

# SANTA LUCIA

## INSALATE

### Santa Lucia <sup>V</sup>

Lattichsalat, Frühlingszwiebeln, Chicorée, Radieschen, Apfel, Koriander, Minze, Zitrus-Vinaigrette **14**

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

Datteltomaten, Büffelmozzarella, Basilikum, Olivenöl **15**

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

Rucola, Parmesan (30 mesi) **13**

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

Gemischter Salat **11**

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

Grüner Blattsalat **9**

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

Blattsalat, grilliertes Antipasti-Gemüse, Oliven, Radieschen, Mozzarella-Perlen mit grillierten Riesencrevetten mit grilliertem Pouletfleisch **20**  
mit mariniertem Thunfisch **29**  
**26**  
**23**

## ANTIPASTI

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

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

### Burrata con antipasto di peperoni <sup>V</sup>

Burrata, marinierte Peperoni, Pinienkerne **17**

### Carpaccio di manzo

Rindfleischcarpaccio, Parmesan (30 mesi), Olivenöl **19** **26**

### Prosciutto di Parma

Parmaschinken (16 mesi) **19** **26**  
mit Büffelmozzarella **23** **34**

### Antipasti misti

Gegrilltes Gemüse, pikante Salami, Parmaschinken (16 mesi), Parmesan (30 mesi) **19** **24**

## MINESTRE

### Zuppa di pomodoro <sup>V+</sup>

Tomatensuppe **9**

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

Italienische Gemüsesuppe **10**

## RISOTTI

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

Waldpilze **24**

### Frutti di mare

Meeresfrüchte **24**

### Gamberoni

Riesencrevetten, Weisswein, Knoblauch **27**

## 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.

## 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.

## PIZZE

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

### Santa Lucia

Vorderschinken, Champignons, Sardellen, Peperoni, Oregano **23**

### Prosciutto

Vorderschinken, Thymian **22**

### Michelangelo

Mascarpone, Parmaschinken (16 mesi), Rucola, Mozzarella-Perlen, Datteltomaten **27**

### Prosciutto e funghi

Vorderschinken, Champignons, Oregano **23**

### Bufalina

Büffelmozzarella, Datteltomaten, Pesto, Basilikum **24**

### Toscana

Pikante Salami **23**

### Quattro stagioni

Artischocken, Peperoni, Champignons, Vorderschinken, Oliven, Oregano **23**

### Parmigiana

Rucola, Parmaschinken (16 mesi), Parmesan (30 mesi) **25**

### Calzone

Vorderschinken, Freilandei, Pesto **23**

### Burrata <sup>V</sup>

Burrata, Datteltomaten, Basilikum **24**

### Santa Cristina <sup>V</sup>

Schwarze Oliven, rote Zwiebelringe, Mozzarella-Perlen **20**

### Napoli

Kapern, Sardellen **19**

### Gran gusto

Gorgonzola, Champignons, Vorderschinken, Spiegelei **24**

### Verdure <sup>V</sup>

Peperoni, Zucchini, Auberginen, Spinat, Datteltomaten **22**

### Margherita <sup>V</sup>

Basilikum **17**

### Padrone

Kalbfleisch, Peperoncini, rote Zwiebeln **26**

### Tonno

Thunfisch, rote Zwiebeln, Kapern, Estragon **22**

### Quattro formaggi <sup>V</sup>

Gorgonzola, Taleggio, Bel Paese, Oregano **23**

### Pollo

Pouletfleisch, Datteltomaten, Basilikum **23**

### Gamberoni e zucchini

Riesencrevetten, Zucchini **27**

### Frutti di mare

Meeresfrüchte, Petersilie **24**

## STAGIONALE

### Crostini misti

Trüffel-Ricottacrème, Artischocken-Petersilie, Tomaten-Büffelmozzarella, Oliven mit getrockneten Tomaten **13**

### Linguine alle vongole veraci

Hausgemachte Linguine, Venusmuscheln, Weisswein, Petersilie, Peperoncini, Knoblauch **32**

### Ossobucco alla milanese

Geschmorte Kalbshaxe nach Mailänder Art, Safranrisotto **36**

### Pizza tartufata

Mozzarella, Trüffelcrème, Waldpilze, Ricotta, Parmesan (30 mesi) **25**

### Tortino di mele

Apfelküchlein, Fior di Latte Glace **11**

## PASTA E GNOCCHI

### Rigatoni <sup>V</sup> – all'uovo, fatti in casa

Tagliatelle <sup>V</sup> – all'uovo, fatte in casa

Spaghetti <sup>V+</sup> e Penne <sup>V+</sup> – Barilla

Gnocchi <sup>V</sup>

### Carbonara

Speck, Eigelb, Rahm, Grana Padano **22**

### Santa Lucia

Kalbfleisch, Peperonata, Peperoncini, Rahm **25**

### Bolognese

Tomaten, Rindfleisch **22**

### Santa Chiara

Tomaten, Rindfleisch, Rahm **23**

### Burrata <sup>V</sup>

Burrata, Datteltomaten, Basilikum **24**

### Arrabbiata <sup>V+</sup>

Tomaten, Peperoncini, Knoblauch **19**

### Napoli <sup>V+</sup>

Tomaten, Basilikum **17**

### Salmone

Rauchlachs, Dill, Rahm **24**

### Pesto genovese <sup>V</sup>

Basilikum, Grana Padano, Olivenöl, Pinienkerne **19**

### Aglio, olio e peperoncino <sup>V+</sup>

Knoblauch, Olivenöl, Peperoncini **17**

### Frutti di mare

Meeresfrüchte **24**

### Gamberoni

Riesencrevetten, Tomaten, Peperoncini **27**

### Melanzane <sup>V</sup>

Tomaten, Auberginen, Basilikum, Grana Padano **22**

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne glutenfreie Spaghetti.

## PASTA RIPIENA

### Lasagne al forno

Rindfleisch-Lasagne **25**

### Tortellini all'Alfredo

Rindfleisch-Tortellini, Vorderschinken, Rahm **24**

### Ravioli con ricotta di bufala

al burro e salvia <sup>V</sup>  
Büffelricotta-Ravioli, Salbeibutter **24**

# SANTA LUCIA

## VEGETARIANI E VEGANI

### Verdure al forno

#### con mozzarella di bufala <sup>V</sup>

Saisongemüse aus dem Ofen,  
Büffelmozzarella, Kräuter, Olivenöl

26

### Spaghetti con polpette al sugo piccante <sup>V+</sup>

Spaghetti, Soja-Hackbällchen,  
Tomaten, Peperoncini, Olivenöl

24

### Pizza caponata <sup>V+</sup>

Tomatensauce, Auberginen, Pinienkerne,  
Kapern, Rosinen, Basilikum

21

## PESCI E CROSTACEI

### Gamberoni al tegamino

Riesencrevetten im Pfännchen, Knoblauch,  
Peperoncini, Reis

37

### Filetti di branzino

Wolfsbarschfilets, Oliven-Zitronen-Vinaigrette,  
Reis, Spinat

36

## CARNI

### 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

## CONTORNI

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

Bratkartoffeln, Reis, Risotto,  
Tagliatelle, Gemüse, Spinat

7

## 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, ausser den 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

## VINI DI BINDELLA

### TENUTA VALLOCAIA, TOSCANA

Auf dem familieneigenen Weingut in Montepulciano  
erzeugt Bindella auf 40 ha den traditionellen,  
charaktervollen Vino Nobile aus Sangiovese-Trauben.  
Auch das Olivenöl auf Ihrem Tisch stammt  
von derselben Tenuta.

#### BIANCO

##### Gemella bianco 2019/20

Sauvignon blanc

10 cl 75 cl

8 54

#### ROSATO

##### Gemella rosato 2019/20

Sangiovese, Syrah

8 54

#### ROSSI

##### Bindella 2017

Vino Nobile – Sangiovese, Colorino,  
Canaiolo, Mammolo

9 61

##### Fossolupaio 2018

aus der Magnumflasche

Sangiovese, Syrah

10 cl 150 cl

6.5 84

## VINI APERTI

10 cl 75 cl

#### APERITIVO

##### Prosecco doc

Glera – Casa Canevel, Veneto

8 56

#### BIANCHI

##### Campogrande – Orvieto classico 2019/20

Procanico, Grechetto, Verdello,  
Drupeggio, Malvasia  
Santa Cristina, Umbria

6 42

##### Pinot grigio 2019/20

Pinot grigio

Borgo Magredo, Friuli

6.5 45

#### ROSATO

##### Rosato Alghero 2019/20

Cannonau, Sangiovese  
Sella & Mosca, Sardegna

6 42

#### ROSSI

##### Santa Cristina

##### Chianti superiore 2018/19

Sangiovese, Merlot  
Santa Cristina, Toscana

7 49

##### Villa Antinori rosso 2018

Sangiovese, Cabernet Sauvignon,  
Merlot, Syrah  
Antinori, Toscana

7.5 52

##### Botrosecco 2017/18

Cabernet Sauvignon, Cabernet franc  
Le Mortelle, Toscana

8 56

##### Torcicoda Primitivo 2018

Primitivo

Tormaresca, Puglia

8 55



Auf Wunsch geben wir Ihnen gerne unsere ganze  
Weinkarte ab für eine grössere Auswahl  
oder gleich hier per QR-Code.

## DOLCI

In unserer hauseigenen Dolcezza in Zürich Höngg  
werden täglich frische Dolci von Hand zubereitet.

### Tiramisù

11

### Panna cotta al caramello

Panna cotta, Karamell

9

### Spuma alla Nutella <sup>V</sup>

Nutellamousse

9

### Tortino al cioccolato fondente <sup>V</sup>

Lauwarmes Schokoladenküchlein  
mit Raffaello glace

9

13

## DOLCETTI

Die Klassiker werden alle von Hand hergestellt und  
direkt aus Italien importiert.

### Bocconcini «Dai Dai» <sup>V</sup>

Gelati-Würfel umhüllt von  
zarter Schokolade.

pro Stück 2.5

## GELATI E SORBETTI ARTIGIANALI

Das typisch italienische Gelato von der  
Gelateria Leonardo ist ausschliesslich mit frischen  
Bestandteilen und Milch aus Stallikon ZH hergestellt.

### Gelati <sup>V</sup>

Vaniglia, Cioccolato, Raffaello, Cookies,  
Cafe, Pistacchio, Stracciatella

pro Kugel 4.5

### Sorbetti <sup>V+</sup>

Fragola, Mango, Limone

pro Kugel 4.5

### mit Spirituose

Limoncello, Aperol, etc.

+6.5

## COPPE

Unsere Coppe mit jeweils zwei Kugeln  
bestem Leonardo Gelati servieren wir klassisch  
mit Schlagrahm und garniert.

### Raffaello <sup>V</sup>

Raffaello glace, Schokoladenglace,  
Raffaellostückchen

12

### Biscotti <sup>V</sup>

Cookiesglace, Stracciatellaglace,  
Amarettistückchen

12

### Banana Split <sup>V</sup>

Vanilleglace, Banane, Schokoladensauce

12

### Danimarca <sup>V</sup>

Vanilleglace, Schokoladensauce

12

### Caffè <sup>V</sup>

Moccaglace, Espresso

12

## GLOBI KOCHT ITALIENISCH

Haben Sie mit Ihren Bambini Lust selber zu  
kochen? Wir empfehlen als Partner das neue Globi  
Kochbuch «Globis italienische Küche» – erhältlich  
in jeder Santa Lucia.

V: vegetarisch

V+: vegan

Preise in CHF inkl. MwSt. / 10.21

## ALLERGENE

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