

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
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, Frühlingzwiebeln, 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
Riesencrevetten 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
Riesencrevetten, Knoblauch, Zitrone	
Tricolore ^V	26
Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum, Olivenöl	
Funghi di bosco ^V	26
Waldpilze	
Frutti di mare	29
Mies- & Venusmuscheln, Riesencrevetten, 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	27
Rohschinken-Tortellini, Hinterschinken, Rahm	
Ravioli di burrata al burro e salvia ^V	27
Burrata-Ravioli, Salbeibutter	

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	27
Hinterschinken, Ackerbohnen, Mozzarella-Perlen, Pfefferminze	
Napoli	20
Kapern, Sardellen	
Gran gusto	26
Gorgonzola, Champignons, Hinterschinken, Spiegelei	
Verdure ^V	24
Peperoni, Zucchini, Auberginen, Spinat, Datteltomaten	
Margherita ^V	19
Basilikum	
Padrone	28
Kalbfleisch, Peperoncini, rote Zwiebeln	
Tonno	24
Thon, rote Zwiebeln, Kapern, Estragon	
Quattro formaggi ^V	25
Gorgonzola, Taleggio, Bassanese, Oregano	
Gamberoni e pistacchio bianca	29
Riesencrevetten, Pistazien, Basilikum	
Prosciutto e funghi	25
Hinterschinken, Champignons, Oregano	
Toscana	26
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 lodernen
Buchenholz-befeuereten Ofen.

Quattro stagioni	26
Artischocken, Peperoni, Champignons, Hinterschinken, Oliven, Oregano	
Santa Lucia	26
Hinterschinken, Champignons, Sardellen, Peperoni, Oregano	
Michelangelo	29
Mascarpone, Parmaschinken (20 mesi), Rucola, Mozzarella-Perlen, Datteltomaten	
Bufalina ^V	27
Büffelmozzarella, Datteltomaten, Pesto, Basilikum	
Parmigiana	27
Rucola, Parmaschinken (20 mesi), Parmesan (30 mesi)	
Calzone	25
Hinterschinken, Freilandei, Pesto	
Burrata ^V	27
Burrata, Datteltomaten, Basilikum	
'Nduja e mascarpone	27
Scharfe kalabrische Streichwurst, Mascarpone, rote Zwiebeln, Oliven	
Prosciutto	24
Hinterschinken, Thymian	
Quattro stagioni planted. ^{V+} ohne Mozzarella	24
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.

ALLERGENE


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



: Saisonale Gerichte

V: vegetarisch V+: vegan
823, 824, 833, 862
Preise in CHF inkl. MwSt. / 04.26

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	26
Scharfe kalabrische Streichwurst, Datteltomaten, Stracciatella di Burrata, Oliven	
Melanzane ^V	25
Tomaten, Auberginen, Basilikum, Grana Padano	