

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 **17**

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

Prosciutto
Vorderschinken, Thymian **22**

Toscana
Pikante Salami **23**

Quattro stagioni
Artischocken, Peperoni, Champignons, Vorderschinken, Oliven, Oregano **23**

Parmigiana
Rucola, Parmaschinken (16 mesi), Parmesan (30 mesi) **25**

Verdure ^V
Peperoni, Zucchini, Auberginen, Spinat, Datteltomaten **22**

Bufalina
Büffelmozzarella, Datteltomaten, Pesto, Basilikum **24**

Burrata ^V
Burrata, Datteltomaten, Basilikum **24**

INSALATE & ANTIPASTI

Verde ^{V+}
Grüner Blattsalat **9**

Mista ^{V+}
Gemischter Salat **11**

Bruschetta ai pomodori ^{V+}
Geröstetes Brot, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Olivenöl **9**

Caprese ^V
Datteltomaten, Büffelmozzarella, Basilikum, Olivenöl **15**

Santa Lucia ^V
Lattichsalat, Frühlingzwiebeln, Chicorée, Radieschen, Apfel, Koriander, Minze, Zitrus-Vinaigrette **14**

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

Insalata gigante ^V
Blattsalat, grilliertes Antipasti-Gemüse, Oliven, Radieschen, Mozzarella-Perlen mit grillierten Riesencrevetten mit grilliertem Pouletfleisch mit mariniertem Thon **20**
29
26
23

ALLERGENE

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

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**

Salmone
Rauchlachs, Dill, Rahm **24**

Arrabbiata ^{V+}
Tomaten, Peperoncini, Knoblauch **19**

Napoli ^{V+}
Tomaten, Basilikum **17**

Burrata ^V
Burrata, Datteltomaten, Basilikum **24**

PASTA RIPIENA

Tortellini all’Alfredo
Rindfleisch-Tortellini, Vorderschinken, Rahm **24**

Ravioli con ricotta di bufala al burro e salvia ^V
Büffelricotta-Ravioli, Salbeibutter **24**

DOLCI & GELATI

Tiramisu **11**

Spuma alla Nutella **9**

Panna Cotta **9**

Gelato al Cookies **5**

Gelato al Limone **5**

Gelato alla Stracciatella **5**

VINO

SPUMANTE **10 cl** **75 cl**

Prosecco doc
Glera – Casa Canevel, Veneto **8** **56**

BIANCHI

Pinot grigio
Pinot grigio – Borgo Magredo, Friuli **6.5** **45**

Gemella bianco
Sauvignon blanc **8** **54**

ROSSI

Fossolupaio
Sangiovese, Syrah – Bindella, Toscana **6.5** **45**

Torcicoda Primitivo
Primitivo – Tormaresca, Puglia **8** **55**

BIBITE

Birra Peroni **33 cl** **5**

Bevande **50 cl** **4.5**

Caffè, Espresso, Ristretto **4**

V: vegetarisch

V+: vegan

Preise in CHF inkl. MwSt. / 11.21

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-befeuertem Ofen.