

SANTA LUCIA

BEVANDE STAGIONALE



10 cl

Negroni «edizione limitata»

15

Schweizer Gin mit Rosmarin, Martinazzi Bitter und Wermut.

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

Roycello 2021

Fiano di Puglia – Tormaresca, Puglia

8

Der süditalienische Frühlingstraum überzeugt durch seine Fruchtigkeit und frischem Abgang.

Campofiorin 2019 aus der Magnumflasche

Corvina, Rondinella, Molinara – Masi, Veneto

8

Der Dauerbrenner aus dem Hause Masi gefällt mit runder Stilistik und schöner Aromatik.

ANTIPASTI

Bruschetta ai pomodori ^{V+}

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

9

Focaccia alla marinara ^{V+}

Tomaten, Knoblauch, Olivenöl, Oregano

13

Focaccia al rosmarino ^{V+}

Olivenöl, Rosmarin, Salz

13

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)

19

mit Büffelmozzarella

+4

Antipasti misti

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

19

INSALATE

Insalata di carciofi e parmigiano reggiano ^V



Rohmarinierter frischer Artischockensalat,
Parmesan (30 mesi), Olivenöl, Zitronensaft

16

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
mit grilliertem planted.pulled ^{V+/ ohne Mozzarella-Perlen}
mit grillierten Pouletstreifen
mit mariniertem Thon

20

+9

+7

+7

+4

MINESTRE

Zuppa di pomodoro ^{V+}

Tomatensuppe

10

Minestrone ^V

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

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.

San Daniele



San Daniele Rohschinken (18 mesi),
Burrata, Datteltomaten, Basilikum 28

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 lodernden
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, 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

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

Spugnole fresche

^V

FrISCHE Morcheln*, 
Parmesansauce, Schnittlauch 26

Napoli

^{V+}

Tomaten, Basilikum 18

Salmone

Rauchlachs, Dill, Rahm 24

Pesto genovese

^V

Basilikum, Grana Padano,
Olivenöl, Pinienkerne 19

Agljo, olio e peperoncino

^{V+}

Knoblauch, Olivenöl, Peperoncini 17

*solange auf dem Pilzmarkt verfügbar

LA NOSTRA PASTA

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

Auf Wunsch servieren wir Ihnen
gerne glutenfreie Spaghetti.

Frutti di mare

Meeresfrüchte, Petersilie 26

Gamberoni

Riesengarnelen, Tomaten, Peperoncini 29

Melanzane

^V

Tomaten, Auberginen, Basilikum,
Grana Padano 22

SANTA LUCIA

SECONDI

Salmone in cartoccio

Lachsfilet in Folie gebacken,  Frühlingsgemüse, Venere-Mascarpone-Risotto

38

Tagliata di manzo regionale

Schweizer «Prime» Weiderindsentrecôte (180 g), Rucola, Parmesan (30 mesi), Bratkartoffeln

49

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

Riesengarnelen im Pfännchen, Knoblauch, Peperoncini, Reis

39

Filetti d'orata alla norma

Doradenfilets, Tomaten, Auberginen, Basilikum, Zitronenrisotto

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, risotto ^V, verdure ^{V+}

Bratkartoffeln, Tagliatelle, Risotto, Gemüse

7

RISOTTI

Gamberoni e limone

Riesengarnelen, 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. / 04.23

ALLERGENE

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

SANTA LUCIA

SPUMANTI

			10 cl	75 cl	150 cl
Prosecco doc	Glera	Casa Canevel, Veneto	8.5	59	
Prosecco Rosé doc	Glera, Pinot nero	Casa Canevel, Veneto	9	62	

VINI BIANCHI

			10 cl	75 cl	150 cl
Villa Antinori bianco	Trebbiano, Malvasia, Pinot bianco	Antinori, Toscana		45	
Tormaresca Chardonnay	Chardonnay	Tormaresca, Puglia		45	
Tellus Chardonnay	Chardonnay	Falesco, Lazio	7	49	
Pinot grigio	Pinot grigio	Borgo Magredo, Friuli	7	49	
Blancfumat	Sauvignon blanc	Collavini, Friuli	7.5	52	
Roero Arneis	Arneis	Batasiolo, Piemonte		52	
Chardonnay	Chardonnay	Alois Lageder, Alto Adige		52	
Monteoro	Vermentino	Sella & Mosca, Sardegna	8	56	
Menosasso – Lugana Riserva	Turbiana	Selva Capuzza, Lombardia		62	

VINI ROSATI

			10 cl	75 cl	150 cl
Rosato Alghero	Cannonau, Sangiovese	Sella & Mosca, Sardegna	7	49	
Calafuria Salento	Negroamaro	Tormaresca, Puglia		51	
Scalabrone Bolgheri	Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah	Tenuta Guado al Tasso, Toscana		54	

VINI ROSSI

			10 cl	75 cl	150 cl
Col di Sasso	Cabernet Sauvignon, Sangiovese	Banfi, Toscana		47	
Regaleali Nero d'Avola	Nero d'Avola	Tasca, Sicilia		49	
Fossolupaio	Sangiovese, Syrah	Bindella, Toscana	7	51	92
Brolo Campofiorin	Corvina, Rondinella, Oseleta	Masi, Veneto		52	99
Cannonau di Sardegna Riserva	Cannonau	Sella & Mosca, Sardegna		52	
Cappellaccio Riserva	Aglianico	Rivera, Puglia		52	
Mompertone Monferrato	Barbera, Syrah	Prunotto, Piemonte		52	
Santa Cristina Chianti superiore	Sangiovese, Merlot	Santa Cristina, Toscana	7.5	52	
Pèppoli Chianti Classico	Sangiovese, Merlot, Syrah	Antinori, Toscana		54	
Villa Antinori rosso	Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah	Antinori, Toscana	8	56	
Torcicoda Primitivo	Primitivo	Tormaresca, Puglia	8	56	112
Trentanni	Merlot, Sangiovese	Cotarella, Umbria		56	
Cygnus	Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon	Tasca, Sicilia		58	
Tanca Farrà	Cannonau, Cabernet Sauvignon	Sella & Mosca, Sardegna		58	
Botrosecco	Cabernet Sauvignon, Cabernet franc	Le Mortelle, Toscana	8.5	59	
Le Volte dell'Ornellaia	Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon	Ornellaia, Toscana		61	
Vino Nobile di Montepulciano	Sangiovese, Colorino, Canaiolo, Mammolo	Bindella, Toscana	9	62	125
Sodale	Merlot	Cotarella, Lazio	9.5	64	
Il Bruciato	Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah	Guado al Tasso, Toscana		69	
Cúmaro Riserva	Montepulciano	Umani Ronchi, Marche		70	
Barolo	Nebbiolo	Batasiolo, Piemonte		77	
I Quadri Vino Nobile	Sangiovese	Bindella, Toscana		80	
Brunello di Montalcino	Sangiovese	Banfi, Toscana		89	
Guidalberto	Cabernet Sauvignon, Merlot	Tenuta San Guido, Toscana		90	
Costasera Amarone	Corvina, Rondinella, Molinara	Masi, Veneto		91	
Cont'Ugo	Merlot	Guado al Tasso, Toscana		95	
Vigna San Francesco	Cabernet Sauvignon	Tasca, Sicilia		99	
Summus	Cabernet Sauvignon, Syrah, Sangiovese	Banfi, Toscana		108	
Bricco dell'Uccellone	Barbera	Braida, Piemonte		122	
Tignanello	Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet franc	Antinori, Toscana		190	