

SANTA LUCIA

BEVANDE STAGIONALE



Limoncello Spritz 14
Limoncello «Santoni», Prosecco Canevel, Mineralwasser, Zitrone
Der Aperitivo für sonnige Momente und sofortiges «dolce vita»-Feeling.

VINI SPECIALI

La Pettegola – Toscana igt 10 cl 75 cl
Vermentino – Banfi, Toscana 8 52
Frisch-fruchtiger und süffiger Weisswein aus der Trend-Sorte Vermentino.

Rosa dei Masi – Rosato Trevenezie igt ^{V+} 8.5 54
Merlot – Masi, Veneto
Neu! 100% Merlot als Rosé. Weich und spielerisch.

Ardore – Toscana igt 9 59
Cabernets, Merlot – Tenuta Vallocaia, Toscana
Von unserem eigenen Weingut, ideal zu Pizza und Pasta.

ANTIPASTI

Bruschetta ai pomodori ^{V+} 11
Hausgemachtes, geröstetes Brot, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Olivenöl

Focaccia alla marinara ^{V+} 13
Tomaten, Knoblauch, Olivenöl, Oregano

Focaccia al rosmarino ^{V+} 13
Olivenöl, Rosmarin, Salz

Burrata con pomodori datterini ^V 19
Burrata, Datteltomaten, Basilikum, Olivenöl

Carpaccio di manzo 21
Rindfleischcarpaccio, Parmesan (30 mesi), Olivenöl

Prosciutto di Parma 19
Parmaschinken (20 mesi) 19
mit Büffelmozzarella +4

Antipasti misti 19
Gegrilltes Gemüse, pikante Salami, Parmaschinken (20 mesi), Parmesan (30 mesi)

INSALATE

Insalata di carciofi e parmigiano reggiano ^V  17
Rohmarinierter, frischer Artischockensalat,
Parmesan (30 mesi), Olivenöl, Zitronensaft

Santa Lucia ^V 14
Lattichsalat, Frühlingszwiebeln, Chicorée, Radieschen, Apfel,
Koriander, Minze, Zitrus-Vinaigrette

Caprese ^V 16
Datteltomaten, Büffelmozzarella, Basilikum, Olivenöl

Rucola con parmigiano ^V 13
Rucola, Parmesan (30 mesi)

Mista ^{V+} 12
Gemischter Salat

Verde ^{V+} 11
Grüner Blattsalat

Insalata di farro ^{V+} 21
Dinkelsalat, Granatapfel, Oliven, Kichererbsen,
halbgetrocknete Tomaten, gemischtes Gemüse +9
mit grillierten Riesencrevetten +7
mit grilliertem planted.pulled ^{V+} +7
mit grillierten Pouletstreifen +7
mit Burrata +6

MINESTRE

Velutata di asparagi con grissini artigianali ^V  12
Spargelcrèmesuppe, Grissini

Minestrone ^V 11
Italienische Gemüsesuppe

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

NELLA CUCINA

Prosciutto di Parma, 16 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 40 ha den traditionellen, charak-
tervollen Vino Nobile aus Sangiovese-Trauben.

PASTA RIPIENA

Lasagne al forno
Hausgemachte Rindfleischlasagne 28

Tortellini all'Alfredo
Rohschinken-Tortellini,
Hinterschinken, Rahm 25

**Ravioli alla parmigiana
di melanzane^v**
Auberginen-Parmesan-Ravioli,
Butter, Oregano 24

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

Prosciutto cotto al rosmarino,
Artischocken, Burratacrème 27

Napoli

Kapern, Sardellen 19

Gran gusto

Gorgonzola, Champignons,
Hinterschinken, Spiegelei 25

Verdure^v

Peperoni, Zucchini, Auberginen,
Spinat, Datteltomaten 22

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 *nuova ricetta*

Mies- & Venusmuscheln, Riesencrevetten,
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 lodernen
Buchenholz-befeuerten 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 23

Burrata^v

Burrata, Datteltomaten, Basilikum 26

Santa Cristina^v

Schwarze Oliven, rote Zwiebelringe,
Mozzarella-Perlen 21

Prosciutto

Hinterschinken, Thymian 23

Quattro stagioni planted.^{v+}

Artischocken, Peperoni, Champignons,
planted.pulled, Oliven, Oregano 23

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 21

Contadina^{v+}
Frühlingszwiebeln, Datteltomaten,
Oliven, planted.pulled 23

Crema di asparagi e salmone 
Spargelcrème, frische Spargeln,
Rauchlachs 26


Napoli^{v+}
Tomaten, Basilikum 19

Salmone
Rauchlachs, Dill, Rahm 25

Pesto genovese^v
Basilikum, Grana Padano,
Olivenöl, Pinienkerne 21

Aglio, olio e peperoncino^{v+}
Knoblauch, Olivenöl, Peperoncini 18

LA NOSTRA PASTA

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

Auf Wunsch servieren wir Ihnen
gerne glutenfreie Spaghetti.

Frutti di mare *nuova ricetta*

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

Gamberoni

Riesencrevetten, Tomaten, Peperoncini 29

Melanzane^v

Tomaten, Auberginen, Basilikum,
Grana Padano 23

SANTA LUCIA

SECONDI

Polpo grigliato su purea di ceci 	36
Grillierter Oktopus, Kichererbsenpüree, Rosmarin	
Tagliata di manzo regionale	49
Regionales Schweizer Rindsentrecôte (180g), Rucola, Parmesan (30 mesi), Bratkartoffeln	
Piccata milanese	42
Kalbsschnitzel im Grana Padano-Ei-Mantel, Tomaten-Spaghetti	
Saltimbocca alla romana	42
Kalbsschnitzel, Parmaschinken, Salbei, Risotto	
Scaloppine al limone	42
Kalbsschnitzel, Zitronensauce, Eiernudeln	
Gamberoni al tegamino	39
Riesenscrevetten im Pfännchen, Knoblauch, Peperoncini, Reis	
Filetti d'orata alla norma	38
Doradenfilets, Tomaten, Auberginen, Basilikum, Zitronenrisotto	
Verdure al forno con mozzarella di bufala ^V	28
Saisongemüse aus dem Ofen, Portobello-Pilz, Büffelmozzarella, Salsa Verde, Olivenöl	
Portobello Diavola ^{V+}	27
Scharf paniertes Portobello-Pilz, Datteltomaten, Spaghetti all'arrabbiata	

CONTORNI SUPPLEMENTI

Patatine ^{V+}, tagliatelle all'uovo ^V, risotto ^V, verdure ^{V+}	7
Bratkartoffeln, Tagliatelle, Risotto, Gemüse	

RISOTTI

Gamberoni e limone	29
Riesenscrevetten, Knoblauch, Zitrone	
Tricolore ^V	26
Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum, Olivenöl	
Funghi di bosco ^V	26
Waldpilze	
Frutti di mare <i>nuova ricetta</i>	29
Mies- & Venusmuscheln, Riesenscrevetten, Tomaten, Knoblauch, Petersilie	

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. / 04.24


ALLERGENE









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

SANTA LUCIA

SPUMANTI			10 cl	37.5 cl	75 cl
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			47
Villa Antinori bianco	Trebbiano, Malvasia, Pinot bianco	Antinori, Toscana			49
Pinot grigio	Pinot grigio	Torre Rosazza, Friuli	7.5		49
La Pettegola 	Vermentino	Banfi, Toscana	8		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	Batasiolo, Piemonte			55
Lugana Riserva	Turbina	Selva Capuzza, Lombardia			62

VINI ROSATI			10 cl	37.5 cl	75 cl
Calafuria Salento	Negroamaro	Tormaresca, Puglia	8		52
Rosa dei Masi ^{V+} 	Merlot	Masi, Veneto	8.5		54
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
Regaleali Nero d'Avola	Nero d'Avola	Tasca, Sicilia			49
Fossolupaio 	Sangiovese, Syrah	Bindella, Toscana	8		52
Cannonau di Sardegna Riserva ^{V+}	Cannonau	Sella & Mosca, Sardegna			52
Santa Cristina Chianti superiore	Sangiovese, Merlot	Santa Cristina, Toscana	8.5		54
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
Torcicoda Primitivo 	Primitivo	Tormaresca, Puglia	9		59
Ardore 	Cabernets, Merlot	Tenuta Vallocaia, Toscana	9		59
Botrosecco	Cabernet Sauvignon, Cabernet franc	Le Mortelle, Toscana	9		61
Le Volte dell'Ornellaia	Merlot, Cabernet Sauvignon	Ornellaia, Toscana			62
Vino Nobile di Montepulciano 	Sangiovese, Colorino, Canaiolo, Mammolo	Bindella, Toscana	9.5		62
Sodale	Merlot	Cotarella, Lazio	9.5		62
Il Bruciato	Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah	Tenuta Guado al Tasso, Toscana			69
Mustazzo	Cannonau	Sella & Mosca, Sardegna			71
Barolo	Nebbiolo	Batasiolo, Piemonte		39	78
I Quadri Vino Nobile	Sangiovese	Bindella, Toscana			81
Brunello di Montalcino	Sangiovese	Banfi, Toscana		45	89
Guidalberto	Cabernet Sauvignon, Merlot	Tenuta San Guido, Toscana		46	91
Costasera Amarone ^{V+}	Corvina, Rondinella, Molinara	Masi, Veneto		46	91
Cont'Ugo	Merlot	Tenuta Guado al Tasso, Toscana			96
Vigna San Francesco	Cabernet Sauvignon	Tasca, Sicilia			99
Il Pino di Biserno	Cabernets, Merlot, Petit Verdot	Tenuta di Biserno, Toscana		55	108
Bricco dell'Uccellone ^{V+}	Barbera	Braida, Piemonte		62	122
Tignanello	Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet franc	Tenuta Tignanello, Antinori, Toscana		98	195