

SANTA LUCIA

BEVANDE STAGIONALE 		10 cl	75 cl
Borgofulvia alkoholfrei			
Unser alkoholfreier Schaumwein – erfrischend, spritzig und vollmundig		9	
Auch als alkoholfreier Spritz erhältlich mit Jsotta Aperitivo		12	
Più Bianco			
Grechetto, Trebbiano – Bindella, Toscana		8.5	56
Ardore			
Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet franc – Bindella, Toscana		9	59

ANTIPASTI	
Antipasto «Santa Lucia»	
Parmaschinken (20 mesi), Pikante Salami, Parmesan (30 mesi), Oliven “Bella di Cerignola”, Rosmarin-Focaccia	
Bruschetta ai pomodori ^{V+}	
Hausgemachtes, geröstetes Brot, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Olivenöl	
Focaccia alla marinara ^{V+}	
Tomaten, Knoblauch, Olivenöl, Oregano	
Focaccia al rosmarino ^{V+}	
Olivenöl, Rosmarin, Salz	
Burrata con pomodori datterini ^V	
Burrata, Datteltomaten, Basilikum, Olivenöl	
Carpaccio di manzo «LUMA»	
Schweizer Rindscarpaccio, Parmesan (30 mesi), Zitrone, Olivenöl	
Prosciutto di Parma	
Parmaschinken (20 mesi)	
mit Büffelmozzarella	
Cozze alla marinara	
Miesmuscheln, Tomatensauce, Knoblauchcrostone	

INSALATE	
Insalata amara agli agrumi ^{V+} 	
Bittersalate aus dem Veneto, Zitrusfilets, Pinienkerne, Mandarindressing	
Santa Lucia ^V	
Lattichsalat, Frühlingszwiebeln, Apfel, Koriander, Minze, Zitrus-Vinaigrette	
Caprese ^V	
Datteltomaten, Büffelmozzarella, Basilikum, Olivenöl	
Mista ^{V+}	
Gemischter Salat	
Verde ^{V+}	
Grüner Blattsalat	
Insalata di fregola sarda allo zafferano ^{V+}	
Fregola Sarda Pastasalat mit Safran, Granatapfel, Oliven, Kichererbsen, halbgetrocknete Tomaten, gemischtes Gemüse	
mit grillierten Riesencrevetten	
mit grilliertem planted.pulled ^{V+} oder grillierten Pouletstreifen	

MINESTRE	
Zuppa di patate al tartufo nero ^{V+} 	
Hausgemachte Kartoffelsuppe, schwarzes Trüffelpesto	
Minestrone ^V	
Italienische Gemüsesuppe	

SECONDI

Guancia di manzo «LUMA» al barolo 	
Geschmorte Schweizer Rindsbacke, Barolo-Jus, Wurzelgemüse, Sellerie-Kartoffelpüree	39
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, Venere Reis	41
Lucioperca alla mugnaia	
Zanderfilet, Zitronensauce, frittierte Kapern, Petersilie, Venere Reis	41
Verdure al forno con mozzarella di bufala ^V	
Saisongemüse aus dem Ofen, Büffelmozzarella, Salsa Verde, Olivenöl	29

CONTORNI SUPPLEMENTI

Patatine ^{V+} , tagliatelle all’uovo ^V , risotto ^V , verdure ^{V+} , riso venere ^{V+}	
Bratkartoffeln, Tagliatelle, Risotto, Gemüse, Venere 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

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. / 01.26

ALLERGENE



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

SANTA LUCIA

A TAVOLA

Olio extra vergine di oliva di Toscana igp
Bindella, Tenuta Vallocaia
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	26
Ravioli di burrata al burro e salvia ^V	
Burrata-Ravioli, Salbeibutter	26

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.

Salsiccia e Friarielli bianca

Salsiccia, italienischer Stängelkohl,
Peperoncini 26

Napoli

Kapern, Sardellen 19

Gran gusto

Gorgonzola, Champignons,
Hinterschinken, 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

Frutti di mare

Mies- & Venusmuscheln, Riesengarnelen,
Tomaten, Knoblauch, Petersilie 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 lodernden
Buchenholz-befeuerter 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, Freilande, 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

Ragù di Cinghiale

Hausgemachtes Wildschweinragù,
Rosmarin 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

Arrabbiata ^{V+}

Tomaten, Peperoncini, Knoblauch 22

Contadina ^{V+}

Frühlingszwiebeln, Datteltomaten,
Oliven, planted.pulled 23

Napoli ^{V+}

Tomaten, Basilikum 19

Salmone

Rauchlachs, Dill, Rahm 26

Pesto genovese ^V

Basilikum, Grana Padano,
Olivenöl, Pinienkerne 22

Aglio, olio e peperoncino ^{V+}

Knoblauch, Olivenöl, Peperoncini 18

Frutti di mare

Mies- & Venusmuscheln, Riesengarnelen,
Tomaten, Knoblauch, Petersilie 29

Gamberoni

Riesengarnelen, Tomaten, Peperoncini 29

LA NOSTRA PASTA

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

Auf Wunsch servieren wir
Ihnen gerne glutenfreie Penne.

'Nduja e Stracciatella

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

Melanzane ^V

Tomaten, Auberginen,
Basilikum, Grana Padano 24

SANTA LUCIA

SPUMANTI

			10 cl	37.5 cl	75 cl
Borgofulvia alkoholfrei	Chardonnay	Il Poggiareello, Emilia-Romagna	8.5		54
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		52
Blancfumat	Sauvignon blanc	Collavini, Friuli	8.5		54
Monteoro	Vermentino	Sella & Mosca, Sardegna			54
Chardonnay	Chardonnay	Alois Lageder, Alto Adige			55
Roero Arneis	Arneis	Prunotto, Piemonte			56
Più Bianco 	Grechetto, Trebbiano	Bindella, Toscana	8.5		56

VINI ROSATI

			10 cl	37.5 cl	75 cl
Calafuria Salento	Negroamaro	Tormaresca, Puglia	8		52
Scalabrone Bolgheri	Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah	Tenuta Guado al Tasso, Toscana			56

VINI ROSSI

			10 cl	37.5 cl	75 cl
Col di Sasso	Cabernet Sauvignon, Sangiovese	Banfi, Toscana			47
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
Cannonau di Sardegna Riserva ^{V+}	Cannonau	Sella & Mosca, Sardegna			52
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
Ardore 	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet franc	Bindella, Toscana	9		59
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		32	62
Sodale 	Merlot	Cotarella, Lazio	9.5		62
Il Bruciato	Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah	Tenuta Guado al Tasso, Toscana			69
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		48	94
Cont'Ugo	Merlot	Tenuta Guado al Tasso, Toscana			96
Il Pino di Biserno	Cabernets, Merlot, Petit Verdot	Tenuta di Biserno, Toscana		54	104
Bricco dell'Uccellone ^{V+}	Barbera	Braida, Piemonte		62	120
Tignanello	Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet franc	Tenuta Tignanello, Antinori, Toscana		98	195