

# SANTA LUCIA

## BEVANDE STAGIONALE



### Negroni «edizione limitata»

Schweizer Gin mit Rosmarin, Martinazzi Bitter, Wermut

*Unser eigen abgefüllter Rosmarin-Negroni ist der perfekte Start in den Abend.*

6 cl

15

## VINI ROSSI

### Terre di San Leonardo – Vigneti delle Dolomiti rosso igt aus der Magnumflasche

10 cl 150 cl

Cabernet Sauvignon, Merlot, Carmenère – Tenuta San Leonardo, Trentino

*Würzig, aromatisch und mit rassisger Struktur. Passt ideal zur Santa Lucia Küche.*

9 119

### Locone – Castel del Monte doc

Cabernet Sauvignon – Tenuta Bocca di Lupo, Puglia

*Voluminöser Rotwein mit Kraft und anhaltender Länge. Wunderbare Neuheit aus Apulien.*

10 cl 75 cl

10 64

## ANTIPASTI

### Carpaccio Cipriani



Rindscarpaccio, Cipriani-Sauce

23

### Bruschetta ai pomodori <sup>V+</sup>

Hausgemachtes, geröstetes Brot, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Olivenöl

11

### Focaccia alla marinara <sup>V+</sup>

Tomaten, Knoblauch, Olivenöl, Oregano

13

### Focaccia al rosmarino <sup>V+</sup>

Olivenöl, Rosmarin, Salz

13

### Burrata con pomodori datterini <sup>V</sup>

Burrata, Datteltomaten, Basilikum, Olivenöl

19

### 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 <sup>V</sup>

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

14

### Caprese <sup>V</sup>

Datteltomaten, Büffelmozzarella, Basilikum, Olivenöl

16

### Rucola con parmigiano <sup>V</sup>

Rucola, Parmesan (30 mesi)

13

### Mista <sup>V+</sup>

Gemischter Salat

12

### Verde <sup>V+</sup>

Grüner Blattsalat

11

### Insalata gigante <sup>V</sup>

Blattsalat, grilliertes Antipasti-Gemüse, Oliven, Radieschen, Mozzarella-Perlen

mit grillierten Riesencrevetten

mit grilliertem planted.pulled <sup>V+</sup> / ohne Mozzarella-Perlen

mit grillierten Pouletstreifen

mit mariniertem Thon

20

+9

+7

+7

+4

## MINESTRE

### Zuppa di zucca con crema di burrata <sup>V</sup>



Kürbissuppe aus dreierlei Kürbissen, Burratacrème

12

### Minestrone <sup>V</sup>

Italienische Gemüsesuppe

11

## 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 – de Cecco.  
Riso superfino Carnaroli – Tenuta Margherita  
Parmigiano reggiano – stagionatura di almeno 30 mesi  
Grana Padano  
Olio extra vergine di oliva italiano – Covan

## 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.

## PASTA RIPIENA

<b>Lasagne al forno</b> Hausgemachte Rindfleischlasagne	<b>28</b>
<b>Tortellini all'Alfredo</b> Rohschinken-Tortellini, Hinterschinken, Rahm	<b>25</b>
<b>Ravioli di burrata al burro e salvia</b> <sup>V</sup> Burrata-Ravioli, Salbeibutter	<b>24</b>

<b>Carbonara</b> Speck, Eigelb, Rahm, Grana Padano	<b>24</b>
<b>Santa Lucia</b> Kalbfleisch, Peperonata, Peperoncini, Rahm	<b>27</b>
<b>Bolognese</b> Tomaten, Rindfleisch	<b>24</b>
<b>Santa Chiara</b> Tomaten, Rindfleisch, Rahm	<b>25</b>
<b>Burrata</b> <sup>V</sup> Burrata, Datteltomaten, Basilikum	<b>25</b>
<b>Arrabbiata</b> <sup>V+</sup> Tomaten, Peperoncini, Knoblauch	<b>21</b>
<b>Contadina</b> <sup>V+</sup> Frühlingszwiebeln, Datteltomaten, Oliven, planted.pulled	<b>23</b>

## PIZZE

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


<b>Romana</b>  Salame Finocchiona igp, Rucola, Pecorino Romano dop	<b>23</b>
<b>Napoli</b> Kapern, Sardellen	<b>19</b>
<b>Gran gusto</b> Gorgonzola, Champignons, Hinterschinken, Spiegelei	<b>25</b>
<b>Verdure</b> <sup>V</sup> Peperoni, Zucchini, Auberginen, Spinat, Datteltomaten	<b>22</b>
<b>Margherita</b> <sup>V</sup> Basilikum	<b>18</b>
<b>Padrone</b> Kalbfleisch, Peperoncini, rote Zwiebeln	<b>27</b>
<b>Tonno</b> Thon, rote Zwiebeln, Kapern, Estragon	<b>23</b>
<b>Quattro formaggi</b> <sup>V</sup> Gorgonzola, Taleggio, Bassanese, Oregano	<b>24</b>
<b>Frutti di mare</b> Meeresfrüchte, Petersilie	<b>27</b>
<b>Prosciutto e funghi</b> Hinterschinken, Champignons, Oregano	<b>24</b>
<b>Toscana</b> Pikante Salami	<b>25</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 lodernen  
Buchenholz-befeuerten Ofen.

<b>Quattro stagioni</b> Artischocken, Peperoni, Champignons, Hinterschinken, Oliven, Oregano	<b>25</b>
<b>Santa Lucia</b> Hinterschinken, Champignons, Sardellen, Peperoni, Oregano	<b>25</b>
<b>Michelangelo</b> Mascarpone, Parmaschinken (16 mesi), Rucola, Mozzarella-Perlen, Datteltomaten	<b>28</b>
<b>Bufalina</b> <sup>V</sup> Büffelmozzarella, Datteltomaten, Pesto, Basilikum	<b>26</b>
<b>Parmigiana</b> Rucola, Parmaschinken (16 mesi), Parmesan (30 mesi)	<b>26</b>
<b>Calzone</b> Hinterschinken, Freilandei, Pesto	<b>23</b>
<b>Burrata</b> <sup>V</sup> Burrata, Datteltomaten, Basilikum	<b>26</b>
<b>Santa Cristina</b> <sup>V</sup> Schwarze Oliven, rote Zwiebelringe, Mozzarella-Perlen	<b>21</b>
<b>Prosciutto</b> Hinterschinken, Thymian	<b>23</b>
<b>Quattro stagioni planted.</b> <sup>V+</sup> Artischocken, Peperoni, Champignons, planted.pulled, Oliven, Oregano	<b>23</b>

## LA NOSTRA PASTA

Rigatoni<sup>V</sup> – all'uovo, fatti in casa  
Tagliatelle<sup>V</sup> – all'uovo, fatte in casa  
 Pappardelle<sup>V</sup> – all'uovo, fatti in casa  
Spaghetti<sup>V+</sup> e Penne<sup>V+</sup> – De Cecco  
Gnocchi<sup>V</sup>

Auf Wunsch servieren wir Ihnen  
gerne glutenfreie Spaghetti.

<b>Ragù di vitello</b>  Kalbsragout, Thymian, Pecorino Romano dop	<b>26</b>
<b>Napoli</b> <sup>V+</sup> Tomaten, Basilikum	<b>19</b>
<b>Salmone</b> Rauchlachs, Dill, Rahm	<b>25</b>
<b>Pesto genovese</b> <sup>V</sup> Basilikum, Grana Padano, Olivenöl, Pinienkerne	<b>21</b>
<b>Aglio, olio e peperoncino</b> <sup>V+</sup> Knoblauch, Olivenöl, Peperoncini	<b>18</b>
<b>Frutti di mare</b> Meeresfrüchte, Petersilie	<b>27</b>
<b>Gamberoni</b> Riesencrevetten, Tomaten, Peperoncini	<b>29</b>
<b>Melanzane</b> <sup>V</sup> Tomaten, Auberginen, Basilikum, Grana Padano	<b>23</b>

# SANTA LUCIA

## SECONDI

### Polpette della nonna



Hausgemachte Rindsfleischbällchen nach Grossmutter-Art,  
Tomatensauce, Parmesanrisotto

36

### Tagliata di manzo regionale

Regionales Schweizer Rindsentrecôte (180 g),  
Rucola, Parmesan (30 mesi), Bratkartoffeln

49

### Piccata milanese

Kalbsschnitzel im Grana Padano-Ei-Mantel, Tomaten-Spaghetti

42

### Saltimbocca alla romana

Kalbsschnitzel, Parmaschinken, Salbei, Risotto

42

### Scaloppine al limone

Kalbsschnitzel, Zitronensauce, Eiernudeln

42

### Gamberoni al tegamino

Riesencrevetten im Pfännchen, Knoblauch, Peperoncini, Reis

39

### Filetti d'orata alla norma

Doradenfilets, Tomaten, Auberginen, Basilikum, Zitronenrisotto

38

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

Saisongemüse aus dem Ofen, Portobello-Pilz, Büffelmozzarella, Salsa Verde, Olivenöl

28

### Portobello Diavola <sup>V+</sup>

Scharf paniertes Portobello-Pilz, Datteltomaten, Spaghetti all'arrabbiata

27

## CONTORNI SUPPLEMENTI

Patatine <sup>V+</sup>, tagliatelle all'uovo <sup>V</sup>, risotto <sup>V</sup>, verdure <sup>V+</sup>

Bratkartoffeln, Tagliatelle, Risotto, Gemüse

7

## RISOTTI

### Gamberoni e limone

Riesencrevetten, Knoblauch, Zitrone

29

### Tricolore <sup>V</sup>

Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum, Olivenöl

26

### Funghi di bosco <sup>V</sup>

Waldpilze

26

### Frutti di mare

Meeresfrüchte, Petersilie

27

## 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 10 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. / 01.24

ALLERGENE



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

# SANTA LUCIA

<b>SPUMANTI</b>			10 cl	37.5 cl	75 cl
Prosecco doc	Glera	Casa Canevel, Veneto	<b>9</b>		<b>59</b>
Prosecco Rosé doc	Glera, Pinot nero	Casa Canevel, Veneto	<b>9.5</b>		<b>62</b>
Ferrari Perlé – Trento doc <sup>V+</sup> ❄️	Chardonnay	Ferrari, Trentino			<b>85</b>

<b>VINI BIANCHI</b>			10 cl	37.5 cl	75 cl
Tormaresca Chardonnay	Chardonnay	Tormaresca, Puglia			<b>45</b>
Villa Antinori bianco	Trebbiano, Malvasia, Pinot bianco	Antinori, Toscana			<b>46</b>
Pinot grigio	Pinot grigio	Torre Rosazza, Friuli	<b>7.5</b>		<b>49</b>
Tellus Chardonnay	Chardonnay	Falesco, Lazio	<b>8</b>		<b>52</b>
Blancfumat	Sauvignon blanc	Collavini, Friuli	<b>8</b>		<b>52</b>
Chardonnay	Chardonnay	Alois Lageder, Alto Adige			<b>52</b>
Roero Arneis	Arneis	Batasiolo, Piemonte			<b>54</b>
Monteoro	Vermentino	Sella & Mosca, Sardegna			<b>56</b>
Lugana Riserva	Turbina	Selva Capuzza, Lombardia			<b>62</b>

<b>VINI ROSATI</b>			10 cl	37.5 cl	75 cl
Calafuria Salento	Negroamaro	Tormaresca, Puglia	<b>8</b>		<b>52</b>
Scalabrone Bolgheri	Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah	Tenuta Guado al Tasso, Toscana			<b>56</b>

<b>VINI ROSSI</b>			10 cl	37.5 cl	75 cl
Col di Sasso	Cabernet Sauvignon, Sangiovese	Banfi, Toscana			<b>48</b>
Regaleali Nero d'Avola	Nero d'Avola	Tasca, Sicilia			<b>49</b>
Fossolupaio 🍷	Sangiovese, Syrah	Bindella, Toscana	<b>8</b>		<b>52</b>
Santa Cristina Chianti superiore	Sangiovese, Merlot	Santa Cristina, Toscana	<b>8</b>		<b>52</b>
Brolo Campofiorin 🍷	Corvina, Rondinella, Oseleta	Masi, Veneto			<b>52</b>
Cannonau di Sardegna Riserva <sup>V+</sup>	Cannonau	Sella & Mosca, Sardegna			<b>52</b>
Pèppoli Chianti Classico	Sangiovese, Merlot, Syrah	Antinori, Toscana		<b>29</b>	<b>55</b>
Villa Antinori rosso	Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah	Antinori, Toscana	<b>8.5</b>		<b>56</b>
Torcicoda Primitivo 🍷	Primitivo	Tormaresca, Puglia	<b>8.5</b>		<b>56</b>
Cygnus	Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon	Tasca, Sicilia			<b>58</b>
Bansella Barbera Nizza <sup>V+</sup>	Barbera	Prunotto, Piemonte			<b>59</b>
Pinot noir	Pinot noir	Alois Lageder, Alto Adige			<b>59</b>
Botrosecco	Cabernet Sauvignon, Cabernet franc	Le Mortelle, Toscana	<b>9</b>		<b>61</b>
Terre di San Leonardo ❄️	Cabernet Sauvignon, Merlot, Carmenère	Tenuta San Leonardo, Trentino	<b>9</b>	<b>150 cl</b>	<b>119</b>
Le Volte dell'Ornellaia	Merlot, Cabernet Sauvignon	Ornellaia, Toscana			<b>61</b>
Vino Nobile di Montepulciano 🍷	Sangiovese, Colorino, Canaiolo, Mammolo	Bindella, Toscana	<b>9</b>		<b>62</b>
Sodale	Merlot	Cotarella, Lazio	<b>9.5</b>		<b>62</b>
Locone ❄️	Cabernet Sauvignon	Tenuta Bocca di Lupo, Puglia	<b>10</b>		<b>64</b>
Il Bruciato	Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah	Tenuta Guado al Tasso, Toscana			<b>69</b>
Mustazzo	Cannonau	Sella & Mosca, Sardegna			<b>71</b>
Barolo	Nebbiolo	Batasiolo, Piemonte		<b>39</b>	<b>78</b>
I Quadri Vino Nobile	Sangiovese	Bindella, Toscana			<b>81</b>
Brunello di Montalcino	Sangiovese	Banfi, Toscana		<b>45</b>	<b>89</b>
Guidalberto	Cabernet Sauvignon, Merlot	Tenuta San Guido, Toscana		<b>46</b>	<b>91</b>
Costasera Amarone <sup>V+</sup>	Corvina, Rondinella, Molinara	Masi, Veneto		<b>46</b>	<b>91</b>
Cont'Ugo	Merlot	Tenuta Guado al Tasso, Toscana			<b>96</b>
Vigna San Francesco	Cabernet Sauvignon	Tasca, Sicilia			<b>99</b>
Il Pino di Biserno	Cabernets, Merlot, Petit Verdot	Tenuta di Biserno, Toscana		<b>55</b>	<b>108</b>
Bricco dell'Uccellone <sup>V+</sup>	Barbera	Braida, Piemonte		<b>62</b>	<b>122</b>
Tignanello	Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet franc	Tenuta Tignanello, Antinori, Toscana		<b>98</b>	<b>195</b>

🍷 Auch als Magnumflasche erhältlich – fragen Sie unsere Mitarbeitenden.