

# SANTA LUCIA

## ANTIPASTI

<b>Bruschetta ai pomodori</b> <sup>V+</sup> Geröstetes Brot, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Olivenöl	<b>9</b>
<b>Burrata con antipasto di peperoni</b> <sup>V</sup> Burrata, marinierte Peperoni, Pinienkerne	<b>17</b>
<b>Carpaccio di manzo</b> Rindfleischcarpaccio, Parmesan (30 mesi), Olivenöl	<b>19</b> <b>26</b>
<b>Prosciutto di Parma</b> Parmaschinken (16 mesi) mit Büffelmozzarella	<b>19</b> <b>26</b> <b>23</b> <b>34</b>
<b>Antipasti misti</b> Gegrilltes Gemüse, pikante Salami, Parmaschinken (16 mesi), Parmesan (30 mesi)	<b>19</b> <b>24</b>

## MINESTRE

<b>Zuppa di pomodoro</b> <sup>V+</sup> Tomatensuppe	<b>9</b>
<b>Minestrone</b> <sup>V</sup> Italienische Gemüsesuppe	<b>10</b>

## INSALATE

<b>Santa Lucia</b> <sup>V</sup> Lattichsalat, Frühlingszwiebeln, Chicorée, Radieschen, Apfel, Koriander, Minze, Zitrus-Vinaigrette	<b>14</b>
<b>Caprese</b> <sup>V</sup> Datteltomaten, Büffelmozzarella, Basilikum, Olivenöl	<b>15</b>
<b>Rucola con parmigiano</b> <sup>V</sup> Rucola, Parmesan (30 mesi)	<b>13</b>
<b>Mista</b> <sup>V+</sup> Gemischter Salat	<b>11</b>
<b>Verde</b> <sup>V+</sup> Grüner Blattsalat	<b>9</b>
<b>Insalata gigante</b> <sup>V</sup> Blattsalat, grilliertes Antipasti-Gemüse, Oliven, Radieschen, Mozzarella-Perlen mit grillierten Riesencrevetten mit grilliertem Pouletfleisch mit mariniertem Thon	<b>20</b> <b>29</b> <b>26</b> <b>23</b>

## STAGIONALE

<b>Radicchio di Castelfranco con arance e nocciole Piemontesi</b> <sup>V+</sup> Castelfranco-Salat, Orangen, Piemontesische Haselnüsse	<b>14</b>
<b>Penne Cinque P</b> <sup>V</sup> Penne, Tomaten, Rahm, Petersilie, Parmesan, Pfeffer	<b>19</b>
<b>Brasato di manzo all'amarone</b> Rindsschmorbraten, Amarone-Rotweinsauce, Polenta	<b>36</b>
<b>Pizza all'amatriciana</b> Tomatensauce, Mozzarella, Speck, Zwiebeln, Peperoncini, Petersilie	<b>23</b>
<b>Cheesecake all'pistacchio</b> Cheesecake, Pistaziencrème	<b>9</b>

## VINI DI BINDELLA

Unsere Weine beziehen wir bei Bindella.  
Seit 1909 Importeur italienischer Weine.  
Und selber Winzer in Montepulciano.

Auf dem familieneigenen Weingut in Montepulciano  
erzeugt Bindella auf 40 ha den traditionellen, charak-  
tervollen Vino Nobile aus Sangiovese-Trauben.

## VINI STAGIONALE

<b>Prosecco Rosé doc</b> Glera, Pinot nero – Casa Canevel, Veneto	<b>10</b> €l <b>9</b>
<b>Terre di Tufi igt</b> Vernaccia – Teruzzi, Toscana	<b>9</b>
<b>Terre di San Leonardo aus der Magnumflasche</b> Cabernet Sauvignon, Merlot, Carmenère San Leonardo, Trentino	<b>9</b>

## PASTA RIPIENA

<b>Lasagne al forno</b> Rindfleisch-Lasagne	<b>25</b>
<b>Tortellini all'Alfredo</b> Rindfleisch-Tortellini, Hinterschinken, Rahm	<b>24</b>
<b>Ravioli con ricotta di bufala al burro e salvia<sup>V</sup></b> Büffelricotta-Ravioli, Salbeibutter	<b>24</b>

## 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.  
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

## RISOTTI

<b>Funghi di bosco<sup>V</sup></b> Waldpilze	<b>24</b>
<b>Frutti di mare</b> Meeresfrüchte, Petersilie	<b>26</b>
<b>Gamberoni</b> Riesenscrevetten, Weisswein, Knoblauch	<b>28</b>

## 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.

## PIZZE

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

<b>Napoli</b> Kapern, Sardinien	<b>19</b>
<b>Gran gusto</b> Gorgonzola, Champignons, Hinterschinken, Spiegelei	<b>24</b>
<b>Verdure<sup>V</sup></b> Peperoni, Zucchini, Auberginen, Spinat, Datteltomaten	<b>22</b>
<b>Margherita<sup>V</sup></b> Basilikum	<b>17</b>
<b>Padrone</b> Kalbfleisch, Peperoncini, rote Zwiebeln	<b>26</b>
<b>Tonno</b> Thon, rote Zwiebeln, Kapern, Estragon	<b>22</b>
<b>Quattro formaggi<sup>V</sup></b> Gorgonzola, Taleggio, Bel Paese, Oregano	<b>23</b>
<b>Pollo</b> Pouletfleisch, Datteltomaten, Basilikum	<b>23</b>
<b>Gamberoni e zucchine</b> Riesenscrevetten, Zucchini	<b>28</b>
<b>Frutti di mare</b> Meeresfrüchte, Petersilie	<b>26</b>
<b>Prosciutto e funghi</b> Hinterschinken, Champignons, Oregano	<b>23</b>
<b>Toscana</b> Pikante Salami	<b>23</b>

## 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.

<b>Santa Lucia</b> Hinterschinken, Champignons, Sardinien, Peperoni, Oregano	<b>23</b>
<b>Michelangelo</b> Mascarpone, Parmaschinken (16 mesi), Rucola, Mozzarella-Perlen, Datteltomaten	<b>27</b>
<b>Bufalina<sup>V</sup></b> Büffelmozzarella, Datteltomaten, Pesto, Basilikum	<b>24</b>
<b>Quattro stagioni</b> Artischocken, Peperoni, Champignons, Hinterschinken, Oliven, Oregano	<b>23</b>
<b>Parmigiana</b> Rucola, Parmaschinken (16 mesi), Parmesan (30 mesi)	<b>25</b>
<b>Calzone</b> Hinterschinken, Freilandei, Pesto	<b>23</b>
<b>Burrata<sup>V</sup></b> Burrata, Datteltomaten, Basilikum	<b>24</b>
<b>Santa Cristina<sup>V</sup></b> Schwarze Oliven, rote Zwiebelringe, Mozzarella-Perlen	<b>20</b>
<b>Prosciutto</b> Hinterschinken, Thymian	<b>22</b>

## LA NOSTRA PASTA

Rigatoni<sup>V</sup> – all'uovo, fatti in casa  
Tagliatelle<sup>V</sup> – all'uovo, fatte in casa  
Spaghetti<sup>V+</sup> e Penne<sup>V+</sup> – Barilla  
Gnocchi<sup>V</sup>  
Auf Wunsch servieren wir Ihnen  
gerne glutenfreie Spaghetti.

<b>Carbonara</b> Speck, Eigelb, Rahm, Grana Padano	<b>22</b>
<b>Santa Lucia</b> Kalbfleisch, Peperonata, Peperoncini, Rahm	<b>25</b>
<b>Bolognese</b> Tomaten, Rindfleisch	<b>22</b>
<b>Santa Chiara</b> Tomaten, Rindfleisch, Rahm	<b>23</b>
<b>Burrata<sup>V</sup></b> Burrata, Datteltomaten, Basilikum	<b>24</b>
<b>Arrabbiata<sup>V+</sup></b> Tomaten, Peperoncini, Knoblauch	<b>19</b>

## PASTA E GNOCCHI

<b>Napoli<sup>V+</sup></b> Tomaten, Basilikum	<b>17</b>
<b>Salmone</b> Rauchlachs, Dill, Rahm	<b>24</b>
<b>Pesto genovese<sup>V</sup></b> Basilikum, Grana Padano, Olivenöl, Pinienkerne	<b>19</b>
<b>Aglio, olio e peperoncino<sup>V+</sup></b> Knoblauch, Olivenöl, Peperoncini	<b>17</b>
<b>Frutti di mare</b> Meeresfrüchte, Petersilie	<b>26</b>
<b>Gamberoni</b> Riesenscrevetten, Tomaten, Peperoncini	<b>28</b>
<b>Melanzane<sup>V</sup></b> Tomaten, Auberginen, Basilikum, Grana Padano	<b>22</b>

# SANTA LUCIA

## 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 <sup>V+</sup>, tagliatelle all'uovo <sup>V</sup>,  
riso <sup>V+</sup>, risotto <sup>V</sup>, verdure <sup>V+</sup>, spinaci <sup>V+</sup>  
Bratkartoffeln, Tagliatelle, Reis, Risotto,  
Gemüse, Spinat

7

## PESCI E CROSTACEI

### Gamberoni al tegamino

Riesencrevetten im Pfännchen, Knoblauch, Peperoncini, Reis

37

### Filetti di branzino

Wolfsbarschfilets, Oliven-Zitronen-Vinaigrette, Reis, Spinat

36

## VEGETARIANI E VEGANI

### Verdure al forno con mozzarella di bufala <sup>V</sup>

Saisongemüse aus dem Ofen, Büffelmozzarella, Kräuter, Olivenöl

26

### Spaghetti con polpette al sugo piccante <sup>V+</sup>

Spaghetti, Soja-Hackbällchen, Tomaten, Peperoncini, Olivenöl

24

### Pizza caponata <sup>V+</sup>

Tomatensauce, Auberginen, Pinienkerne, Kapern, Rosinen, Basilikum

21

## KUNST IN UNSERER SANTA LUCIA

Die Freude an der Kunst teilen wir.  
Mit unseren Gästen und Mitarbeitenden.  
Wir empfinden sie als stille, wohltuende Kraft.  
Sie wertet unsere Umgebung auf.  
Verschönert sie.  
Wie der Frühling die Natur.  
Mit verzaubernden Farben und Düften.

## 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. / 01.22

# SANTA LUCIA

## VINI APERTI

**APERITIVO** 10 cl 75 cl

### Prosecco doc

Glera – Casa Canevel, Veneto **8.5 59**

### Prosecco Rosé doc

Glera, Pinot nero – Casa Canevel Veneto **9 62**

## BIANCHI

10 cl 75 cl

### Campogrande 2020/21

Procanico, Grechetto, Verdello Santa Cristina, Umbria **6.5 45**

### Pinot grigio 2020/21

Pinot grigio – Borgo Magredo, Friuli-Venezia Giulia **6.5 45**

### Gemella bianco 2020/21

Sauvignon blanc – Bindella, Toscana **8 54**

## ROSATO

10 cl 75 cl

### Rosato Alghero 2020/21

Cannonau, Sangiovese Sella & Mosca, Sardegna **6.5 45**

### Gemella rosato 2020/21

Sangiovese, Syrah – Bindella, Toscana **8 54**

## ROSSI

10 cl 75 cl

### Fossolupaio 2018/19

aus der Magnumflasche Sangiovese, Syrah – Bindella, Toscana **7 92**

### Santa Cristina

Chianti superiore 2019/20 Sangiovese, Merlot Santa Cristina, Toscana **7.5 52**

### Torcicoda 2019

Primitivo – Tormaresca, Puglia **8 55**

### Villa Antinori rosso 2019

Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah – Antinori, Toscana **8 55**

### Botrosecco 2018/19

Cabernet Sauvignon, Cabernet franc Le Mortelle, Toscana **8.5 59**

### Bindella – Vino Nobile 2017/18

Sangiovese, Colorino, Canaiolo, Mammolo Bindella, Toscana **9 61**

## VINO PREFERITO

Hat Ihnen der Wein heute besonders gefallen?  
Möchten Sie Ihren Lieblingswein  
auch zuhause geniessen?  
Bestellen Sie ihn gleich online unter [bindella.ch](http://bindella.ch)



## VINI BIANCHI

75 cl

### Villa Antinori bianco 2020/21

Trebbiano, Malvasia, Pinot bianco Antinori, Toscana **45**

### Tormaresca Chardonnay 2020/21

Chardonnay – Tormaresca, Puglia **45**

### Roero Arneis 2020/21

Arneis – Batasiolo, Piemonte **49**

### Chardonnay 2020/21

Chardonnay – Alois Lageder, Alto Adige **51**

### Vermentino Bolgheri 2020/21

Vermentino – Tenuta Guado al Tasso Toscana **56**

### Lugana Riserva doc – Menasasso 2017/18

Turbiana – Selva Capuzza, Lombardia **62**

## VINI ROSSI

37,5 cl 75 cl

### Col di Sasso 2020

Cabernet Sauvignon, Sangiovese Castello Banfi, Toscana **44**

### Regaleali Nero d'Avola 2019/20

Nero d'Avola – Tasca, Sicilia **45**

### Cappellaccio, Riserva 2013/15

Aglianico – Rivera, Puglia **49**

### Cannonau di Sardegna Riserva 2019

Cannonau – Sella & Mosca, Sardegna **49**

### Fossolupaio 2019

Sangiovese, Syrah Bindella, Toscana **49**

### Brolo Campofiorin Oro 2017/18

Corvina, Rondinella, Oseleta Masi, Veneto **51**

### Mompertone 2017/18

Barbera, Syrah Prunotto, Piemonte **52**

### Pèppoli 2019/20

Sangiovese, Merlot, Syrah Antinori, Toscana **29 54**

### Trentanni 2019

Merlot, Sangiovese – Cotarella, Umbria **56**

### Cygnus 2017/18

Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon Tasca, Sicilia **59**

### Tanca Farrà 2017

Cannonau, Cabernet Sauvignon Sella & Mosca, Sardegna **59**

### Le Volte dell'Ornellaia 2019/20

Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon Ornellaia, Toscana **62**

## VINI ROSATO

75 cl

### Calafuria 2020/21

Negroamaro – Tormaresca, Puglia **49**

### Scalabrone 2020/21

Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah Tenuta Guado al Tasso, Toscana **54**

## BOTTIGLIA MAGNUM

### Brolo Campofiorin Oro 2017/18

Corvina, Rondinella, Oseleta Masi, Veneto

**99 150 cl**

### Torcicoda 2018/19

Primitivo – Tormaresca, Puglia

**109 150 cl**

### Bindella – Vino Nobile 2017/18

Sangiovese, Colorino, Canaiolo, Mammolo Bindella, Toscana

**125 150 cl**

### Il Bruciato 2020

Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah Guado al Tasso, Toscana **65**

### Cúmaro, Riserva 2016/17

Montepulciano – Umani Ronchi, Marche **69**

### Barolo 2016/17

Nebbiolo – Batasiolo, Piemonte **38 72**

### I Quadri 2017

Vino Nobile – Sangiovese Bindella, Toscana **79**

### Brunello di Montalcino 2015/16

Sangiovese – Castello Banfi, Toscana **44 85**

### Guidalberto 2019/20

Cabernet Sauvignon, Merlot Tenuta San Guido, Toscana **44 85**

### Costasera, Amarone 2016

Corvina, Rondinella, Molinara Masi Agricola, Veneto **44 85**

### Cont'Ugo 2019/20

Merlot – Guado al Tasso, Toscana **95**

### Cabernet Sauvignon 2017/18

Cabernet Sauvignon – Tasca, Sicilia **94**

### Summus 2017/18

Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Syrah Castello Banfi, Toscana **99**

### Tignanello 2018/19

Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet franc – Antinori, Toscana **82 165**