

SANTA LUCIA

INSALATE

Santa Lucia ^V

Lattichsalat, Frühlingszwiebeln, Chicorée, Radieschen, Apfel, Koriander, Minze, Zitrus-Vinaigrette 13

Caprese ^V

Datteltomaten, Büffelmozzarella, Basilikum, Olivenöl 14

Rucola con parmigiano ^V

Rucola, Parmesan (30 mesi) 13

Mista ^{V+}

Gemischter Salat 11

Verde ^{V+}

Grüner Blattsalat 9

Insalata gigante ^V

Blattsalat, grilliertes Antipasti-Gemüse, Radieschen, Mozzarella-Perlen mit grillierten Riesencrevetten mit grilliertem Pouletfleisch mit mariniertem Thunfisch 20
29
26
23

ANTIPASTI

Bruschetta ai pomodori ^{V+}

Geröstetes Brot, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Olivenöl 9

Carpaccio di manzo

Rindfleischcarpaccio, Parmesan (30 mesi), Olivenöl 19 26

Prosciutto di Parma

Parmaschinken (16 mesi) 19 26
mit Büffelmozzarella 23 34

Antipasti misti

Gegrilltes Gemüse, pikante Salami, Parmaschinken (16 mesi), Parmesan (30 mesi) 19 24

MINESTRE

Zuppa di pomodoro ^{V+}

Tomatensuppe 9

Minestrone ^V

Italienische Gemüsesuppe 10

RISOTTI

Funghi di bosco ^V

Waldpilze 24

Frutti di mare

Meeresfrüchte 24

Gamberoni

Riesencrevetten, Weisswein, Knoblauch 27

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 ^V
Büffelricotta-Ravioli, Salbeibutter 24

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.

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

Prosciutto e funghi

Vorderschinken, Champignons, Oregano 23

Bufalina

Büffelmozzarella, Datteltomaten, Pesto, Basilikum 24

Toscana

Pikante Salami 23

Quattro stagioni

Artischocken, Peperoni, Champignons, Vorderschinken, Oliven, Oregano 23

Parmigiana

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

Calzone

Vorderschinken, Freilandei, Pesto 23

Santa Cristina ^V

Schwarze Oliven, rote Zwiebelringe, Mozzarella-Perlen 20

Napoli

Kapern, Sardellen 19

Gran gusto

Gorgonzola, Champignons, Vorderschinken, Spiegelei 24

Verdure ^V

Gemüse 22

Margherita ^V

Basilikum 17

Padrone

Kalbfleisch, Peperoncini, rote Zwiebeln 25

Tonno

Thunfisch, rote Zwiebeln, Kapern, Estragon 22

Gorgonzola ^V

Gorgonzola, Oregano 21

Quattro formaggi ^V

Gorgonzola, Taleggio, Bel Paese, Oregano 23

Pollo

Pouletfleisch, Datteltomaten, Basilikum 23

Spinaci e gamberoni

Blattspinat, Riesencrevetten, Knoblauch 27

Frutti di mare

Meeresfrüchte, Petersilie 24

Salmone bianca (ohne Tomatensauce)

Rauchlachs, Zucchini, rote Zwiebeln, Dill 24

STAGIONALE

Zuppa di patate al tartufo nero ^V

Kartoffelcrèmesuppe, Wintertrüffelpesto 11

Tagliatelle Cinque P

Tagliatelle, Tomaten, Rahm, Petersilie, Parmesan, Pfeffer 19

Fegato alla veneziana

Kalbsleber, Salbei, Zwiebeln, Safranrisotto 36

Pizza alla casertana

Mozzarella, Salsiccia, Stängelkohl, geräucherter Kuhmilchkäse 24

Tortino di mele ^V

Lauwarmes Apfelmüchlein, Vanilleglace 9

PASTA E GNOCCHI

Rigatoni ^V – all'uovo, fatti in casa

Tagliatelle ^V – all'uovo, fatte in casa

Spaghetti ^{V+} e Penne ^{V+} – Barilla

Gnocchi ^V

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 ^{V+}

Tomaten, Peperoncini, Knoblauch 19

Napoli ^{V+}

Tomaten, Basilikum 17

Salmone

Rauchlachs, Dill, Rahm 24

Pesto genovese ^V

Basilikum, Grana Padano, Olivenöl, Pinienkerne 19

Aglio, olio e peperoncino ^{V+}

Knoblauch, Olivenöl, Peperoncini 17

Frutti di mare

Meeresfrüchte 24

Gamberoni

Riesencrevetten, Tomaten, Peperoncini 27

Gorgonzola ^V

Gorgonzola, Rahm 21

Melanzane ^V

Tomaten, Auberginen, Basilikum, Grana Padano 22

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne glutenfreie Spaghetti.

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.

SANTA LUCIA

VEGETARIANI E VEGANI

Verdure al forno

con mozzarella di bufala ^V

Saisongemüse aus dem Ofen,
Büffelmozzarella, Kräuter, Olivenöl

26

Lingotti alla napoletana ^{V+}

Spinat-Tofu-gefüllte Lingotti, Tomaten,
Zwiebeln, Knoblauch, Olivenöl

24

Pizza caponata ^{V+}

Tomatensauce, Auberginen, Pinienkerne,
Kapern, Rosinen, Basilikum

21

PESCI E CROSTACEI

Gamberoni al tegamino

Riesengarnelen im Pfännchen, Knoblauch,
Peperoncini, Reis

37

Filetti di branzino

Wolfsbarschfilets, Oliven-Zitronen-Vinaigrette,
Reis, Spinat

36

CARNI

Tagliata classica di manzo

Rindsentrecôte (180 g) vom Schweizer
Prime Weiderind, Rucola,
Parmesan (30 mesi), Bratkartoffeln

45

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+}, spinaci ^{V+}

Bratkartoffeln, Reis, Risotto,
Tagliatelle, Gemüse, Spinat

7

A TAVOLA

Olio extra vergine di oliva di Toscana igt
Bindella, Tenuta Vallocaia

Condimento con mosto cotto di uva – Masi
Grana Padano in der Käseraffel

NELLA CUCINA

Prosciutto di Parma, 16 mesi

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

Riso superfino Carnaroli – Tenuta Margherita

Parmigiano reggiano – stagionatura di almeno 30 mesi
Grana Padano

Olio extra vergine di oliva italiano – Covan

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.

BIANCO 10 cl 75 cl
Gemella bianco 2019/20 8 54
Sauvignon blanc 8 54

ROSATO
Gemella rosato 2019/20 8 54
Sangiovese, Syrah

ROSSI
Bindella 2017 9 61
Vino Nobile – Sangiovese, Colorino,
Canaiole, Mammolo

Fossolupaio 2018 10 cl 150 cl
aus der Magnumflasche 6.5 84
Sangiovese, Syrah

VINI APERTI 10 cl 75 cl

APERITIVO
Prosecco doc 8 56
Glera – Casa Canevel, Veneto

BIANCHI
Campogrande – Orvieto classico 2019/20 6 42
Procanico, Grechetto, Verdello,
Drupeggio, Malvasia
Santa Cristina, Umbria

Pinot grigio 2019/20 6.5 45
Pinot grigio
Borgo Magredo, Friuli

ROSATO
Rosato Alghero 2019/20 6 42
Cannonau, Sangiovese
Sella & Mosca, Sardegna

ROSSI
Santa Cristina 7 49
Chianti superiore 2018/19
Sangiovese, Merlot
Santa Cristina, Toscana

Villa Antinori rosso 2018 7.5 52
Sangiovese, Cabernet Sauvignon,
Merlot, Syrah
Antinori, Toscana

Botrosecco 2017/18 8 56
Cabernet Sauvignon, Cabernet franc
Le Mortelle, Toscana

Torcicoda Primitivo 2018 8 55
Primitivo
Tormaresca, Puglia



Auf Wunsch geben wir Ihnen gerne unsere ganze
Weinkarte ab für eine grössere Auswahl
oder gleich hier per QR-Code.

DOLCI

Tiramisù 9

Panna cotta ai lamponi 9
Panna cotta, Himbeersauce

Spuma al cioccolato ^V 9
Schokoladenmousse, Schokoladenkrokant

Tortino al cioccolato fondente ^V 9
Lauwarmes Schokoladenküchlein
mit Vanilleglace 12

DOLCETTI

Bocconcini «Dai Dai» ^V 2.5
Gelati-Würfel umhüllt von
zarter Schokolade.
Aus italienischer Manufaktur. pro Stück

GELATI E SORBETTI

Gelati ^V 3.5
Vanille, Schokolade, Mocca,
Pistazie, Stracciatella pro Kugel

Sorbetti ^{V+} 3.5
Zitrone, Himbeer, Erdbeer pro Kugel

COPPE

Stracciatella ^V 9.5
Stracciatella- & Vanilleglace, Schokoladensauce,
Biscotti, Schlagrahm 7.5

Caffè ^V 9.5
Moccaglace, Espresso, Schlagrahm 7.5

Banana Split ^V 10.5
Vanilleglace, Banane, Schokoladensauce,
Schlagrahm 8.5

Frutti di bosco ^V 9.5
Vanilleglace, Himbeersauce, Waldbeeren,
Schlagrahm 7.5

Danimarca ^V 9.5
Vanilleglace, Schokoladensauce,
Schlagrahm 7.5

Limoncello ^{V+} 9.5
Zitronensorbet, Limoncello 7.5

PER I BAMBINI

Rakete ^V 2.5
Smarties-Cornet ^V 2.5

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. / 01.21