CARUSO
RISTORANTE

■ Antipasto

Antipasto Caruso — für 2 Personen 31.00 / für 1 Person 21.50
Auswahl von Trockenfleisch, scharfe Salami, Büffelmozzarella, grillierten Gemüsespezialitäten, getrockneten Tomaten, Oliven, Grana Padano-Käse

Insalata verde — GLUTENFREI, LAKTOSEFREI — 9.50
Verschiedene Blattsalate

Insalata Caruso di stagione — GLUTENFREI, LAKTOSEFREI — 12.50
Ein Mischsalat nach Caruso Art, garniert mit Nüssen und Kernen

Bruschetta della casa — LAKTOSEFREI — 14.00
San Marzano Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln, Olivenöl, Oregano und Basilikum auf geröstetem Brot

Gamberi — GLUTENFREI — 24.50
Fünf Riesencrevetten sautiert in Olivenöl mit Knoblauch, Kräutern und Datteltomaten

Carpaccio di manzo — GLUTENFREI — 24.00
Dünn geschnittenes Rindscarpaccio vom Weiderind roh mit Olivenöl, Grana Padano Flocken, Limonenöl und Ruccola

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

Alle Preise in CHF inkl. Mwst

CARUSO
RISTORANTE

■ Pasta fatta in casa

Tagliatelle con salmone 28.00
Hausgemachte Nudeln mit gebratenem frischen Lachs,
Limonen-Rahmsauce, Kapern und Schnittlauch

Tagliatelle aurora con straccetti di pollo 28.00
Hausgemachte Nudeln mit Pouletstreifen an einer leichten Tomatenrahmsauce,
getrockneten Tomaten und Petersilie

Spaghetti aglio olio e peperoncino 21.50
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 30.50
Hausgemachte Spaghetti mit Crevetten, Olivenöl, Knoblauch,
frischen Datteltomaten, Petersilie und Kräutern

Maccheroni con gorgonzola 25.50
Hausgemachte Maccheroni mit frischem Broccoli, Rahm und Gorgonzola

Alle Pastas können auch als Vollkorn-Penne bestellt werden.

■ Gnocchi di patate fatti in casa

Gnocchi al pesto 25.50
Hausgemachte Kartoffelgnocchi
an feiner hausgemachter Basilikum-Pesto
mit Pinienkernen, Datteltomaten und Mascarpone

Alle Preise in CHF inkl. Mwst

CARUSO
RISTORANTE

■ Risotti

Risotto pomodori e mascarpone 25.50
Risotto mit Grana Padano, frischen Tomaten, Basilikum und Mascarpone

Risotto «Caruso» 36.50
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!

■ Carne

Piccata alla milanese con spaghetti al pomodoro 43.00
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 33.50
Grillierte Pouletbrust mit Kräuterbutter,
dazu ein Mischsalat mit Nüssen und Kernen

Spiedino di gamberi grigliato
con insalata Caruso di stagione 35.00
Fünf grillierte Riesencrevetten am Spiess mit Kräuterbutter,
dazu ein Mischsalat mit Nüssen und Kernen

Alle Preise in CHF inkl. Mwst

CARUSO
RISTORANTE

■ 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

Als Eröffnung der Tavolata offerieren wir Ihnen ein Glas Prosecco, ein Bier vom Offenausschank oder Orangenjus

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 58.00

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 58.00

Alle Preise in CHF inkl. Mwst

CARUSO
RISTORANTE

■ Tavolata all'italiana (ab 4 Pers.)

Tavolata Grande

Als Eröffnung der Tavolata offerieren wir Ihnen ein Glas Prosecco, ein Bier vom Offenausschank oder Orangenjus

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:

Spaghetti al pesto
Hausgemachte Spaghetti mit feinem Basilikum-Pesto und Pinienkernen

Gnocchi napoli
Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Tomatensauce, Basilikum, Blattspinat und Büffelmozzarella

3. Gang:

Gamberi
Gebratene Riesencrevetten mit Knoblauch und Datteltomaten

Brasato al vino rosso
Rindsbraten in Rotwein geschmort

Petto di pollo al'limone
Tranchierte, grillierte Pouletbrust an Zitronenrahmsauce

Risotto
Risotto mit Gemüse-Julienne, Spinat und getrocknete Tomaten

Verdure
Italienische Gemüsebeilagen

4. Gang:

Sorbetto al limone con limoncello
Erfrischendes Zitronensorbet
mit einem Schuss Limoncello

pro Person 89.00

Alle Preise in CHF inkl. Mwst

CARUSO
RISTORANTE

■ 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 & Gemüse: Forster Gemüse-Handel, Pfaffnau | Beck Urs, Sursee (Saisonal)

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!