

SANTA LUCIA

INSALATE E ANTIPASTI

Insalata Santa Lucia ^V	13	19
Lattichsalat, Frühlingszwiebeln, weisser Chicorée, Radieschen, Apfel, Koriander, Minze, Zitrus-Vinaigrette		
Insalata verde ^{V+}	9	14
Grüner Blattsalat		
Insalata mista ^{V+}	11	17
Gemischter Salat		
Bruschetta ai pomodori ^{V+}	9	
Geröstetes Brot, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Olivenöl		
Rucola con parmigiano reggiano ^V	13	18
Rucola, Parmesan (reggiano di 30 mesi)		
Insalata Caprese ^V	14	19
Datteltomaten, Büffelmozzarella, Basilikum Olivenöl		
Carpaccio di manzo	19	26
Rindfleischcarpaccio, Parmesan (30 mesi), Olivenöl		
Prosciutto di Parma	19	26
Parmaschinken (16 mesi)		
Antipasti misti	19	24
Gegrilltes Gemüse, Parmesan (30 mesi), pikante Salami, Parmaschinken (16 mesi)		
Pappa al pomodoro ^{V+}	9	
Tomatensuppe		

PASTA E GNOCCHI

Rigatoni o Tagliatelle – all'uovo, fatti in casa ^V

Spaghetti o Penne – Barilla ^V / **Gnocchi** ^V

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne glutenfreie Spaghetti oder Penne

Carbonara	22	
Speck, Eigelb, Rahm, Grana Padano		
Santa Lucia	25	
Kalbfleisch, Peperonata, Peperoncini, Rahm		
Bolognese	22	
Tomaten, Rindfleisch		
Arrabbiata ^V	19	
Tomaten, Peperoncini, Knoblauch		
Napoli ^V	17	
Tomaten, Basilikum		
Salmone	24	
Rauchlachs, Dill, Rahm		
Pesto genovese ^V	19	
Basilikum, Knoblauch, Olivenöl, Pinienkerne		
Aglio, olio e peperoncino ^V	17	
Knoblauch, Olivenöl, Peperoncini		
Frutti di mare	24	
Meeresfrüchte		
Gamberoni	27	
Riesencrevetten, Tomaten, Peperoncini		
Gorgonzola ^V	21	
Gorgonzola, Rahm		
Santa Chiara	23	
Tomaten, Rindfleisch, Rahm		
Melanzane ^V	22	
Tomaten, Auberginen, Basilikum, Grana Padano		
Tortellini all'Alfredo	24	
Rindfleisch-Tortellini, Vorderschinken, Rahm		
Ravioli con ricotta di bufala al burro e salvia ^V	24	
Büffelricotta-Ravioli, Salbeibutter		

STAGIONALE

Prosciutto di Parma con melone	21	28
Parmaschinken (16 mesi), Honigmelone		
Vitello tonnato	22	29
Kalbfleisch, Thunfischsauce, Kapern, rote Zwiebelringe, schwarze Oliven		
Pizza Bufalina ^V	24	
Büffelmozzarella, Datteltomaten, Pesto, Basilikum		
Tiramisù alle fragole	9	
Erdbeer-Tiramisù		

PIZZE

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

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

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

SANTA LUCIA

RISOTTI

Funghi di bosco ^V Waldpilze	24
Frutti di mare Meeresfrüchte	24
Gamberoni Riesencrevetten, Weisswein, Knoblauch	27

CROSTACEO

Gamberoni al tegamino Riesencrevetten im Pfännchen, Knoblauch, Peperoncini, Reis	37
--	----

CARNI

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

CONTORNI

Patatine ^{V+} , riso ^{V+} , risotto ^V , tagliatelle all'uovo ^V , verdure ^{V+} Bratkartoffeln, Reis, Risotto, Tagliatelle, Gemüse	7
--	---

DOLCI

Tiramisù	9
Panna cotta ai lamponi Panna cotta, Himbeersauce	9

COPPE, GELATI E SORBETTI

Stracciatella ^V Stracciatella- & Vanilleglacé, Schokoladensauce, Biscotti, Schlagrahm	7.5	9.5
Caffè ^V Moccaglacé, Espresso, Schlagrahm	7.5	9.5
Banana Split ^V Vanilleglacé, Banane, Schokoladensauce, Schlagrahm	8.5	10.5
Frutti di bosco ^V Vanilleglacé, Himbeersauce, Waldbeeren, Schlagrahm	7.5	9.5
Danimarca ^V Vanilleglacé, Schokoladensauce, Schlagrahm	7.5	9.5
Limoncello ^{V+} Zitronensorbet, Limoncello	7.5	9.5
Gelati ^V Vanille, Schokolade, Mocca, Pistazie, Stracciatella	3.5	/Kugel
Sorbetti ^{V+} Zitrone, Himbeer, Erdbeer	3.5	/Kugel

VINI APERTI

APERITIVO	10 cl	75 cl
Prosecco doc Glera	8	56

BIANCHI	10 cl	75 cl
----------------	-------	-------

Campogrande 2018/19 Orvieto classico 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	10 cl	75 cl
---------------	-------	-------

Rosato Alghero 2018/19 Cannonau, Sangiovese Sella & Mosca, Sardegna	6	42
--	---	----

ROSSI	10 cl	75 cl
--------------	-------	-------

Santa Cristina 2017 Chianti superiore 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.

ROSSI	10 cl	150 cl
--------------	-------	--------

Fossolupaio 2016/18 aus der Magnumflasche Sangiovese, Syrah	6.5	84
---	-----	----

	10 cl	75 cl
--	-------	-------

Bindella – Vino Nobile 2016 Sangiovese, Colorino, Canaiolo, Mammolo	9	61
---	---	----

Auf Wunsch geben wir Ihnen gerne unsere ganze Weinkarte ab für eine grössere Auswahl.