

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 		28	38
Kalbfleisch, Thunfischsauce, rosa eingelegte Zwiebeln, Kresse, Kapern			
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 di stagione grigliate con burrata e salsa verde ^V			28
Grilliertes Saison Gemüse, Burrata, Hausgemachte Salsa Verde, Pinienkerne, 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			

*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
823, 824, 833, 862
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			29
Hausgemachte Rindfleischlasagne			
Tortellini all'Alfredo			27
Rohschinken-Tortellini, Hinterschinken, Rahm			
Ravioli di burrata al burro e salvia ^V			27
Burrata-Ravioli, Salbeibutter			

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
 25 |

Santa Lucia
Kalbfleisch, Peperonata,
Peperoncini, Rahm
 28 |

Bolognese
Tomaten, Rindfleisch
 25 |

Santa Chiara
Tomaten, Rindfleisch, Rahm
 26 |

Burrata ^V
Burrata, Datteltomaten, Basilikum
 27 |

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
 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}
Riesencrevetten, Pistazien, Basilikum
 29 |

Prosciutto e funghi
Hinterschinken,
Champignons, Oregano
 25 |

Toscana
Pikante Salami
 26 |

Arrabbiata ^{V+}
Tomaten, Peperoncini, Knoblauch
 23 |

Contadina ^{V+}
Frühlingszwiebeln, Datteltomaten,
Oliven, planted.pulled
 24 |

Napoli ^{V+}
Tomaten, Basilikum
 19 |

Salmone
Rauchlachs, Dill, Rahm
 27 |

Pesto genovese ^V
Basilikum, Grana Padano,
Olivenöl, Pinienkerne
 23 |

Agljo, olio e peperoncino ^{V+}
Knoblauch, Olivenöl, Peperoncini
 19 |

Frutti di mare
Mies- & Venusmuscheln, Riesencrevetten,
Tomaten, Knoblauch, Petersilie
 29 |

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
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, Freilandei, 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 |

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
 26 |

Melanzane ^V
Tomaten, Auberginen,
Basilikum, Grana Padano
 25 |