

SANTA LUCIA

INSALATE

Santa Lucia ^V

Lattichsalat, Frühlingszwiebeln, Chicorée, Radieschen, Apfel, Koriander, Minze, Zitrus-Vinaigrette **14**

Caprese ^V

Datteltomaten, Büffelmozzarella, Basilikum, Olivenöl **15**

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, Oliven, Radieschen, Mozzarella-Perlen mit grillierten Riesencrevetten **20**
mit grilliertem Pouletfleisch **29**
mit mariniertem Thunfisch **26**
23

ANTIPASTI

Bruschetta ai pomodori ^{V+}

Geröstetes Brot, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Olivenöl **9**

Burrata con antipasto di peperoni ^V

Burrata, marinierte Peperoni, Pinienkerne **17**

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**

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.

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 täglich selbst her, mit Schweizer Mehl, belegt wird klassisch italienisch: mit Tomatensauce und Mozzarella.

Santa Lucia

Vorderschinken, Champignons, Sardellen, Peperoni, Oregano **23**

Prosciutto

Vorderschinken, Thymian **22**

Michelangelo

Mascarpone, Parmaschinken (16 mesi), Rucola, Mozzarella-Perlen, Datteltomaten **27**

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) **25**

Calzone

Vorderschinken, Freilandei, Pesto **23**

Burrata ^V

Burrata, Datteltomaten, Basilikum **24**

Santa Cristina ^V

Schwarze Oliven, rote Zwiebelringe, Mozzarella-Perlen **20**

Napoli

Kapern, Sardellen **19**

Gran gusto

Gorgonzola, Champignons, Vorderschinken, Spiegelei **24**

Verdure ^V

Peperoni, Zucchini, Auberginen, Spinat, Datteltomaten **22**

Margherita ^V

Basilikum **17**

Padrone

Kalbfleisch, Peperoncini, rote Zwiebeln **26**

Tonno

Thunfisch, rote Zwiebeln, Kapern, Estragon **22**

Quattro formaggi ^V

Gorgonzola, Taleggio, Bel Paese, Oregano **23**

Pollo

Pouletfleisch, Datteltomaten, Basilikum **23**

Gamberoni e zucchini

Riesencrevetten, Zucchini **27**

Frutti di mare

Meeresfrüchte, Petersilie **24**

STAGIONALE

Prosciutto di Parma con melone

Parmaschinken (16 mesi), Honigmelone **21** **26**

Vitello tonnato

Kalbfleisch, Thunfischsauce, Kapern, rote Zwiebelringe, schwarze Oliven **24** **31**

Pizza Mortazza

Tomaten, Mozzarella, Mortadella, Büffelmozzarella, Pistazien **26**

Tartare di manzo regionale

Schweizer Rindstatar, Bruschetta **22** **32**

Tiramisù alle fragole

Erdbeerentiramisù **11**

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**

Burrata ^V

Burrata, Datteltomaten, Basilikum **24**

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**

Aglione, olio e peperoncino ^{V+}

Knoblauch, Olivenöl, Peperoncini **17**

Frutti di mare

Meeresfrüchte **24**

Gamberoni

Riesencrevetten, Tomaten, Peperoncini **27**

Melanzane ^V

Tomaten, Auberginen, Basilikum, Grana Padano **22**

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne glutenfreie Spaghetti.

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**

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

Riesencrevetten 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 igp
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
Sauvignon blanc 8 54

ROSATO

Gemella rosato 2019/20
Sangiovese, Syrah 8 54

ROSSI

Bindella 2017
Vino Nobile – Sangiovese, Colorino,
Canaaiolo, Mammolo 9 61

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

VINI APERTI 10 cl 75 cl

APERITIVO

Prosecco doc
Glera – Casa Canevel, Veneto 8 56

BIANCHI

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

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

ROSATO

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

ROSSI

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

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

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

Torcicoda Primitivo 2018
Primitivo
Tormaresca, Puglia 8 55



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

DOLCI

In unserer hauseigenen Dolcezza in Zürich Höngg
werden täglich frische Dolci von Hand zubereitet.

Tiramisù 11

Panna cotta con frutto della passione

Panna cotta, Passionsfrucht 9

Spuma alla Nutella ^V
Nutellamousse 9

Tortino al cioccolato fondente ^V
Lauwarmes Schokoladenkuchlein
mit Raffaello glace 9 13

DOLCETTI

Die Klassiker werden alle von Hand hergestellt und
direkt aus Italien importiert.

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

GELATI E SORBETTI ARTIGIANALI

Das typisch italienische Gelato von der
Gelateria Leonardo ist ausschliesslich mit frischen
Bestandteilen und Milch aus Stallikon ZH hergestellt.

Gelati ^V
Vaniglia, Cioccolato, Raffaello, Cookies,
Cafe, Pistacchio, Stracciatella pro Kugel 4.5

Sorbetti ^{V+}
Fragola, Mango, Limone pro Kugel 4.5

mit Spirituose +6.5
Limoncello, Aperol, etc.

COPPE

Unsere Coppe mit jeweils zwei Kugeln
bestem Leonardo Gelati servieren wir klassisch
mit Schlagrahm und garniert.

Raffaello ^V
Raffaello glace, Schokoladenglace,
Raffaellostückchen 12

Biscotti ^V
Cookies glace, Stracciatella glace,
Amarettistückchen 12

Banana Split ^V
Vanille glace, Banane, Schokoladensauce 12

Danimarca ^V
Vanille glace, Schokoladensauce 12

Caffè ^V
Moccaglace, Espresso 12

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. / 07.21