

SANTA LUCIA

SPUMANTI			10 cl	37.5 cl	75 cl
Hoppa Sparkling alkoholfrei	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
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
Blancfumat	Sauvignon blanc	Collavini, Friuli	9		54
Monteoro	Vermentino	Sella & Mosca, Sardegna			54
Chardonnay ^{V+ bio}	Chardonnay	Alois Lageder, Alto Adige			55
Roero Arneis 	Arneis	Batasiolo, Piemonte	9.5		56

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
Cannonau di Sardegna Riserva	Cannonau	Sella & Mosca, Sardegna			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
Vino Nobile di Montepulciano	Sangiovese, Colorino, Canaiolo, Mammolo	Bindella, Toscana	9.5	32	62
Botrosecco	Cabernet Sauvignon, Cabernet franc	Le Mortelle, Toscana	10		62
Le Volte dell’Ornellaia	Merlot, Cabernet Sauvignon	Ornellaia, Toscana			62
Sodale 	Merlot	Cotarella, Lazio	10		64
Tanca Farrà 	Cannonau, Cabernet Sauvignon	Sella & Mosca, Sardegna	11		68
Il Bruciato	Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah	Tenuta Guado al Tasso, Toscana			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
Guidalberto	Cabernet Sauvignon, Merlot	Tenuta San Guido, Toscana		48	96
Cont’Ugo	Merlot	Tenuta Guado al Tasso, Toscana			98
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

 Auch als Magnumflasche erhältlich.

SANTA LUCIA

BEVANDE STAGIONALE 	
Campari Amalfi	
Campari, Tassoni Limonata, Grapefruit	14
Bittere Eleganz von Campari trifft auf die spritzige Frische von Limonata Tassoni – pura freschezza.	
Gemella rosato	
Sangiovese – Bindella, Toscana	10 cl 9.5

ANTIPASTI	
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	
Insalata di carciofi e parmigiano reggiano ^V 	
Rohmarinierter, frischer Artischockensalat, Parmesan (30 mesi), Olivenöl, Zitronensaft	18
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	
Vellutata di asparagi con grissini artigianali ^V 	
Spargelcrèmesuppe, Grissini	13
Minestrone ^V	
Italienische Gemüsesuppe	11

SANTA LUCIA

SECONDI		
Polpo grigliato su purea di fagioli bianchi 		39
Grillierter Oktopus, Weisses Bohnenpüree, Oregano		
Tagliata di manzo «LUMA»		48
Schweizer Rindstagliata, Rucola, Parmesan (30 mesi), Olivenöl, Bratkartoffeln		
Piccata milanese		43
Kalbsschnitzel im Grana Padano-Ei-Mantel, Tomaten-Spaghetti		
Saltimbocca alla romana		43
Kalbsschnitzel, Parmaschinken (20 mesi), Salbei, Risotto		
Scaloppine al limone		43
Kalbsschnitzel, Zitronensauce, Eiernudeln		
Gamberoni al tegamino		41
Riesengräten im Pfännchen, Knoblauch, Peperoncini, Reis		
Branzino alla mugnaia		41
Wolfsbarsch, Zitronensauce, frittierte Kapern, Petersilie, Reis		
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
Riesengräten, Knoblauch, Zitrone		
Tricolore ^V		26
Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum, Olivenöl		
Funghi di bosco ^V		26
Waldpilze		
Frutti di mare		29
Mies- & Venusmuscheln, Riesengräten, Tomaten, Knoblauch, Petersilie		

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		29
Hausgemachte Rindfleischlasagne		
Tortellini all’Alfredo		26
Rohschinken-Tortellini, Hinterschinken, Rahm		
Ravioli di burrata		26
al burro e salvia ^V		
Burrata-Ravioli, Salzeibutter		

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.		
Primavera  bianca		26
Hinterschinken, Ackerbohnen, Mozzarella-Perlen, Pfefferminze		
Napoli		19
Kapern, Sardellen		
Gran gusto		25
Gorgonzola, Champignons, Hinterschinken, Spiegelei		
Verdure ^V		23
Peperoni, Zucchini, Auberginen, Spinat, Datteltomaten		
Margherita ^V		18
Basilikum		
Padrone		27
Kalbfleisch, Peperoncini, rote Zwiebeln		
Tonno		23
Thon, rote Zwiebeln, Kapern, Estragon		
Quattro formaggi ^V		24
Gorgonzola, Taleggio, Bassanese, Oregano		
Gamberoni e pistacchio  bianca		29
Riesengräten, Pistazien, Basilikum		
Prosciutto e funghi		24
Hinterschinken, Champignons, Oregano		
Toscana		25
Pikante Salami		

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-befeuernden Ofen.		
Quattro stagioni		25
Artischocken, Peperoni, Champignons, Hinterschinken, Oliven, Oregano		
Santa Lucia		25
Hinterschinken, Champignons, Sardellen, Peperoni, Oregano		
Michelangelo		28
Mascarpone, Parmaschinken (20 mesi), Rucola, Mozzarella-Perlen, Datteltomaten		
Bufalina ^V		26
Büffelmozzarella, Datteltomaten, Pesto, Basilikum		
Parmigiana		26
Rucola, Parmaschinken (20 mesi), Parmesan (30 mesi)		
Calzone		24
Hinterschinken, Freilande, Pesto		
Burrata ^V		26
Burrata, Datteltomaten, Basilikum		
‘Nduja e mascarpone		26
Scharfe kalabrische Streichwurst, Mascarpone, rote Zwiebeln, Oliven		
Prosciutto		23
Hinterschinken, Thymian		
Quattro stagioni planted. ^{V+} ohne Mozzarella		23
Artischocken, Peperoni, Champignons, planted.pulled, Oliven, Oregano		

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

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

Preise in CHF inkl. MwSt. / 04.26

ALLERGENE

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



LA NOSTRA PASTA		
Rigatoni ^V – all’uovo, fatti in casa		
Tagliatelle ^V – all’uovo, fatte in casa		
 Bucatini ^{V+} – De Cecco		
Spaghetti ^{V+} e Penne ^{V+} – De Cecco		
Gnocchi di patate ^V		
Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne glutenfreie Penne.		
‘Nduja e Stracciatella		25
Scharfe kalabrische Streichwurst, Datteltomaten, Stracciatella di Burrata, Oliven		
Melanzane ^V		24
Tomaten, Auberginen, Basilikum, Grana Padano		

Carbonara di asparagi ^V 		24
Grüne Spargeln, Eigelb, Rahm, Grana-Padano		
Carbonara		24
Speck, Eigelb, Rahm, Grana Padano		
Santa Lucia		27
Kalbfleisch, Peperonata, Peperoncini, Rahm		
Bolognese		24
Tomaten, Rindfleisch		
Santa Chiara		25
Tomaten, Rindfleisch, Rahm		
Burrata ^V		25
Burrata, Datteltomaten, Basilikum		
Arrabbiata ^{V+}		22
Tomaten, Peperoncini, Knoblauch		

Contadina ^{V+}		23
Frühlingszwiebeln, Datteltomaten, Oliven, planted.pulled		
Napoli ^{V+}		19
Tomaten, Basilikum		
Salmone		26
Rauchlachs, Dill, Rahm		
Pesto genovese ^V		22
Basilikum, Grana Padano, Olivenöl, Pinienkerne		
Aglio, olio e peperoncino ^{V+}		18
Knoblauch, Olivenöl, Peperoncini		
Frutti di mare		29
Mies- & Venusmuscheln, Riesengräten, Tomaten, Knoblauch, Petersilie		
Gamberoni		29
Riesengräten, Tomaten, Peperoncini		