

SANTA LUCIA

ANTIPASTI

Bruschetta ai pomodori ^{V+}

Geröstetes Brot, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Olivenöl **9**

Burrata con antipasto di peperoni ^V

Burrata, marinierte Peperoni, Pinienkerne **17**

Carpaccio di manzo

Rindfleischcarpaccio, Parmesan (30 mesi), Olivenöl **19**

Prosciutto di Parma

Parmaschinken (16 mesi) **19**
mit Büffelmozzarella **+4**

Antipasti misti

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

INSALATE

Santa Lucia ^V

Lattichsalat, Frühlingszwiebeln, Chicorée, Radieschen, Apfel, Korianer, 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 **20**
mit grillierten Riesencrevetten **+9**
mit grilliertem planted.pulled ^{V+} **+6**
mit mariniertem Thon **+3**

VINI STAGIONALE

Prosecco Rosé doc

Glera, Pinot nero **9**
Casa Canevel, Veneto
Die neue Prosecco-Variante als Rosé aus dem Herzstück des Schaumwein-Gebietes in Venetien.

Plenio Riserva ^{V+} 2019

Verdicchio – Umani Ronchi, Marche **9**
Der vegane Weisswein der Adria-Küste überzeugt durch Eleganz und ausgeprägtem Fruchtbouquet.

Cygnus 2017

aus der Magnumflasche **9.5**
Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon
Tasca, Sicilia
Elegantes sowie fruchtbetontes Barrique-Cuvée des Spitzenweingutes Tasca aus Sizilien.

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, charaktervollen **Vino Nobile** aus Sangiovese-Trauben.

MINESTRE

Zuppa di pomodoro ^{V+}

Tomatensuppe **10**

Minestrone ^V

Italienische Gemüsesuppe **11**

PRIMA-
VERA

STAGIONALE

Insalata di carciofi e parmigiano reggiano ^V

Rohmarinierter Artischockensalat, Parmesan, Olivenöl, Zitronensaft **16**

Girasoli di salmone affumicato con asparagi freschi

Gefüllte Rauchlachs-Girasoli, frische grüne Spargeln **26**

Pizza burrata e asparagi ^V

Tomatensauce, Mozzarella, Spargeln, Burrata **24**
mit Parmaschinken (16 mesi) **+6**

Polpo grigliato alle erbe

Grillierter Oktopus, zweifarbige Zucchini, Kräuteröl, Bratkartoffeln **36**

Profiterole gigante alla fragola

Grosses Profiterole, Erdbeermousse **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 – 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

Lasagne al forno
Rindfleisch-Lasagne 27

Tortellini all'Alfredo
Rindfleisch-Tortellini,
Hinterschinken, Rahm 24

**Ravioli con ricotta di bufala
al burro e salvia ^v**
Büffelricotta-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.

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 26

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 23

Quattro stagioni

Artischocken, Peperoni, Champignons,
Hinterschinken, 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 lodernen
Buchenholz-befeuerten Ofen.

Santa Lucia

Hinterschinken, Champignons,
Sardinien, Peperoni, Oregano 23

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) 25

Calzone

Hinterschinken, Freilande, 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

LA NOSTRA PASTA

Carbonara
Speck, Eigelb, Rahm, Grana Padano 22

Santa Lucia
Kalbfleisch, Peperonata,
Peperoncini, Rahm 26

Bolognese
Tomaten, Rindfleisch 22

Santa Chiara
Tomaten, Rindfleisch, Rahm 23

Burrata ^v
Burrata, Datteltomaten, Basilikum 25

Arrabbiata ^{v+}
Tomaten, Peperoncini, Knoblauch 19

Contadina ^{v+}
Frühlingszwiebeln, Datteltomaten,
Oliven, planted.pulled 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

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

Auf Wunsch servieren wir Ihnen
gerne glutenfreie Spaghetti.

Frutti di mare
Meeresfrüchte, Petersilie 26

Gamberoni
Riesencrevetten, Tomaten, Peperoncini 28

Melanzane ^v
Tomaten, Auberginen, Basilikum,
Grana Padano 22

SANTA LUCIA

SECONDI

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

Gamberoni al tegamino

Riesencrevetten im Pfännchen, Knoblauch, Peperoncini, Reis

38

Filetti di branzino

Wolfsbarschfilets, Oliven-Zitronen-Vinaigrette, Reis, Spinat

37

Verdure al forno con mozzarella di bufala ^V

Saisongemüse aus dem Ofen, Büffelmozzarella, Kräuter, Olivenöl

26

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

28

Tricolore ^V

Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum, Olivenöl

24

Funghi di bosco ^V

Waldpilze

24

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.

V: vegetarisch

V+: vegan

Preise in CHF inkl. MwSt. / 04.22

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 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 2021

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 2021

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**

Villa Antinori rosso 2019

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

Botrosecco 2019

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

Torcicoda 2019/20

Primitivo – Tormaresca, Puglia **8.5 58**

Bindella – Vino Nobile 2017/18

Sangiovese, Colorino, Canaiolo, Mammolo Bindella, Toscana **9 62**

VINI BIANCHI 75 cl

Villa Antinori bianco 2020/21

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

Tormaresca Chardonnay 2021

Chardonnay – Tormaresca, Puglia **45**

Roero Arneis 2020/21

Arneis – Batasiolo, Piemonte **52**

Chardonnay 2020/21

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

Vermentino Bolgheri 2020/21

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

Lugana Riserva doc – Menasasso 2017/18

Turbiana – Selva Capuzza, Lombardia **62**

VINI ROSATO 75 cl

Calafuria 2020/21

Negroamaro – Tormaresca, Puglia **52**

Scalabrone 2020/21

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

BOTTIGLIA MAGNUM 150 cl

Brolo Campofiorin Oro 2017/18

Corvina, Rondinella, Oseleta Masi, Veneto **99**

Torcicoda 2018/19

Primitivo – Tormaresca, Puglia **115**

Bindella – Vino Nobile 2017/18

Sangiovese, Colorino, Canaiolo, Mammolo Bindella, Toscana **125**

VINI ROSSI 37,5 cl 75 cl

Col di Sasso 2020

Cabernet Sauvignon, Sangiovese Castello Banfi, Toscana **46**

Regaleali Nero d'Avola 2019/20

Nero d'Avola – Tasca, Sicilia **49**

Fossolupaio 2019

Sangiovese, Syrah Bindella, Toscana **51**

Brolo Campofiorin Oro 2017/18

Corvina, Rondinella, Oseleta Masi, Veneto **52**

Cannonau di Sardegna Riserva 2019

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

Cappellaccio, Riserva 2013/15

Aglianico – Rivera, Puglia **52**

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 **58**

Tanca Farrà 2017

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

Le Volte dell'Ornellaia 2019/20

Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon Ornellaia, Toscana **64**

Il Bruciato 2020

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

Cúmaro, Riserva 2017

Montepulciano – Umani Ronchi, Marche **70**

Barolo 2016/17

Nebbiolo – Batasiolo, Piemonte **39 77**

I Quadri 2017/18

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

Brunello di Montalcino 2016/17

Sangiovese – Castello Banfi, Toscana **45 89**

Guidalberto 2019/20

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

Costasera, Amarone 2016

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

Cont'Ugo 2019/20

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

Cabernet Sauvignon 2017/18

Cabernet Sauvignon – Tasca, Sicilia **99**

Summus 2017/18

Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Syrah Castello Banfi, Toscana **107**

Bricco dell'Uccellone 2018/19

Barbera – Braida, Piemonte **115**

Tignanello 2018/19

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

