

SANTA LUCIA

SPUMANTI			10 cl	37.5 cl	75 cl
Hoppa Sparkling <small>alkoholfrei</small>	Cabernet Blanc, Muscaris	Weinschwester, 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
Pinot grigio	Pinot grigio	Torre Rosazza, Friuli	7.5		49
Villa Antinori bianco	Trebbiano, Malvasia, Pinot bianco	Antinori, Toscana			52
Tellus Chardonnay	Chardonnay	Falesco, Lazio	8.5		52
Possessioni bianco	Sauvignon blanc, Garganega	Serego Alighieri, Veneto	9		54
Monteoro	Vermentino	Sella & Mosca, Sardegna			54
Chardonnay ^{V+ bio}	Chardonnay	Alois Lageder, Alto Adige			55
La Pettegola	Vermentino	Banfi, Toscana	9.5		56
Roero Arneis	Arneis	Prunotto, Piemonte			59

VINI ROSATI			10 cl	37.5 cl	75 cl
Calafuria Salento	Negroamaro	Tormaresca, Puglia	8.5		52
Scalabrone Bolgheri	Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah	Tenuta Guado al Tasso, Toscana			56
Gemella rosato	Sangiovese	Bindella, Toscana	9.5		56

VINI ROSSI			10 cl	37.5 cl	75 cl
Col di Sasso	Cabernet Sauvignon, Sangiovese	Banfi, Toscana			48
Medeus	Cannonau	Sella & Mosca, Sardegna	7.5		49
Regaleali Nero d'Avola	Nero d'Avola	Tasca, Sicilia			49
Tellus Syrah	Syrah	Cotarella, Lazio			51
Fossolupaio	Sangiovese, Syrah	Bindella, Toscana	8		52
Villa Antinori rosso	Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah	Antinori, Toscana	9		54
Brolo Campofiorin ^{V+}	Corvina, Rondinella, Oseleta	Masi, Veneto			56
Pèppoli Chianti Classico	Sangiovese, Merlot, Syrah	Antinori, Toscana		30	59
Cygnus	Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon	Tasca, Sicilia			59
Bansella Barbera Nizza ^{V+}	Barbera	Prunotto, Piemonte			59
Ardore	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet franc	Bindella, Toscana			59
Torcicoda Primitivo	Primitivo	Tormaresca, Puglia	9.5		59
Le Volte dell'Ornellaia	Merlot, Cabernet Sauvignon	Ornellaia, Toscana			61
Vino Nobile di Montepulciano	Sangiovese, Colorino, Canaiolo, Mammolo	Bindella, Toscana		32	62
Botrosecco	Cabernet Sauvignon, Cabernet franc	Le Mortelle, Toscana	10.5		62
Sodale	Merlot	Cotarella, Lazio	11		64
Il Bruciato	Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah	Tenuta Guado al Tasso, Toscana	11.5		69
Barolo	Nebbiolo	Batasiolo, Piemonte		41	81
I Quadri Vino Nobile	Sangiovese	Bindella, Toscana			81
Brunello di Montalcino	Sangiovese	Banfi, Toscana	41		82
Costasera Amarone ^{V+}	Corvina, Rondinella, Molinara	Masi, Veneto	44		86
Cont'Ugo	Merlot	Tenuta Guado al Tasso, Toscana			95
Guidalberto	Cabernet Sauvignon, Merlot	Tenuta San Guido, Toscana	48		96
Il Pino di Biserno	Cabernets, Merlot, Petit Verdot	Tenuta di Biserno, Toscana	49		98
Bricco dell'Uccellone ^{V+}	Barbera	Braida, Piemonte	62	120	
Tignanello	Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet franc	Tenuta Tignanello, Antinori, Toscana	98	195	
Ornellaia	Cabernets, Merlot, Petit Verdot	Ornellaia, Toscana	145	285	

Auch als Magnumflasche erhältlich.

SANTA LUCIA

BEVANDE STAGIONALE		10 cl	75 cl	150 cl
La Pettegola				
Vermentino – Banfi, Toscana		9.5	56	
Intensiver Duft von Zitrusfrüchten und Aprikosen, im Gaumen blumig, vollmundig und frisch.				
Gemella rosato Magnum «Edizione Santa Lucia»				
Sangiovese – Bindella, Toscana		9.5		110
Santa Lucia Rosé, direkt von unserem eigenen Weingut Vallocaia. Im besonderen Gemella-Design inszeniert und aus der Magnumflasche serviert.				

ANTIPASTI		
Prosciutto San Daniele con melone 		
Honigmelone «Jolly», San Daniele Rohschinken (18 mesi)		23
Antipasto «Santa Lucia»		
Parmaschinken (20 mesi), Pikante Salami, Parmesan (30 mesi), Oliven «Bella di Cerignola», Rosmarin-Focaccia		23
Bruschetta ai pomodori ^{V+}		
Hausgemachtes, geröstetes Brot, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Olivenöl		12
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
Cozze alla marinara		
Miesmuscheln, Tomatensauce, Knoblauchcrostone		21

INSALATE		
Santa Lucia ^V		
Lattichsalat, Frühlingszwiebeln, Apfel, Koriander, Minze, Zitrus-Vinaigrette		14
Caprese ^V		
Datteltomaten, Büffelmozzarella, Basilikum, Olivenöl		16
Mista ^{V+}		
Gemischter Salat		12
Verde ^{V+}		
Grüner Blattsalat		11
Insalata di fregola sarda allo zafferano ^{V+}		
Fregola Sarda Pastasalat mit Safran, Granatapfel, Oliven, Kichererbsen, halbtrocknete Tomaten, gemischtes Gemüse mit grillierten Riesencrevetten mit grilliertem planted.pulled ^{V+} oder grillierten Pouletstreifen		21 +9 +7

MINESTRE		
Gazpacho «San Marzano» ^V 		
«San-Marzano» Tomaten-Gazpacho		11
Minestrone ^V		
Italienische Gemüsesuppe		11

SANTA LUCIA

SECONDI

Vitello tonnato

Kalbfleisch, Thunfischsauce, rosa eingelegte Zwiebeln, Kresse, Kapern **28 38**

Tagliata di manzo «LUMA»

Schweizer Rindstagliata, Rucola, Parmesan (30 mesi), Olivenöl, Bratkartoffeln **48**

Piccata milanese

Kalbsschnitzel im Grana Padano-Ei-Mantel, Tomaten-Spaghetti **43**

Saltimbocca alla romana

Kalbsschnitzel, Parmaschinken (20 mesi), Salbei, Risotto **43**

Scaloppine al limone

Kalbsschnitzel, Zitronensauce, Eiernudeln **43**

Gamberoni al tegamino

Riesencrevetten im Pfännchen, Knoblauch, Peperoncini, Reis **41**

Branzino alla mugnaia

Wolfsbarsch, Zitronensauce, frittierte Kapern, Petersilie, Reis **41**

Verdure di stagione grigliate con burrata e salsa verde ^V

Grilliertes Saisongemüse, Burrata, Hausgemachte Salsa Verde, Pinienkerne, Olivenöl **28**

CONTORNI SUPPLEMENTI

Patatine ^{V+}, tagliatelle all'uovo ^V, risotto ^V, verdure ^{V+}, riso ^{V+}

Bratkartoffeln, Tagliatelle, Risotto, Gemüse, Reis **8**

RISOTTI

Gamberoni e limone

Riesencrevetten, Knoblauch, Zitrone **29**

Tricolore ^V

Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum, Olivenöl **26**

Funghi di bosco ^V

Waldpilze **26**

Frutti di mare

Mies- & Venusmuscheln, Riesencrevetten, Tomaten, Knoblauch, Petersilie **29**

*STRACCIATELLA DI BUFALA

(von «stracciare», zerreißen) ist nichts anderes als das Innere einer Burrata.

Der Trendkäse ähnelt Mozzarella, ist aber weicher und cremiger, in unserer Version von der Büffelmilch.

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.

ALLERGENE

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



: Saisonale Gerichte

V: vegetarisch V+: vegan

821, 822, 826, 827, 828, 831, 834, 836

Preise in CHF inkl. MwSt. / 07.26

A TAVOLA

Olio extra vergine di oliva di Toscana igp Bindella, Tenuta Vallocaia

Grana Padano in der Käseraffel

IN 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 **26**

Ravioli di burrata

al burro e salvia ^V
Burrata-Ravioli, Salbeibutter **26**

Pesto rosso ai limoni cedri

«fatto in casa» ^V 

Hausgemachtes Tomatenpesto mit Cedri-Zitrone, Stracciatella di Bufala*, Peperoni Cruschi, Pinienkerne **26**

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**

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.

San Daniele Superiore

San Daniele Rohschinken (18 mesi), sommerliche Datteltomaten, Stracciatella di Bufala*, Basilikum **29**

Napoli

Kapern, Sardellen **19**

Gran gusto

Gorgonzola, Champignons, Hinterschinken, Freiland-Spiegelei **25**

Verdure ^V

Peperoni, Zucchini, Auberginen, Spinat, Datteltomaten **23**

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**

Gamberoni e pistacchio ^{bianca}

Riesencrevetten, Pistazien, Basilikum **29**

Prosciutto e funghi

Hinterschinken, Champignons, Oregano **24**

Toscana

Pikante Salami **25**

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-befeuernten 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 **24**

Burrata ^V

Burrata, Datteltomaten, Basilikum **26**

'Nduja e mascarpone

Scharfe kalabrische Streichwurst, Mascarpone, rote Zwiebeln, Oliven **26**

Prosciutto

Hinterschinken, Thymian **23**

Quattro stagioni planted. ^{V+} ohne Mozzarella

Artischocken, Peperoni, Champignons, planted.pulled, Oliven, Oregano **23**

LA NOSTRA PASTA

Rigatoni ^V – all'uovo, fatti in casa

Tagliatelle ^V – all'uovo, fatte in casa

 Casarecce ^V – all'uovo, fatte in casa

Spaghetti ^{V+} e Penne ^{V+} – De Cecco

Gnocchi di patate ^V

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne glutenfreie Penne.

Gamberoni

Riesencrevetten, Tomaten, Peperoncini **29**

'Nduja e Stracciatella

Scharfe kalabrische Streichwurst, Datteltomaten, Stracciatella di Burrata, Oliven **25**

Melanzane ^V

Tomaten, Auberginen, Basilikum, Grana Padano **24**