


60 ANNI SANTA LUCIA



SPUMANTI

			10 cl	37.5 cl	75 cl
Spumante senza «Hoppa»	Cabernet blanc, Muscaris	Weinschwestern, Württemberg	9		58
Prosecco doc	Glera	Casa Canevel, Veneto	9		59
Prosecco Rosé doc	Glera, Pinot nero	Casa Canevel, Veneto	9.5		62
Ferrari Perlé – Trento doc ^{V+}	Chardonnay	Ferrari, Trentino			85

VINI BIANCHI

			10 cl	37.5 cl	75 cl
Tormaresca Chardonnay	Chardonnay	Tormaresca, Puglia			49
Villa Antinori bianco	Trebbiano, Malvasia, Pinot bianco	Antinori, Toscana			49
Pinot grigio	Pinot grigio	Torre Rosazza, Friuli	7.5		49
Tellus Chardonnay	Chardonnay	Falesco, Lazio	8		52
Possessioni bianco	Sauvignon blanc, Garganega	Serego Alighieri, Veneto	8.5		54
Monteoro	Vermentino	Sella & Mosca, Sardegna			54
Chardonnay	Chardonnay	Alois Lageder, Alto Adige			55
Roero Arneis 	Arneis	Prunotto, Piemonte	9		56
Lugana Riserva	Turbina	Selva Capuzza, Lombardia			62

VINI ROSATI





			10 cl	37.5 cl	75 cl
Calafuria Salento 	Negroamaro	Tormaresca, Puglia	8		52
Anemone rosato 	Cannonau	Sella & Mosca, Sardegna	8.5		54
Scalabrone Bolgheri	Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah	Tenuta Guado al Tasso, Toscana			56

60 ANNI

SANTA LUCIA

			10 cl	150 cl
Vino Nobile di Montepulciano 	Sangiovese, Colorino, Canaiolo, Mammolo	Bindella, Toscana	10	128

VINI ROSSI

			10 cl	37.5 cl	75 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	8		52
Cannonau di Sardegna Riserva ^{V+}	Cannonau	Sella & Mosca, Sardegna			52
Santa Cristina Chianti superiore	Sangiovese, Merlot	Santa Cristina, Toscana	8.5		54
Brolo Campofiorin 	Corvina, Rondinella, Oseleta	Masi, Veneto			55
Pèppoli Chianti Classico	Sangiovese, Merlot, Syrah	Antinori, Toscana		30	58
Villa Antinori rosso	Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah	Antinori, Toscana	9		58
Cygnus	Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon	Tasca, Sicilia			58
Bansella Barbera Nizza ^{V+}	Barbera	Prunotto, Piemonte			58
Torcicoda Primitivo 	Primitivo	Tormaresca, Puglia	9		59
Botrosecco	Cabernet Sauvignon, Cabernet franc	Le Mortelle, Toscana	9.5		61
Le Volte dell'Ornellaia	Merlot, Cabernet Sauvignon	Ornellaia, Toscana			62
Vino Nobile di Montepulciano	Sangiovese, Colorino, Canaiolo, Mammolo	Bindella, Toscana			62
Sodale 	Merlot	Cotarella, Lazio	9.5		62
Il Bruciato	Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah	Tenuta Guado al Tasso, Toscana	11		69
Mustazzo	Cannonau	Sella & Mosca, Sardegna			71
Barolo	Nebbiolo	Batasiolo, Piemonte		39	78
I Quadri Vino Nobile	Sangiovese	Bindella, Toscana			81
Brunello di Montalcino	Sangiovese	Banfi, Toscana		45	89
Costasera Amarone ^{V+}	Corvina, Rondinella, Molinara	Masi, Veneto		46	91
Guidalberto	Cabernet Sauvignon, Merlot	Tenuta San Guido, Toscana		46	92
Cont'Ugo	Merlot	Tenuta Guado al Tasso, Toscana			96
Vigna San Francesco	Cabernet Sauvignon	Tasca, Sicilia			99
Il Pino di Biserno	Cabernets, Merlot, Petit Verdot	Tenuta di Biserno, Toscana		55	108
Bricco dell'Uccellone ^{V+}	Barbera	Braida, Piemonte		62	122
Tignanello	Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet franc	Tenuta Tignanello, Antinori, Toscana		98	195

 Auch als Magnumflasche erhältlich – fragen Sie unsere Mitarbeitenden.

60 ANNI SANTA LUCIA

BEVANDE STAGIONALE

Spumante senza «Hoppa»

Unser alkoholfreier Schaumwein – erfrischend, spritzig und vollmundig im Geschmack.

Auch als alkoholfreier Spritz erhältlich mit Jsotta Aperitivo

1 dl

9

12

60 ANNI SANTA LUCIA

Vino Nobile di Montepulciano

Sangiovese, Colorino, Canaiolo, Mammolo – Bindella, Toscana

Kräftig, gehaltvoll, anhaltend – Unser Jubiläumswein, vom Top-Jahrgang 2019

10cl 150 cl

10 128

ANTIPASTI

Bruschetta ai pomodori ^{V+}

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

11

Focaccia alla marinara ^{V+}

Tomaten, Knoblauch, Olivenöl, Oregano

13

Focaccia al rosmarino ^{V+}

Olivenöl, Rosmarin, Salz

13

Burrata con pomodori datterini ^V

Burrata, Datteltomaten, Basilikum, Olivenöl

19

Carpaccio di manzo «LUMA»

Schweizer Rindscarpaccio, Parmesan (30 mesi), Zitrone, Olivenöl

23

Prosciutto di Parma

Parmaschinken (20 mesi)

mit Büffelmozzarella

19

+4

Antipasti misti

Gegrilltes Gemüse, pikante Salami, Parmaschinken (20 mesi), Parmesan (30 mesi)

19

INSALATE

Insalata di carciofi e parmigiano reggiano ^V

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

17

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

12

Verde ^{V+}

Grüner Blattsalat

11

Insalata di farro ^{V+}

Dinkelsalat, Granatapfel, Oliven, Kichererbsen, halbtrocknete Tomaten, gemischtes Gemüse

mit grillierten Riesencrevetten

mit grilliertem planted.pulled ^{V+}

mit grillierten Pouletstreifen

mit Burrata

21

+9

+7

+7

+6

MINESTRE

Zuppa di asparagi ^V

Spargelcrèmesuppe, Spargelchips

12


Minestrone ^V

Italienische Gemüsesuppe

11

60 ANNI
SANTA LUCIA

SECONDI

Parmigiana di Melanzane con crema di Parmigiano Reggiano ^v 	29
Hausgemachte Auberginen-Parmigiana, Parmesancreme (30 mesi)	
Tagliata di manzo «LUMA»	48
Schweizer Rindstagliata, Rucola, Parmesan (30 mesi), Olivenöl, Bratkartoffeln	
Piccata milanese	42
Kalbsschnitzel im Grana Padano-Ei-Mantel, Tomaten-Spaghetti	
Saltimbocca alla romana	42
Kalbsschnitzel, Parmaschinken (20 mesi), Salbei, Risotto	
Scaloppine al limone	42
Kalbsschnitzel, Zitronensauce, Eiernudeln	
Gamberoni al tegamino	39
Riesenscrevetten im Pfännchen, Knoblauch, Peperoncini, Reis	
Filetti d'orata alla norma	39
Doradenfilets, Tomaten, Auberginen, Basilikum, Zitronenrisotto	
Verdure al forno con mozzarella di bufala ^v	29
Saisongemüse aus dem Ofen, Büffelmozzarella, Salsa Verde, Olivenöl	

CONTORNI SUPPLEMENTI

Patatine ^{v+} , tagliatelle all'uovo ^v , risotto ^v , verdure ^{v+} , riso ^{v+}	8
Bratkartoffeln, Tagliatelle, Risotto, Gemüse, Reis	

RISOTTI

Gamberoni e limone	29
Riesenscrevetten, Knoblauch, Zitrone	
Tricolore ^v	26
Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum, Olivenöl	
Funghi di bosco ^v	26
Waldpilze	
Frutti di mare	29
Mies- & Venusmuscheln, Riesenscrevetten, Tomaten, Knoblauch, Petersilie	

**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. / 04.25

ALLERGENE



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

60 ANNI SANTA LUCIA



Dieses Jahr feiern wir ein grosses Jubiläum.
Und nehmen Sie mit auf den Weg.

Alle Informationen zu «60 anni Santa Lucia» finden Sie hier.

Die 60. Pizza ist offeriert!

Täglich, in jeder Santa Lucia,
das ganze Jahr 2025.

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, 20 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 55 ha den traditionellen,
charaktervollen Vino Nobile
aus Sangiovese-Trauben.

PASTA RIPIENA

Lasagne al forno Hausgemachte Rindfleischlasagne	29
Tortellini all'Alfredo Rohschinken-Tortellini, Hinterschinken, Rahm	25
Ravioli di burrata al burro e salvia ^v Burrata-Ravioli, Salbeibutter	25

LA NOSTRA PASTA

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

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.


Pizza carciofi e salame  Artischockencrème, Salami Finocchiona, Pfefferminze, Parmesan (30 mesi)	26
Napoli Kapern, Sardellen	19
Gran gusto Gorgonzola, Champignons, Hinterschinken, Spiegelei	25
Verdure ^v Peperoni, Zucchini, Auberginen, Spinat, Datteltomaten	22
Margherita ^v Basilikum	18
Padrone Kalbfleisch, Peperoncini, rote Zwiebeln	27
Tonno Thon, rote Zwiebeln, Kapern, Estragon	23
Quattro formaggi ^v Gorgonzola, Taleggio, Bassanese, Oregano	24
Frutti di mare Mies- & Venusmuscheln, Riesencrevetten, Tomaten, Knoblauch, Petersilie	29
Prosciutto e funghi Hinterschinken, Champignons, Oregano	24
Toscana Pikante Salami	25

Ragù di polpo alla luciana  Hausgemachtes Oktopusragù, Tomate, Oliven	28
Arrabbiata ^{v+} Tomaten, Peperoncini, Knoblauch	21
Napoli ^{v+} Tomaten, Basilikum	19
Salmone Rauchlachs, Dill, Rahm	25
Pesto genovese ^v Basilikum, Grana Padano, Olivenöl, Pinienkerne	21
Aglio, olio e peperoncino ^{v+} Knoblauch, Olivenöl, Peperoncini	18

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-befeuchten Ofen.

Quattro stagioni Artischocken, Peperoni, Champignons, Hinterschinken, Oliven, Oregano	25
Santa Lucia Hinterschinken, Champignons, Sardellen, Peperoni, Oregano	25
Michelangelo Mascarpone, Parmaschinken (20 mesi), Rucola, Mozzarella-Perlen, Datteltomaten	28
Bufalina ^v Büffelmozzarella, Datteltomaten, Pesto, Basilikum	26
Parmigiana Rucola, Parmaschinken (20 mesi), Parmesan (30 mesi)	26
Calzone Hinterschinken, Freilandei, Pesto	23
Burrata ^v Burrata, Datteltomaten, Basilikum	26
Santa Cristina ^v Schwarze Oliven, rote Zwiebelringe, Mozzarella-Perlen	21
Prosciutto Hinterschinken, Thymian	23
Quattro stagioni planted. ^{v+} Artischocken, Peperoni, Champignons, planted.pulled, Oliven, Oregano	23

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

Auf Wunsch servieren wir Ihnen
gerne glutenfreie Penne.

Frutti di mare Mies- & Venusmuscheln, Riesencrevetten, Tomaten, Knoblauch, Petersilie	29
Gamberoni Riesencrevetten, Tomaten, Peperoncini	29
Melanzane ^v Tomaten, Auberginen, Basilikum, Grana Padano	23