

SANTA LUCIA

BEVANDE STAGIONALE

Rubino Spritz	
Martini Riserva Speciale Rubino, Tassoni Ginger Ale, Orange	14
Würzige Eleganz trifft spritzige Frische – un tocco d'Italia.	
Cúmaro Riserva – aus der Magnumflasche	
Montepulciano - Umani Ronchi, Marche	10cl 11
Ein bewährter Bindella-Favorit in Magnum – kräftig, rund und voller Würze.	

ANTIPASTI

Zucca al forno con caprino e semi di zucca ^V 	
Kürbis aus dem Ofen, italienischer Ziegenkäse, Kürbiskerne, Honig	19
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)	19
mit Büffelmozzarella	+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, halbgetrocknete Tomaten, gemischtes Gemüse	21
mit grillierten Riesencrevetten	+9
mit grilliertem planted.pulled ^{V+} oder grillierten Pouletstreifen	+7

MINESTRE

Minestra d'orzo alla Valtellinese 	
Gerstensuppe nach Veltliner Art	13
Minestrone ^V	
Italienische Gemüsesuppe	11

SECONDI

Ossobucco alla milanese 	
Geschmorte Kalbshaxe nach Mailänder Art, Safranrisotto	42
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	
Riesengrillen 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

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

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

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.

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.

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
823, 824, 833, 862
Preise in CHF inkl. MwSt. / 10.26

ALLERGENE



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

SANTA LUCIA

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

RISOTTI

Gamberoni e limone	
Riesengarnelen, Knoblauch, Zitrone	29
Tricolore ^V	
Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum, Olivenöl	26
Funghi di bosco ^V	
Waldpilze	26
Frutti di mare	
Mies- & Venusmuscheln, Riesengarnelen, Tomaten, Knoblauch, Petersilie	29

FESTIVAL DI TARTUFO NERO



Wir beziehen täglich frischen schwarzen Trüffel aus
Italien zu bester Qualität.

Pizza Tartufata ^V	
Mozzarella, Trüffelcreme, Waldpilze, Parmesan (30 mesi)	29
Tagliolini al tartufo nero ^V	
Hausgemachte Tagliolini, Trüffelcreme	29
Raviolini al tartufo nero ^V	
Raviolini gefüllt mit schwarzem Trüffel und Frischkäse, Trüffelcreme	29
Zusätzlich frischer schwarzer Herbsttrüffel	+9

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.

Dolce Vita

Bresaola della Valtellina,
Büffelmozzarella, Datteltomaten,
Pinienkernen, Basilikum

28

Napoli

Kapern, Sardellen

20

Gran gusto

Gorgonzola, Champignons,
Hinterschinken, Freiland-Spiegelei

26

Verdure ^V

Peperoni, Zucchini, Auberginen,
Spinat, Datteltomaten

24

Margherita ^V

Basilikum

19

Padrone

Kalbfleisch, Peperoncini, rote Zwiebeln

28

Tonno

Thon, rote Zwiebeln, Kapern, Estragon

24

Quattro formaggi ^V

Gorgonzola, Taleggio,
Bassanese, Oregano

25

Gamberoni e pistacchio ^{bianca}

Riesengarnelen, Pistazien, Basilikum

29

Prosciutto e funghi

Hinterschinken,
Champignons, Oregano

25

Toscana

Pikante Salami

26

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.

Quattro stagioni

Artischocken, Peperoni, Champignons,
Hinterschinken, Oliven, Oregano

26

Santa Lucia

Hinterschinken, Champignons,
Sardellen, Peperoni, Oregano

26

Michelangelo

Mascarpone, Parmaschinken (20 mesi),
Rucola, Mozzarella-Perlen,
Datteltomaten

29

Bufalina ^V

Büffelmozzarella, Datteltomaten,
Pesto, Basilikum

27

Parmigiana

Rucola, Parmaschinken (20 mesi),
Parmesan (30 mesi)

27

Calzone

Hinterschinken, Freilande, Pesto

25

Burrata ^V

Burrata, Datteltomaten, Basilikum

27

'Nduja e mascarpone

Scharfe kalabrische Streichwurst,
Mascarpone, rote Zwiebeln, Oliven

27

Prosciutto

Hinterschinken, Thymian

24

Quattro stagioni planted. ^{V+} ohne Mozzarella

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

24

Carbonara

Speck, Eigelb, Rahm, Grana Padano

25

Santa Lucia

Kalbfleisch, Peperonata,
Peperoncini, Rahm

28

Bolognese

Tomaten, Rindfleisch

25

Santa Chiara

Tomaten, Rindfleisch, Rahm

26

Burrata ^V

Burrata, Datteltomaten, Basilikum

26

Contadina ^{V+}

Frühlingszwiebeln, Datteltomaten,
Oliven, planted.pulled

24

Arrabbiata ^{V+}

Tomaten, Peperoncini, Knoblauch

23

Napoli ^{V+}

Tomaten, Basilikum

19

Salmone

Rauchlachs, Dill, Rahm

27

Pesto genovese ^V

Basilikum, Grana Padano,
Olivenöl, Pinienkerne

23

Aglio, olio e peperoncino ^{V+}

Knoblauch, Olivenöl, Peperoncini

19

Frutti di mare

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

29

LA NOSTRA PASTA

Rigatoni ^V – all'uovo, fatti in casa
Tagliatelle ^V – all'uovo, fatte in casa
 Tagliolini ^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

Riesengarnelen, Tomaten, Peperoncini

29

'Nduja e Stracciatella

Scharfe kalabrische Streichwurst,
Datteltomaten, Stracciatella di Burrata,
Oliven

26

Melanzane ^V

Tomaten, Auberginen,
Basilikum, Grana Padano

25

SANTA LUCIA

SPUMANTI

			10 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	14	85

VINI BIANCHI

			10 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
Roero Arneis	Arneis	Prunotto, Piemonte		59

VINI ROSATI

			10 cl	75 cl
Calafuria Salento	Negroamaro	Tormaresca, Puglia	8.5	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			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	Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Merlot	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
Cúmaro 	Montepulciano	Umani Ronchi, Marche	11		
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.

Big Bottles, Big Moments – welche Grossflasche heute für Sie geöffnet ist? Unser Team verrät es Ihnen gerne.