

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

Santa Lucia ^V

Lattichsalat, Frühlingszwiebeln, weisser Chicorée,
Radieschen, Apfel, Kräuter, Zitrus-Vinaigrette 13 19

Caprese ^V

Datteltomaten, Büffelmozzarella, Basilikum, Olivenöl 13 19

Rucola con parmigiano reggiano ^V

Rucola, Parmesan (reggiano di 30 mesi) 12 18

Mista ^{V+}

Gemischter Salat 11 17

Verde ^{V+}

Grüner Blattsalat 9 15

ANTIPASTI

Bruschetta ai pomodori ^{V+}

Geröstetes Brot, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Olivenöl 9

Carpaccio di manzo

Rindfleischcarpaccio, Parmesan (reggiano di 30 mesi),
Olivenöl 21 27

Prosciutto di Parma

Parmaschinken (16 mesi) 18 24

Antipasti misti

Gegrilltes Gemüse, Parmesan (reggiano di 30 mesi),
pikante Salami, Parmaschinken (16 mesi) 19 25

MINESTRE

Pappa al pomodoro ^{V+}

Tomatensuppe 9

Minestrone ^V

Gemüsesuppe 10

PIZZE

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

Michelangelo

Mascarpone, Parmaschinken (16 mesi), Rucola,
Mozzarella-Perlen, Datteltomaten 26

Prosciutto

Vorderschinken, Thymian 22

Santa Lucia

Vorderschinken, Champignons, Sardellen,
Peperoni, Oregano 23

Toscana

Pikante Salami 22

Quattro stagioni

Artischocken, Peperoni, Champignons, Vorderschinken,
Oliven, Oregano 22

Parmigiana

Rucola, Parmaschinken (16 mesi),
Parmesan (reggiano 30 mesi) 24

Calzone

Vorderschinken, Freilande, Pesto 22

Santa Cristina ^V

Schwarze Oliven, rote Zwiebelringe, Mozzarella-Perlen 20

Napoli

Kapern, Sardellen 18

Funghi ^V

Champignons, Pesto 20

Gran gusto

Gorgonzola, Champignons, Vorderschinken, Spiegelei 24

Verdure ^V

Gemüse 21

Margherita ^V

Basilikum 17

Padrone

Kalbfleisch, Peperoncini, rote Zwiebeln 25

Tonno

Thunfisch, rote Zwiebeln, Kapern, Estragon 21

Gorgonzola ^V

Gorgonzola, Oregano 21

Quattro formaggi ^V

Gorgonzola, Taleggio, Bel Paese, Oregano 23

Pollo

Pouletfleisch, Datteltomaten, Basilikum 22

Spinaci e gamberoni

Blattspinat, Riesencrevetten, Knoblauch 27

Frutti di mare

Meeresfrüchte, Petersilie 24

Salmone

Rauchlachs, Kapern, rote Zwiebeln 23

PASTA E GNOCCHI

Rigatoni – all'uovo, fatti in casa ^V
Tagliatelle – all'uovo, fatte in casa ^V
Spaghetti – Barilla ^V
Penne – Barilla ^V
Gnocchi ^V

Carbonara
Speck, Eigelb, Rahm, Grana Padano 22

Santa Lucia
Kalbfleisch, Peperonata, Peperoncini, Rahm 25

Bolognese
Tomaten, Rindfleisch 21

Santa Chiara
Tomaten, Rindfleisch, Rahm 23

Arrabbiata ^V
Tomaten, Peperoncini, Knoblauch 19

Napoli ^V
Tomaten, Basilikum 17

Salmone
Rauchlachs, Dill, Rahm 24

Pesto genovese ^V
Basilikum, Knoblauch, Olivenöl, Pinienkerne 19

Aglio, olio e peperoncino ^V
Knoblauch, Olivenöl, Peperoncini 17

Frutti di mare
Meeresfrüchte 24

Gamberoni
Riesencrevetten, Tomaten, Peperoncini 26

Gorgonzola ^V
Gorgonzola, Rahm 21

Melanzane ^V
Tomaten, Auberginen, Basilikum, Grana Padano 22

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne glutenfreie Spaghetti oder Penne.

PASTA RIPIENA

Lasagne con carne al forno
Rindfleisch-Lasagne 25

Tortellini all'Alfredo
Rindfleisch-Tortellini, Vorderschinken, Rahm 24

Ravioli con ricotta di bufala al burro e salvia ^V
Büffelricotta-Ravioli, Salbeibutter 23

RISOTTI

Funghi di bosco ^V
Waldpilze 24

Frutti di mare
Meeresfrüchte 24

Gamberoni
Riesencrevetten, Weisswein, Knoblauch 26

VEGETARIANI

Verdure al forno con mozzarella di bufala ^V
Saisongemüse aus dem Ofen, Büffelmozzarella,
Kräuter, Olivenöl 26

Melanzana ripiena ^{V+}
Gefüllte Aubergine mit Reis, Erbsen,
Kräutern, Knoblauch, Tomatensauce 23

PESCI

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

Filetti di branzino all'olio di oliva e limone
Wolfsbarschfilets, Oliven-Zitronen-Vinaigrette, Reis, Spinat 34

CARNI

Medaglioni di manzo al balsamico
Rindsfiletmedaillons (160 g), Balsamicosauce, Bratkartoffeln 48

Piccata milanese
Kalbsschnitzel im Grana Padano-Ei-Mantel, Tomaten-Spaghetti 38

Saltimbocca alla romana
Kalbsschnitzel, Parmaschinken, Salbei, Risotto 38

Scaloppine al limone
Kalbsschnitzel, Zitronensauce, Eiernudeln 38

Strisce di agnello all'aglio
Lammnierstück-Streifen, Knoblauch,
Datteltomaten, Bratkartoffeln 38

Pollo alla cacciatora
Pouletschenkel (ohne Knochen), Waldpilze, Tomaten,
Kartoffeln, Kräuter 28

CONTORNI

Patatine ^{V+}, riso ^{V+}, risotto ^V,
tagliatelle all'uovo ^V, verdure ^{V+} 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

Gancia Prosecco

Glera

Gancia, Piemonte

8 56

BIANCHI

Campogrande – Orvieto classico 2018

Procanico, Grechetto, Verdello, Drupeggio, Malvasia
Santa Cristina, Umbria

5.5 39

Villa Antinori bianco 2018

Trebbiano, Malvasia, Pinot bianco,
Pinot grigio, Riesling renano
Antinori, Toscana

6.5 45

ROSATO

Rosato Alghero 2018

Cannonau, Sangiovese
Sella & Mosca, Sardegna

6 42

ROSSI

Santa Cristina

Chianti superiore 2016/17

Sangiovese, Merlot
Santa Cristina, Toscana

6.5 45

Villa Antinori rosso 2016

Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah
Antinori, Toscana

8 54

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 – aus der Magnumflasche

Sangiovese, Syrah

6.5 84

Bindella 2015/16

Vino Nobile – Sangiovese, Colorino,
Canaiolo, Mammolo

10 cl 75 cl

8.5 59

I Quadri 2015/16

Vino Nobile – Sangiovese
Bindella, Toscana

75

Antenata 2015/16

Merlot – Bindella, Toscana

95

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. / 01.19

VINI BIANCHI

37,5 cl 75 cl

Pinot grigio 2018 Borgo Magredo, Friuli-Venezia Giulia	42
Tormaresca Chardonnay 2018 Tormaresca, Puglia	42
Regaleali bianco 2018 Inzolia, Grecanico, Catarratto, Chardonnay Tasca, Sicilia	44
Casal di Serra 2017/18 Verdicchio – Umani Ronchi, Marche	45
Chardonnay 2017/18 Alois Lageder, Alto Adige	47

VINO ROSATO

Cipresseto 2018 Sangiovese, ergänzende Sorten Santa Cristina, Toscana	45
--	----

VINI ROSSI

Col di Sasso 2016/17 Cabernet Sauvignon, Sangiovese Castello Banfi, Toscana	41
Dolcetto d'Alba «Pian Balbo» 2017 Dolcetto – Poderi Colla, Piemonte	45
San Lorenzo 2016 Montepulciano – Umani Ronchi, Marche	45
Cappellaccio, Riserva 2012/13 Aglanico – Rivera, Puglia	47
Regaleali Nero d'Avola 2016/17 Nero d'Avola – Tasca, Sicilia	45
Cannonau di Sardegna, Riserva 2016 Cannonau – Sella & Mosca, Sardegna	47
Fossolupaio 2016 Sangiovese, Syrah Bindella, Toscana	46
Barbera d'Alba 2017/18 Barbera – Prunotto, Piemonte	49
Mompertone 2015/16 Barbera, Syrah – Prunotto, Piemonte	49
Brolo Campofiorin Oro 2014/15 Corvina, Rondinella, Oseleta Masi Agricola, Veneto	49
Aglanico Campania 2016/17 Aglanico – Mastroberardino, Campania	49
Rosso di Montalcino 2016/17 Sangiovese – Castello Banfi, Toscana	52
Pèppoli, Chianti classico 2016/17 Sangiovese, Merlot, Syrah Antinori, Toscana	29 54

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.
Oder in der schönen Vinoteca in Zürich-Wipkingen.

VINI ROSSI

37,5 cl 75 cl

Trentanni 2015/16 Merlot, Sangiovese Falesco, Umbria	52
Torcicoda 2016/17 Primitivo Tasca, Puglia	54
Cygnus 2015/16 Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon Tasca, Sicilia	56
Tanca Farrà 2014/15 Cannonau, Cabernet Sauvignon Sella & Mosca, Sardegna	56
Monte Piazzo – Valpolicella 2015/16 Corvina, Rondinella, Molinara Serego Alighieri, Veneto	60
Il Bruciato 2017 Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah Antinori, Toscana	60
Le Volte dell'Ornellaia 2017 Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon Ornellaia, Toscana	61
Barolo 2014/15 Nebbiolo – Beni di Batasiolo, Piemonte	34 65
Masseria Maïme 2015/16 Negroamaro Tormaresca, Puglia	69
I Quadri 2015/16 Vino Nobile – Sangiovese Bindella, Toscana	75
Costasera, Amarone 2013 Corvina, Rondinella, Molinara Masi Agricola, Veneto	46 86
Brunello di Montalcino 2013/14 Sangiovese Castello Banfi, Toscana	44 81
Antenata 2015/16 Merlot – Bindella, Toscana	95
Tignanello 2015 Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet franc – Antinori, Toscana	149