate



9.50

Insalata Caruso di stagione

Ein Mischsalat nach Caruso Art, garniert mit Nüssen und Kernen



12.50

Bruschetta della casa

San Marzano Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln, Olivenöl, Oregano und Basilikum auf geröstetem Brot



14.00

Gamberi

Fünf Riesengarnelen sautiert in Olivenöl mit Knoblauch, Kräutern und Datteltomaten



24.50

Carpaccio di manzo

Dünn geschnittenes Rindscarpaccio vom Weiderind roh mit Olivenöl, Grana Padano Flocken, Limonenöl und Rucola



24.00

Tartar di manzo

Bio-Rindstatar mit haus eigener Marinade, geröstetem Brot und Butter
Separat dazu: Cognac oder Calvados 2cl +CHF 4.50

70gr/140gr

22.50 / 31.50



■ Zuppe

Crema di pomodoro al pesto

Hausgemachte Tomatensuppe mit Pesto Rahm

11.50

■ 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

Kalbsschnitzel paniert in Ei und Grana Padano,
dazu hausgemachte Tomatenspaghetti,
Gemüse garnitur

44.00

Filetto di manzo

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

59.00

■ Grigliate con insalate

Petto di pollo grigliato con insalata Caruso di stagione

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



35.50

Spiedino di gamberi grigliato con insalata Caruso di stagione

Fünf grillierte Riesengarnelen am Spieß mit Kräuterbutter,
dazu ein Mischsalat mit Nüssen und Kernen



37.00

■ 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 discrétion

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 discrétion

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 (Saisonal)

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 Mitarbeitenden dürfen einen amtlichen Ausweis verlangen.** Vielen Dank für Ihr Verständnis!