

60 ANNI SANTA LUCIA

BEVANDE STAGIONALE

Negroni «Sbagliato»

Campari, Wermut, Prosecco «Casa Canevel»

Unser Negroni «Sbagliato» – «Sbagliato» heisst zwar falsch, aber hier prickelt's richtig.

6 cl
15

60 ANNI SANTA LUCIA

Vino Nobile di Montepulciano

Sangiovese, Colorino, Canaiolo, Mammolo – Bindella, Toscana

Kräftig, gehaltvoll, anhaltend – Unser Jubiläumswein, vom Top-Jahrgang 2019

10 cl 150 cl
10 128

ANTIPASTI

Bruschetta ai pomodori ^{V+}

Hausgemachtes, geröstetes Brot, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Olivenöl

11

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**

Antipasti misti

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

19

INSALATE

Insalata amara agli agrumi ^{V+}

Bittersalate aus dem Veneto, Orangen- und Grapefruitsfilets,
Kürbiskerne, Mandarindressing

14

Santa Lucia ^V

Lattichsalat, Frühlingszwiebeln, Chicorée, Radieschen, Apfel,
Koriander, Minze, Zitrus-Vinaigrette

14

Caprese ^V

Datteltomaten, Büffelmozzarella, Basilikum, Olivenöl

16

Rucola con parmigiano ^V

Rucola, Parmesan (30 mesi)

13

Mista ^{V+}

Gemischter Salat

12

Verde ^{V+}

Grüner Blattsalat

11

Insalata di farro ^{V+}

Dinkelsalat, Granatapfel, Oliven, Kichererbsen,
halbgetrocknete Tomaten, gemischtes Gemüse
mit grillierten Riesencrevetten
mit grilliertem planted.pulled ^{V+}
mit grillierten Pouletstreifen
mit Burrata

**21
+9
+7
+7
+6**

MINESTRE

Zuppa di patate al tartufo nero ^{V+}

Hausgemachte Kartoffelsuppe, schwarzes Trüffelpesto

12

Minestrone ^V

Italienische Gemüsesuppe

11

60 ANNI SANTA LUCIA



Dieses Jahr feiern wir ein grosses Jubiläum.
Und nehmen Sie mit auf den Weg.

Alle Informationen zu «60 anni Santa Lucia» finden Sie hier.

Die 60. Pizza ist offeriert!

Täglich, in jeder Santa Lucia,
das ganze Jahr 2025.

A TAVOLA

Olio extra vergine di oliva di Toscana igp
Bindella, Tenuta Vallocaia (Aktuell wegen niedriger
Erntemenge das Ausweichprodukt von Banfi)
Condimento con mosto cotto di uva – Masi
Grana Padano in der Käseraffel

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

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 Hausgemachte Rindfleischlasagne	28
Tortellini all'Alfredo Rohschinken-Tortellini, Hinterschinken, Rahm	25
Ravioli alla carbonara Carbonara-Ravioli, Speck, Parmesan (30 mesi), Pfeffer	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.

Carbonara bianca ❄️

Mozzarella, Eigelb, Guanciale,
Pecorino Romano dop, Pfeffer **25**

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

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 lodernden
Buchenholz-befeuchten 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**

LA NOSTRA PASTA

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**

Contadina ^{v+}

Frühlingszwiebeln, Datteltomaten,
Oliven, planted.pulled **23**

Amatriciana classica ❄️

Tomaten, Guanciale, Peperoncini,
Zwiebeln, Pecorino Romano dop **25**

Arrabbiata ^{v+}

Tomaten, Peperoncini, Knoblauch **21**

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**

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

❄️ Fusilli giganti ^{v+} – De Cecco
Spaghetti ^{v+} e Penne ^{v+} – De Cecco
Gnocchi ^v

Auf Wunsch servieren wir Ihnen
gerne glutenfreie Spaghetti.

Frutti di mare

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

Gamberoni

Riesencrevetten, Tomaten, Peperoncini **29**


Melanzane ^v

Tomaten, Auberginen, Basilikum,
Grana Padano **23**

60 ANNI

SANTA LUCIA

SECONDI

Fegato di vitello alla veneziana 	38
Kalbsleber, Salbei, Zwiebeln, Safranrisotto	
Tagliata di manzo «LUMA»	48
Schweizer Rindstagliata, Rucola, Parmesan (30 mesi), Olivenöl, Bratkartoffeln	
Piccata milanese	42
Kalbsschnitzel im Grana Padano-Ei-Mantel, Tomaten-Spaghetti	
Saltimbocca alla romana	42
Kalbsschnitzel, Parmaschinken (20 mesi), Salbei, Risotto	
Scaloppine al limone	42
Kalbsschnitzel, Zitronensauce, Eiernudeln	
Gamberoni al tegamino	39
Riesencrevetten im Pfännchen, Knoblauch, Peperoncini, Reis	
Filetti d’orata alla norma	39
Doradenfilets, Tomaten, Auberginen, Basilikum, Zitronenrisotto	
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	

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. / 02.25

ALLERGENE




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

60 ANNI 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
Ranera – Langhe doc 	Riesling	Poderi Colla, Piemonte	9		59
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
Tellus Chardonnay	Chardonnay	Falesco, Lazio	8		52
Possessioni bianco	Sauvignon blanc, Garganega	Serego Alighieri, Veneto	8.5		54
Monteoro	Vermentino	Sella & Mosca, Sardegna			54
Chardonnay	Chardonnay	Alois Lageder, Alto Adige			55
Roero Arneis	Arneis	Prunotto, 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
Scalabrone Bolgheri	Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah	Tenuta Guado al Tasso, Toscana			56

60 ANNI SANTA LUCIA

			10 cl	150 cl
Vino Nobile di Montepulciano 	Sangiovese, Colorino, Canaiolo, Mammolo	Bindella, Toscana	10	128

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
Botrosecco	Cabernet Sauvignon, Cabernet franc	Le Mortelle, Toscana	9.5		61
Le Volte dell'Ornellaia	Merlot, Cabernet Sauvignon	Ornellaia, Toscana			62
Vino Nobile di Montepulciano	Sangiovese, Colorino, Canaiolo, Mammolo	Bindella, Toscana			62
Sodale 	Merlot	Cotarella, Lazio	9.5		62
Il Bruciato	Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah	Tenuta Guado al Tasso, Toscana	11		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
Costasera Amarone ^{V+}	Corvina, Rondinella, Molinara	Masi, Veneto		46	91
Guidalberto	Cabernet Sauvignon, Merlot	Tenuta San Guido, Toscana		46	92
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

 Auch als Magnumflasche erhältlich – fragen Sie unsere Mitarbeitenden.