


SANTA LUCIA

ANTIPASTI

Radicchio rosso di treviso grigliato ^V 	
Grillierter Radicchio rosso aus Treviso, Orangen, Aceto Balsamico, Walnüsse	16
Bruschetta ai pomodori ^{V+}	
Hausgemachtes, geröstetes Brot, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Olivenöl	9
Burrata con antipasto di peperoni ^V	
Burrata, marinierte Peperoni, Pinienkerne	18
Carpaccio di manzo	
Rindfleischcarpaccio, Parmesan (30 mesi), Olivenöl	21
Prosciutto di Parma	
Parmaschinken (16 mesi) mit Büffelmozzarella	19 +4
Antipasti misti	
Gegrilltes Gemüse, pikante Salami, Parmaschinken (16 mesi), Parmesan (30 mesi)	19

INSALATE

Santa Lucia ^V	
Lattichsalat, Frühlingszwiebeln, Chicorée, Radieschen, Apfel, Koriander, Minze, Zitrus-Vinaigrette	14
Caprese ^V	
Datteltomaten, Büffelmozzarella, Basilikum, Olivenöl	16
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 +9
mit grilliertem planted.pulled ^{V+ / ohne Mozzarella-Perlen}	+7
mit grillierten Pouletstreifen	+7
mit mariniertem Thon	+4

MINESTRE

Zuppa di pomodoro ^{V+}	
Tomatensuppe	10
Minestrone ^V	
Italienische Gemüsesuppe	11

VINI STAGIONALE

10 cl

Prosecco Rosé doc	
Glera, Pinot nero Casa Canevel, Veneto	9
<i>Die neue Prosecco-Variante als Rosé aus dem Herzstück des Schaumwein-Gebietes in Venetien.</i>	
Fontanelle 2020	
Chardonnay Banfi, Toscana	9
<i>Der vielschichtige Chardonnay passt perfekt zu unseren winterlichen Gerichten.</i>	
Fossolupaio 2019/20 aus der Magnumflasche	
Sangiovese, Syrah Bindella, Toscana	7
<i>Unser Hauswein von der Tenuta Vallocaia ist ein ehrlicher Rosso di Montalcino und passt perfekt zu Pizza & Pasta.</i>	

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

VEGANO

Wir bieten vegane Alternativen in allen Bereichen an.

Ob Salate, Pasta oder Pizza.

Diese sind mit ^v gekennzeichnet.

Spaghetti und Penne sind
unsere veganen Pastasorten.

PASTA RIPIENA

Ravioli di salmone Lachs-Ravioli, Zucchini, Limettenbutter	26
Lasagne al forno Hausgemachte Rindfleischlasagne	27
Tortellini all'Alfredo Rohschinken-Tortellini, Hinterschinken, Rahm	24
Ravioli di burrata al burro e salvia ^v Burrata-Ravioli, Salbeibutter	24

PIZZE

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

Calabrese Nduja  Kalabresische scharfe Wurst, wilder Broccoli, Tropea Zwiebeln, Büffelmozzarella	26
Napoli Kapern, Sardinien	19
Gran gusto Gorgonzola, Champignons, Hinterschinken, Spiegelei	24
Verdure ^v Peperoni, Zucchini, Auberginen, Spinat, Datteltomaten	22
Margherita ^v Basilikum	18
Padrone Kalbfleisch, Peperoncini, rote Zwiebeln	27
Tonno Thon, rote Zwiebeln, Kapern, Estragon	22
Quattro formaggi ^v Gorgonzola, Taleggio, Bel Paese, Oregano	23
Frutti di mare Meeresfrüchte, Petersilie	26
Prosciutto e funghi Hinterschinken, Champignons, Oregano	23
Toscana Pikante Salami	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 lodernen
Buchenholz-befeuerten Ofen.

Quattro stagioni Artischocken, Peperoni, Champignons, Hinterschinken, Oliven, Oregano	24
Santa Lucia Hinterschinken, Champignons, Sardinien, Peperoni, Oregano	24
Michelangelo Mascarpone, Parmaschinken (16 mesi), Rucola, Mozzarella-Perlen, Datteltomaten	27
Bufalina ^v Büffelmozzarella, Datteltomaten, Pesto, Basilikum	25
Parmigiana Rucola, Parmaschinken (16 mesi), Parmesan (30 mesi)	26
Calzone Hinterschinken, Freilandei, Pesto	23
Burrata ^v Burrata, Datteltomaten, Basilikum	25
Santa Cristina ^v Schwarze Oliven, rote Zwiebelringe, Mozzarella-Perlen	21
Prosciutto Hinterschinken, Thymian	22
Quattro stagioni planted. ^{v+} Artischocken, Peperoni, Champignons, planted.pulled, Oliven, Oregano	23

Carbonara Speck, Eigelb, Rahm, Grana Padano	23
Santa Lucia Kalbfleisch, Peperonata, Peperoncini, Rahm	27
Bolognese Tomaten, Rindfleisch	23
Santa Chiara Tomaten, Rindfleisch, Rahm	24
Burrata ^v Burrata, Datteltomaten, Basilikum	25
Arrabbiata ^{v+} Tomaten, Peperoncini, Knoblauch	19
Contadina ^{v+} Frühlingszwiebeln, Datteltomaten, Oliven, planted.pulled	23

Ragù di salsiccia al finocchietto  Tomaten, italienische Fenchelwurst, Rosmarin, Olivenöl	23
Napoli ^{v+} Tomaten, Basilikum	18
Salmone Rauchlachs, Dill, Rahm	24
Pesto genovese ^v Basilikum, Grana Padano, Olivenöl, Pinienkerne	19
Aglio, olio e peperoncino ^{v+} Knoblauch, Olivenöl, Peperoncini	17

LA NOSTRA PASTA

Rigatoni ^v – all'uovo, fatti in casa
Tagliatelle ^v – all'uovo, fatte in casa
Spaghetti ^{v+} e Penne ^{v+}
Gnocchi ^v

Auf Wunsch servieren wir Ihnen
gerne glutenfreie Spaghetti.

Frutti di mare Meeresfrüchte, Petersilie	26
Gamberoni Riesencrevetten, Tomaten, Peperoncini	29
Melanzane ^v Tomaten, Auberginen, Basilikum, Grana Padano	22

SANTA LUCIA

SECONDI

Pollastrello (ca. 20minuti)		
alla diavola		
Mistkratzerli, Peperoncini-Butter, Thymian, Zitrone, Bratkartoffeln		34
al timo		
Mistkratzerli, Thymian-Butter, Zitrone, Bratkartoffeln		34
Tagliata classica di manzo		
Rindsentrecôte (180 g) vom Schweizer Prime Weiderind, Rucola, Parmesan (30 mesi), Bratkartoffeln		46
Piccata milanese		
Kalbsschnitzel im Grana Padano-Ei-Mantel, Tomaten-Spaghetti		41
Saltimbocca alla romana		
Kalbsschnitzel, Parmaschinken, Salbei, Risotto		41
Scaloppine al limone		
Kalbsschnitzel, Zitronensauce, Eiernudeln		41
Gamberoni al tegamino		
Riesencrevetten im Pfännchen, Knoblauch, Peperoncini, Reis		39
Filetti di branzino		
Wolfsbarschfilets, Oliven-Zitronen-Vinaigrette, Reis, Spinat		38
Verdure al forno con mozzarella di bufala ^V		
Saisongemüse aus dem Ofen, Büffelmozzarella, Kräuter, Olivenöl		27

CONTORNI SUPPLEMENTI

Patatine ^{V+}, tagliatelle all'uovo ^V, riso ^{V+}, risotto ^V, verdure ^{V+}, spinaci ^{V+}		
Bratkartoffeln, Tagliatelle, Reis, Risotto, Gemüse, Spinat		7

RISOTTI

Gamberoni e limone		
Riesencrevetten, Knoblauch, Zitrone		29
Tricolore ^V		
Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum, Olivenöl		25
Funghi di bosco ^V		
Waldpilze		25
Frutti di mare		
Meeresfrüchte, Petersilie		26

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.

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.



: Saisonale Gerichte

V: vegetarisch

V+: vegan

Preise in CHF inkl. MwSt. / 01.23

ALLERGENE

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

SANTA LUCIA

VINI APERTI 10 cl 75 cl

APERITIVO

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 2021/22

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

Pinot grigio 2021/22

Pinot grigio – Borgo Magredo,
Friuli-Venezia Giulia **7 49**

Vermentino Montecoro 2021/22

Vermentino – Sella & Mosca
Sardegna **8 56**

ROSATO 10 cl 75 cl

Rosato Alghero 2021/22

Cannonau, Sangiovese
Sella & Mosca, Sardegna **7 49**

ROSSI 10 cl 75 cl

Fossolupaio 2019/20

Sangiovese, Syrah – Bindella, Toscana **7 51**
aus der Magnumflasche **150 cl 92**

Santa Cristina

Chianti superiore 2020/21

Sangiovese, Merlot
Santa Cristina, Toscana **7.5 52**

Villa Antinori rosso 2019/20

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

Botrosecco 2020

Cabernet Sauvignon, Cabernet franc
Le Mortelle, Toscana **8.5 58**

Torcicoda 2020/21

Primitivo – Tormaresca, Puglia **8.5 58**
aus der Magnumflasche **150 cl 115**

Bindella – Vino Nobile 2018

Sangiovese, Colorino, Canaiolo, Mammolo
Bindella, Toscana **9 62**
aus der Magnumflasche **150 cl 125**

VINI BIANCHI 75 cl

Villa Antinori bianco 2021/22

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

Tormaresca Chardonnay 2021/22

Chardonnay – Tormaresca, Puglia **45**

Roero Arneis 2021/22

Arneis – Batasiolo, Piemonte **52**

Chardonnay 2021/22

Chardonnay – Alois Lageder, Alto Adige **52**

Lugana Riserva doc

Menasasso 2018/19

Turbiana – Selva Capuzza, Lombardia **62**

VINI ROSATO 75 cl

Calafuria 2021/22

Negroamaro – Tormaresca, Puglia **52**

Scalabrone 2021/22

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

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 ROSSI 37,5 cl 75 cl

Col di Sasso 2020/21

Cabernet Sauvignon, Sangiovese
Castello Banfi, Toscana **47**

Regaleali Nero d'Avola 2020/21

Nero d'Avola – Tasca, Sicilia **49**

Fossolupaio 2020

Sangiovese, Syrah – Bindella, Toscana **51**

Brolo Campofiorin Oro 2018

Corvina, Rondinella, Oseleta
Masi, Veneto **52**
aus der Magnumflasche **150 cl 99**

Cannonau di Sardegna Riserva 2019

Cannonau – Sella & Mosca, Sardegna **52**

Cappellaccio, Riserva 2015/16

Aglianico – Rivera, Puglia **52**

Mompertone 2019/20

Barbera, Syrah
Prunotto, Piemonte **52**

Pèppoli 2020

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

Trentanni 2019/20

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

Cygnus 2017/18

Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon
Tasca, Sicilia **58**

Tanca Farrà 2018/19

Cannonau, Cabernet Sauvignon
Sella & Mosca, Sardegna **58**

Le Volte dell'Ornellaia 2020

Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon
Ornellaia, Toscana **61**

Il Bruciato 2021

Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah
Guado al Tasso, Toscana **69**

Cúmaro, Riserva 2018/19

Montepulciano – Umani Ronchi, Marche **70**

Barolo 2018/19

Nebbiolo – Batasiolo, Piemonte **39 77**

I Quadri 2018/19

Vino Nobile – Sangiovese
Bindella, Toscana **80**

Brunello di Montalcino 2017

Sangiovese – Banfi, Toscana **45 89**

Guidalberto 2020

Cabernet Sauvignon, Merlot
Tenuta San Guido, Toscana **45 89**

Costasera, Amarone 2017

Corvina, Rondinella, Molinara
Masi Agricola, Veneto **46 91**

Cont'Ugo 2020

Merlot – Guado al Tasso, Toscana **92**

Cabernet Sauvignon 2017/18

Cabernet Sauvignon – Tasca, Sicilia **99**

Summus 2017/18

Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Syrah
Castello Banfi, Toscana **108**

Bricco dell'Uccellone 2018/19

Barbera – Braida, Piemonte **122**

Tignanello 2019

Sangiovese, Cabernet Sauvignon,
Cabernet franc – Antinori, Toscana **88 175**

VINO PREFERITO

Hat Ihnen der Wein heute besonders gefallen?
Möchten Sie Ihren Lieblingswein
auch zuhause geniessen?
Bestellen Sie ihn gleich online unter bindella.ch

