
INSALATE & ANTIPASTI

Verde ^{V+}

Grüner Blattsalat 11

Mista ^{V+}

Gemischter Salat 12

Bruschetta ai pomodori ^{V+}

Geröstetes Brot, Tomaten, Zwiebeln,
Knoblauch, Olivenöl 11

Caprese ^V

Datteltomaten, Büffelmozzarella,
Basilikum, Olivenöl 16

Santa Lucia ^V

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

Antipasti misti

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

Insalata gigante ^V

Blattsalat, grilliertes Antipasti-Gemüse, Oliven,
Radieschen, Mozzarella-Perlen 20
mit grillierten Riesencrevetten +9
mit grilliertem planted.pulled ^{V+/ohne Mozzarella-Perlen} +7
mit grillierten Pouletstreifen +7
mit mariniertem Thon +4

ALLERGENE



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

PIZZE

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

Margherita ^V

Basilikum

18

Michelangelo

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

28

Prosciutto

Hinterschinken, Thymian

23

Toscana

Pikante Salami

25

Quattro stagioni

Artischocken, Peperoni, Champignons,
Hinterschinken, Oliven, Oregano

25

Parmigiana

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

26

Verdure ^V

Peperoni, Zucchini, Auberginen,
Spinat, Datteltomaten

22

Bufalina ^V

Büffelmozzarella, Datteltomaten,
Pesto, Basilikum

26

Burrata ^V

Burrata, Datteltomaten, Basilikum

26

Quattro stagioni planted. ^{V+}

Artischocken, Peperoni, Champignons,
planted.pulled, Oliven, Oregano

23

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.

PASTA E GNOCCHI

Rigatoni ^V – all'uovo, fatti in casa

Tagliatelle ^V – all'uovo, fatte in casa

Spaghetti ^{V+} e **Penne** ^{V+}

Gnocchi ^V

Carbonara

Speck, Eigelb, Rahm, Grana Padano

24

Santa Lucia

Kalbfleisch, Peperonata, Peperoncini, Rahm

27

Bolognese

Tomaten, Rindfleisch

24

Santa Chiara

Tomaten, Rindfleisch, Rahm

25

Salmone

Rauchlachs, Dill, Rahm

25

Contadina ^{V+}

Frühlingszwiebeln, Datteltomaten, Oliven, planted.pulled

23

Arrabbiata ^{V+}

Tomaten, Peperoncini, Knoblauch

21

Napoli ^{V+}

Tomaten, Basilikum

19

Burrata ^V

Burrata, Datteltomaten, Basilikum

25

PASTA RIPIENA

Tortellini all'Alfredo

Rohschinken-Tortellini, Hinterschinken, Rahm

25

Ravioli di burrata al burro e salvia ^V

Burrata-Ravioli, Salbeibutter

24

DOLCI & GELATI

Tiramisu		11
Duomo di Nutella		11
Panna Cotta		9
Gelato al Cookies		5
Gelato al Limone		5
Gelato alla Stracciatella		5

VINI

SPUMANTE	10 cl	75 cl
Prosecco doc		
Glera – Casa Canevel, Veneto	8.5	59

BIANCHI

Pinot grigio		
Pinot grigio – Borgo Magredo, Friuli	7	49
Gemella bianco		
Sauvignon blanc	8	54

ROSSI

Fossolupaio		
Sangiovese, Syrah – Bindella, Toscana	7	51
Torcicoda		
Primitivo – Tormaresca, Puglia	8.5	58

BIBITE

Birra Moretti	33 cl	5
Bevande	50 cl	4.5
Caffè, Espresso, Ristretto		4

V: vegetarisch

V+: vegan