

## PER I BAMBINI

Auch Kinder sollen die Vielfalt  
der italienischen Küche entdecken.  
Nach Lust und Laune wählen können.  
Zum pauschalen Preis von 9 Franken.  
Bis und mit 12 Jahren – in Begleitung von Erwachsenen.  
Getränke sind nicht inbegriffen.

### INSALATE

<b>Santa Lucia</b> <sup>V</sup>		
Lattichsalat, Frühlingszwiebeln, weisser Chicorée, Radieschen, Apfel, Koriander, Minze, Zitrus-Vinaigrette	13	19
<b>Caprese</b> <sup>V</sup>		
Datteltomaten, Büffelmozzarella, Basilikum, Olivenöl	14	19
<b>Rucola con parmigiano reggiano</b> <sup>V</sup>		
Rucola, Parmesan (reggiano di 30 mesi)	13	18
<b>Mista</b> <sup>V+</sup>		
Gemischter Salat	11	17
<b>Verde</b> <sup>V+</sup>		
Grüner Blattsalat	9	14

### ANTIPASTI

<b>Bruschetta ai pomodori</b> <sup>V+</sup>		
Geröstetes Brot, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Olivenöl		9
<b>Carpaccio di manzo</b>		
Rindfleischcarpaccio, Parmesan (reggiano di 30 mesi), Olivenöl	19	26
<b>Prosciutto di Parma</b>		
Parmaschinken (16 mesi)	19	26
<b>Antipasti misti</b>		
Gegrilltes Gemüse, Parmesan (reggiano di 30 mesi), pikante Salami, Parmaschinken (16 mesi)	19	24

### MINESTRE

<b>Pappa al pomodoro</b> <sup>V+</sup>		
Tomatensuppe		9
<b>Minestrone</b> <sup>V</sup>		
Gemüsesuppe	10	

### PIZZE

Den Teig für unsere Pizze stellen wir selbst her,  
belegt wird klassisch italienisch:  
mit Tomatensauce und Mozzarella.

<b>Michelangelo</b>		
Mascarpone, Parmaschinken (16 mesi), Rucola, Mozzarella-Perlen, Datteltomaten		26
<b>Prosciutto</b>		
Vorderschinken, Thymian		22
<b>Santa Lucia</b>		
Vorderschinken, Champignons, Sardellen, Peperoni, Oregano		23
<b>Toscana</b>		
Pikante Salami		23
<b>Quattro stagioni</b>		
Artischocken, Peperoni, Champignons, Vorderschinken, Oliven, Oregano		23
<b>Parmigiana</b>		
Rucola, Parmaschinken (16 mesi), Parmesan (reggiano 30 mesi)		24
<b>Calzone</b>		
Vorderschinken, Freilande, Pesto		23
<b>Santa Cristina</b> <sup>V</sup>		
Schwarze Oliven, rote Zwiebelringe, Mozzarella-Perlen		20
<b>Napoli</b>		
Kapern, Sardellen		19
<b>Funghi</b> <sup>V</sup>		
Champignons, Pesto		20
<b>Gran gusto</b>		
Gorgonzola, Champignons, Vorderschinken, Spiegelei		24
<b>Verdure</b> <sup>V</sup>		
Gemüse		22
<b>Margherita</b> <sup>V</sup>		
Basilikum		17
<b>Padrone</b>		
Kalbfleisch, Peperoncini, rote Zwiebeln		25
<b>Tonno</b>		
Thunfisch, rote Zwiebeln, Kapern, Estragon		22
<b>Gorgonzola</b> <sup>V</sup>		
Gorgonzola, Oregano		21
<b>Quattro formaggi</b> <sup>V</sup>		
Gorgonzola, Taleggio, Bel Paese, Oregano		23
<b>Pollo</b>		
Pouletfleisch, Datteltomaten, Basilikum		23
<b>Spinaci e gamberoni</b>		
Blattspinat, Riesencrevetten, Knoblauch		27
<b>Frutti di mare</b>		
Meeresfrüchte, Petersilie		24
<b>Salmone</b>		
Rauchlachs, Kapern, rote Zwiebeln		24

---

## PASTA E GNOCCHI

Rigatoni – all'uovo, fatti in casa <sup>V</sup>

Tagliatelle – all'uovo, fatte in casa <sup>V</sup>

Spaghetti – Barilla <sup>V</sup>

Penne – Barilla <sup>V</sup>

Gnocchi <sup>V</sup>

### Carbonara

Speck, Eigelb, Rahm, Grana Padano

22

### Santa Lucia

Kalbfleisch, Peperonata, Peperoncini, Rahm

25

### Bolognese

Tomaten, Rindfleisch

22

### Santa Chiara

Tomaten, Rindfleisch, Rahm

23

### Arrabbiata <sup>V</sup>

Tomaten, Peperoncini, Knoblauch

19

### Napoli <sup>V</sup>

Tomaten, Basilikum

17

### Salmone

Rauchlachs, Dill, Rahm

24

### Pesto genovese <sup>V</sup>

Basilikum, Knoblauch, Olivenöl, Pinienkerne

19

### Aglio, olio e peperoncino <sup>V</sup>

Knoblauch, Olivenöl, Peperoncini

17

### Frutti di mare

Meeresfrüchte

24

### Gamberoni

Riesengarnelen, Tomaten, Peperoncini

27

### Gorgonzola <sup>V</sup>

Gorgonzola, Rahm

21

### Melanzane <sup>V</sup>

Tomaten, Auberginen, Basilikum, Grana Padano

22

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne glutenfreie Spaghetti oder Penne.

---

## PASTA RIPIENA

### Lasagne al forno

Rindfleisch-Lasagne

25

### Tortellini all'Alfredo

Rindfleisch-Tortellini, Vorderschinken, Rahm

24

### Ravioli con ricotta di bufala al burro e salvia <sup>V</sup>

Büffelricotta-Ravioli, Salbeibutter

24

---

## RISOTTI

### Funghi di bosco <sup>V</sup>

Waldpilze

24

### Frutti di mare

Meeresfrüchte

24

### Gamberoni

Riesengarnelen, Weisswein, Knoblauch

27

---

## VEGETARIANI E VEGANI

### Verdure al forno con mozzarella di bufala <sup>V</sup>

Saisongemüse aus dem Ofen, Büffelmozzarella, Kräuter, Olivenöl

26

### Melanzana ripiena <sup>V+</sup>

Gefüllte Aubergine mit Reis, Erbsen, Kräutern, Knoblauch, Tomatensauce

23

### Lasagne vegane con tofu e verdure <sup>V+</sup>

Vegane Lasagne mit Tofu-Gemüse

25

### Fusilli di lenticchie rosse ai sapori del sud <sup>V+</sup>

Rote Linsen-Fusilli Oliven, getrockneten Tomaten, Zucchini, Artischocken, Frühlingszwiebeln, Dinkelgeschnitzeltes, Peperoni, geröstete Mandeln, Rucola, veganer Käse

25

---

## PESCI E CROSTACEI

### Gamberoni al tegamino

Riesengarnelen im Pfännchen, Knoblauch, Peperoncini, Reis

37

### Filetti di branzino all'olio di oliva e limone

Wolfsbarschfilets, Oliven-Zitronen-Vinaigrette, Reis, Spinat

36

### Salmone alla griglia

Lachsfilets vom Grill, Zitronen-Dillbutter, Brokkolipüree, Salzkartoffeln

34

---

## CARNI

### Medaglioni di manzo al balsamico

Rindsfiletmedaillons (160 g), Balsamicosauce, Bratkartoffeln

48

### Piccata milanese

Kalbsschnitzel im Grana Padano-Ei-Mantel, Tomaten-Spaghetti

39

### Saltimbocca alla romana

Kalbsschnitzel, Parmaschinken, Salbei, Risotto

39

### Scaloppine al limone

Kalbsschnitzel, Zitronensauce, Eiernudeln

39

### Lombata d'agnello con ricotta, pesto di pomodori secchi e basilico

Rosa gebratenes Lammnierenstück, Ricotta, getrocknete Tomaten-Basilikumpesto, grüne Bohnen, rote Zwiebeln, Marsalasauce, Rosmarin-Kartoffeln

38

### Scaloppe di pollo alla vesuviana

Pouletbrust tranchiert, Rispenntomaten, Mozzarella, schwarze Oliven, Kapern, Tagliatelle

29

---

## CONTORNI

### Patatine <sup>V+</sup>, riso <sup>V+</sup>, risotto <sup>V</sup>, tagliatelle all'uovo <sup>V</sup>, verdure <sup>V+</sup>, broccoli <sup>V+</sup>, fagiolini <sup>V+</sup>, spinaci <sup>V+</sup>

Bratkartoffeln, Reis, Risotto, Tagliatelle, Gemüse, Broccoli, grüne Bohnen, Spinat

7

## LA STORIA DELLA PIZZA

Im quirligen Napoli vor mehr als 300 Jahren geboren.  
Hat die Pizza mittlerweile Liebhaber in der ganzen Welt.  
Seit 1965 in unseren Santa Lucias die Nr. 1.  
Knusprig und in immer gleichbleibender Qualität.  
Für Sie jeweils frisch gebacken –  
im lodernden Buchenholz-befeuerten Ofen.

### VINI APERTI

10 cl 75 cl

#### APERITIVO

Prosecco doc  
Glera

8 56

#### BIANCHI

Campogrande – Orvieto classico 2018/19  
Procanico, Grechetto, Verdello, Drupeggio, Malvasia  
Santa Cristina, Umbria

6 42

Villa Antinori bianco 2018/19  
Trebiano, Malvasia, Pinot bianco,  
Pinot grigio, Riesling renano  
Antinori, Toscana

6.5 45

#### ROSATO

Rosato Alghero 2018/19  
Cannonau, Sangiovese  
Sella & Mosca, Sardegna

6 42

#### ROSSI

Santa Cristina  
Chianti superiore 2017  
Sangiovese, Merlot  
Santa Cristina, Toscana

6.7 47

Villa Antinori rosso 2016  
Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah  
Antinori, Toscana

8 55

### VINI DI BINDELLA TENUTA VALLOCAIA, TOSCANA

Auf dem familieneigenen Weingut in Montepulciano erzeugt Bindella auf 40 ha  
den traditionellen, charaktervollen Vino Nobile aus Sangiovese-Trauben.  
Auch das Olivenöl auf Ihrem Tisch stammt von derselben Tenuta.

#### ROSSI

10 cl 150 cl

Fossolupaio 2016/18 – aus der Magnumflasche  
Sangiovese, Syrah

6.5 84

Bindella 2016  
Vino Nobile – Sangiovese, Colorino,  
Canaiole, Mammolo

10 cl 75 cl

9 61

I Quadri 2015/16  
Vino Nobile – Sangiovese  
Bindella, Toscana

79

### HINWEISE ZU EINZELNEN LEBENSMITTELN

#### IN DER KÜCHE

Prosciutto di Parma, 16 mesi

Unsere Teigwaren werden täglich frisch zubereitet,  
ausser den Spaghetti und Penne aus Hartweizengriess – Barilla.

Riso superfino Carnaroli – Tenuta Margherita

Parmigiano reggiano – stagionatura di almeno 30 mesi

Grana Padano

Olio extra vergine di oliva italiano – Covan

#### AM TISCH

Olio extra vergine di oliva di Toscana igp – Bindella, Tenuta Vallocaia

Condimento con mosto cotto di uva – Serego Alighieri, Masi

Grana Padano in der Käseraffel

### ALLERGENE

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich  
bitte an unsere Mitarbeitenden.

V: vegetarisch

V+: vegan

Preise in CHF inkl. MwSt. / 10.19

## VINI BIANCHI

37,5 cl 75 cl

<b>Pinot grigio 2018/19</b> Borgo Magredo, Friuli-Venezia Giulia	42
<b>Tormaresca Chardonnay 2018/19</b> Tormaresca, Puglia	45
<b>Regaleali bianco 2018/19</b> Inzolia, Grecanico, Catarratto, Chardonnay Tasca, Sicilia	45
<b>Casal di Serra 2018/19</b> Verdicchio – Umani Ronchi, Marche	47
<b>Chardonnay 2018/19</b> Alois Lageder, Alto Adige	49

## VINO ROSATO

<b>Cipresseto 2018/19</b> Sangiovese, ergänzende Sorten Santa Cristina, Toscana	45
---	----

## VINI ROSSI

<b>Col di Sasso 2018</b> Cabernet Sauvignon, Sangiovese Castello Banfi, Toscana	42
<b>Dolcetto d'Alba «Pian Balbo» 2017/18</b> Dolcetto – Poderi Colla, Piemonte	47
<b>Regaleali Nero d'Avola 2016/17</b> Nero d'Avola – Tasca, Sicilia	45
<b>San Lorenzo 2016/17</b> Montepulciano – Umani Ronchi, Marche	48
<b>Cappellaccio, Riserva 2012/13</b> Aglanico – Rivera, Puglia	48
<b>Cannonau di Sardegna, Riserva 2016</b> Cannonau – Sella & Mosca, Sardegna	48
<b>Brolo Campofiorin Oro 2015/16</b> Corvina, Rondinella, Oseleta Masi Agricola, Veneto	49
<b>Fossolupaio 2017</b> Sangiovese, Syrah Bindella, Toscana	49
<b>Barbera d'Alba 2018</b> Barbera – Prunotto, Piemonte	50
<b>Mompertone 2015/16</b> Barbera, Syrah – Prunotto, Piemonte	51
<b>Aglanico Campania 2017</b> Aglanico – Mastroberardino, Campania	52
<b>Rosso di Montalcino 2017</b> Sangiovese – Castello Banfi, Toscana	54
<b>Pèppoli, Chianti classico 2017</b> Sangiovese, Merlot, Syrah Antinori, Toscana	29 55

## VINO

Unsere Weine beziehen wir bei Bindella.  
Seit 1909 Importeur italienischer Weine.  
Und selber Winzer in Montepulciano.

Hat Ihnen der Wein heute besonders gefallen?  
Sie finden ihn unter einer grossen Auswahl.  
Für Lieferung direkt zu Ihnen auf [bindella.ch](http://bindella.ch).  
Oder in der schönen Vinoteca in Zürich-Wipkingen.

## VINI ROSSI

37,5 cl 75 cl

<b>Trentanni 2016</b> Merlot, Sangiovese – Falesco, Umbria	55
<b>Torcicoda 2017/18</b> Primitivo – Tasca, Puglia	55
<b>Cygnus 2016/17</b> Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon Tasca, Sicilia	58
<b>Tanca Farrà 2015</b> Cannonau, Cabernet Sauvignon Sella & Mosca, Sardegna	59
<b>Il Bruciato 2017/18</b> Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah Antinori, Toscana	61
<b>Le Volte dell'Ornellaia 2017/18</b> Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon Ornellaia, Toscana	61
<b>Monte Piazzo – Valpolicella 2016</b> Corvina, Rondinella, Molinara Serego Alighieri, Veneto	62
<b>Barolo 2015</b> Nebbiolo – Beni di Batasiolo, Piemonte	36 69
<b>Masseria Maïme 2015/16</b> Negroamaro – Tormaresca, Puglia	71
<b>I Quadri 2015/16</b> Vino Nobile – Sangiovese Bindella, Toscana	79
<b>Brunello di Montalcino 2014/15</b> Sangiovese – Castello Banfi, Toscana	44 82
<b>Costasera, Amarone 2013/15</b> Corvina, Rondinella, Molinara Masi Agricola, Veneto	46 89
<b>Cont'Ugo 2017</b> Merlot – Antinori, Toscana	92
<b>Marchese di Villamarina 2014</b> Cabernet Sauvignon – Sella & Mosca, Sardegna	95
<b>Summus 2015</b> Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Syrah Castello Banfi, Toscana	96
<b>Montiano 2015/16</b> Merlot – Cotarella, Lazio	109
<b>Tignanello 2016</b> Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet franc – Antinori, Toscana	155