

trattoria **santa lucia**

HERZLICH 
WILLKOMMEN

ANTIPASTI

Bruschetta classica *A1*

Tomatenwürfel mit Knoblauch,

Olivenöl und Basilikum auf geröstetem Weißbrot

Tomato cubes with garlic, Olive oil and basil on toasted white bread **4,50 €**

Vitello Tonnato *D, L*

Hauchdünn geschnittenes Kalbsfilet

mit kalter Thunfischssauce und Kapern

thinly sliced veal fillet with cold tuna sauce and capers **11,00 €**

Carpaccio di manzo con rucola e parmigiano *G*

Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola und Parmesan

Carpaccio of fillet of beef with rocket salad and parmesan cheese **13,00 €**

Mozzarella di Bufala con Pomodoro e Basilico *G*

Büffel-Mozzarella mit Tomaten und Basilikum

Buffalo mozzarella with tomatoes and basil **10,50 €**

Mozzarella di Bufala con Prosciutto Crudo di Parma *G*

Büffel-Mozzarella mit Parmaschinken

Buffalo mozzarella with Parma ham **14,50 €**

Polpo alla griglia su letto di Rucola con pomodorini

Oktopus vom Grill auf Rucolabett mit Datterinitomaten

Grilled octopus on a bed of rocket with datterini tomatoes **15,50 €**

Cozze al vino bianco o in salsa di Pomodoro *N, G, L*

Miesmuscheln in Weißweinsauce oder Tomatensauce

mussels in white wine sauce or tomato sauce **9,50 €**

Antipasto della casa *G, D*

Vorspeise des Hauses

House starter

1. P. **11,00 €**

2. P. **19,00 €**

INSALATE

Insalata mista

Gemischter Salat

Mixed salad

6,00 €

Insalata di pomodori, cipolle e olive

Tomatensalat mit Zwiebeln und Oliven

Tomato salad with onions and olives

6,50 €

Insalata mista con Medaglioni di Manzo

Gemischter Salat mit Rindermedaillons

Gemischter Salat mit Rindermedaillons

15,50 €

Insalata mista con salmone e gamberi alla griglia

Gemischter Salat mit gegrilltem Lachs und Garnelen

Mixed salad with grilled salmon and shrimps

14,50 €

Insalata di Rucola con Calamari grigliati *N*

Rucolasalat mit gegrillten Calamaristreifen

Rocket salad with grilled calamari strips

8,50 €

Insalata mista con Pecorino e Olive *G*

Gemischter Salat mit Pecorino Käse und Oliven

Mixed salad with pecorino cheese and olives

8,50 €

PASTA

Penne all' Arrabbiata *AI*

Penne in pikanter Tomatensauce

Penne in spicy tomato sauce

8,50 €

Spaghetti in salsa di Pomodoro *AI*

Spaghetti in Tomatensauce

Spaghetti in tomato sauce

8,00 €

Spaghetti Carbonara *AI, C, G*

Spaghetti mit Speck und Ei

Spaghetti with bacon and egg

11,00 €

Cannelloni con carne macinata *AI, G,*

Cannelloni mit Hackfleisch

Cannelloni with minced meat

11,00 €

Spaghetti aglio, olio e Peperoncino *AI*

Spaghetti mit Knoblauch, Öl und Peperoni

Spaghetti with garlic, oil and pepperoni

8,00 €

Ravioli ripieni con ricotta e spinaci al burro e salvia *AI, C, G*

Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat in Butter-Salbei-Sauce

Ravioli filled with ricotta and spinach in butter-sage sauce

10,00 €

Panzerotti ripieni al tartufo e porcini in salsa di tartufo

Panzerotti gefüllt mit Trüffel und Steinpilzen in Trüffelcreme Sauce

Panzerotti stuffed with truffles and porcini mushrooms

in truffle cream sauce

12,50 €

Linguine alle vongole *AI, C, G, N*

Linguine mit Venusmuscheln in Weißweinsauce

Linguine with clams in white wine sauce

13,50 €

PASTA

Tagliatelle al salmone e asparagi verdi in salsa di vino bianco Tagliatelle mit Lachs und grünem Spargel in Weißweinsauce Tagliatelle with salmon and green asparagus in white wine sauce	13,00 €
Gnocchi ai funghi porcini e salsa al formaggio <i>AI, G</i> Gnocchi mit Steinpilzen und Käsesauce Gnocchi with porcini mushrooms and cheese sauce	12,00 €
Linguine al burro con tartufo nero <i>AI, C, G</i> Linguine in Buttersauce mit schwarzem Trüffel Linguine in butter sauce with black truffles	14,00 €
Linguine allo scoglio <i>AI, B, C, G, D, L, N</i> Linguine mit Meeresfrüchten Linguine with seafood	16,50 €
Orecchiette con Ragù di Vitello <i>AI, C, G, L</i> Orecchiette mit Kalbsragout Orecchiette with veal ragout	12,00 €
Spaghetti alla forma Spaghetti aus dem Parmesanlaib Spaghetti from the Parmesan loaf Mit Trüffel	11,00 € 17,00 €

PIZZA

Classica

Pizza mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum

Pizza with tomatoes, mozzarella and basil

8,50 €

Prosciutto e funghi *AI, G*

Pizza mit Tomaten, Mozzarella, Kochschinken und Champignons

Pizza with tomatoes, mozzarella, Cooked ham and mushrooms 11,00 €

Salame *AI, G*

Pizza mit Tomaten, Mozzarella und Salami

Pizza with tomatoes, mozzarella and salami

9,50 €

Diavolo *AI, G*

Pizza mit Tomaten, Mozzarella, scharfer Salami und Peperoni

Pizza with tomatoes, mozzarella, hot salami and pepperoni 11,00 €

Tonno e cipolle *AI, D, G*

Pizza mit Tomaten, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln

Pizza with tomatoes, mozzarella, tuna and onions

12,00 €

Pizza Burrata

Pizza mit Tomatensauce, Burratascheiben,

Tomaten und Basilikum

Pizza with tomato sauce, burrata slices,

Tomatoes and basil

13,00 €

Pizza Capricciosa

Pizza mit Schinken, Salami, Oliven und Champignons

Pizza with ham, salami, olives and mushrooms

14,50 €

Pizza „Santa Lucia“

Pizza mit Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken,

Rucola und Parmesansplitter

Pizza with tomatoes, mozzarella, Parma ham,

Rucola and Parmesan slivers

15,50 €

*Erläuterung zu den Zusatzstoffen siehe letzte Seite

Wir halten eine separate Allergikerkarte vor. Fragen Sie unsere Mitarbeiter im Service.

CARNE

Paillard di vitello

Kalbspaillard / veal spaillard

17,00 €

Saltimbocca alla Romana *G, L*

Medaillons vom Kalb mit Parmaschinken in Butter-Salbei-Sauce

Medallions of veal with Parma ham in butter and sage sauce 21,00 €

Bistecca di manzo tranciata su letto di rucola con scaglie di parmigiano

Tranchiertes Steak vom Rind auf Rucolabett
mit Parmesansplintern

Carved beef steak on rocket bed with Parmesan splinters 23,00 €

Entrecôte di manzo con contorno di patate al rosmarino

Entrecôte vom Rind dazu Rosmarinkartoffeln

Entrecôte of beef served with rosemary potatoes 24,00 €

Filetto di manzo alla griglia

Rinderfilet vom Grill / Grilled fillet of beef

26,00 €

Filetto di manzo in crema di gorgonzola *G*

Rinderfilet in Gorgonzolasauce

Fillet of beef in gorgonzola sauce

28,00 €

*ALLE FLEISCH UND FISCHGERICHTE WERDEN MIT TAGESBEILAGE

Für Fisch- /oder Fleischgerichte für zwei Personen, sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an.

*Erläuterung zu den Zusatzstoffen siehe letzte Seite

Wir halten eine separate Allergikerkarte vor. Fragen Sie unsere Mitarbeiter im Service.

PESCE

Filetto di salmone alla griglia con linguine al burro e tartufo fresco

Lachsfilet vom Grill dazu Linguine in Buttersauce mit Trüffel
Grilled salmon fillet served with linguine in
butter sauce with truffle

26,00 €

Seppia alla griglia *N*

Tintenfisch vom Grill
Grilled octopus

17,00 €

Filetto di Orata alla griglia

Doradenfilet vom Grill
Grilled fillet of gilthead

18,00 €

Gamberoni alla griglia *B*

Garnelen vom Grill
Grilled prawns

28,00 €

Piatto di pesce misto

Gemischte Fischplatte
Mixed fish platter

30,00 €

Branzino in crosta di sale

Wolfsbarsch in Salzkruste 2 Personen
Sea bass in salt crust 2 persons

Preis auf Anfrage

*ALLE FLEISCH UND FISCHGERICHTE WERDEN MIT TAGESBEILAGE
Für Fisch- /oder Fleischgerichte für zwei Personen, sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an.

*Erläuterung zu den Zusatzstoffen siehe letzte Seite
Wir halten eine separate Allergikerkarte vor. Fragen Sie unsere Mitarbeiter im Service.

DESSERT

Tiramisù <i>G</i>	5,50 €
Panna Cotta <i>G</i>	5,00 €
Cassata Siciliana <i>G</i> mit Sambuca flambiert flambéed with sambuca	7,50 €
Tartufo al Limoncello <i>G, C</i> Halbgefrorenes Baisereis mit Limoncellocremefüllung Semi-frozen meringue ice cream with limoncello cream filling	5,50 €
Tartufo alla nocciola <i>G, C</i> Halbgefrorenes Baisereis mit Haselnusscremefüllung Semi-frozen meringue ice cream with hazelnut cream filling	5,50 €
Tortino al cioccolato Schokoladenkuchen mit flüssigen Schokoladenkern Chocolate cake with liquid chocolate core	7,50 €
Piatto con formaggio misto Gemischter Käseteller Mixed cheese plate	11,00 €

SOFTDRINGS & SÄFTE

Orangensaft	<i>Glas 0,4 l</i>	4,50 €
Apfelsaft naturtrüb	<i>Glas 0,4 l</i>	4,50 €
Johannisbeernektar	<i>Glas 0,4 l</i>	4,50 €
Maracujanektar	<i>Glas 0,4 l</i>	4,50 €
Schorle	<i>Glas 0,4 l</i>	3,80 €
Coca Cola ^{1,9,10}	<i>Glas 0,2 l</i>	2,50 €
Coca Cola Zero ^{1,9,10}	<i>Glas 0,2 l</i>	2,50 €
Fanta ^{1,3}	<i>Glas 0,2 l</i>	2,50 €
Sprite/Mezzo ^{1,9,10}	<i>Glas 0,2 l</i>	2,50 €
Bitter Lemon – <i>Thomas Henry</i>	<i>Glas 0,2 l</i>	3,50 €
Tonic Water – <i>Thomas Henry</i>	<i>Glas 0,2 l</i>	3,50 €
Ginger Ale – <i>Thomas Henry</i>	<i>Glas 0,2 l</i>	3,50 €
Bionade Holunder	<i>Glas 0,33 l</i>	4,20 €
Levico Frizzante / Natural	<i>Flasche 0,25 l</i>	2,50 €
	<i>Flasche 0,5 l</i>	4,90 €
	<i>Flasche 0,75 l</i>	6,90 €

FLASCHENBIER

Original Münchner hell, alkoholfrei	<i>Glas 0,3 l</i>	3,50 €
Paulaner Hefeweizen, alkoholfrei	<i>Glas 0,5 l</i>	4,50 €
Paulaner Hefeweizen	<i>Glas 0,3 l</i>	3,50 €
Fürstenberger Pils	<i>Glas 0,3 l</i>	3,50 €
Nastro Azzuro Birra	<i>Flasche 0,33 l</i>	3,50 €

Alle Preise in Euro, einschließlich MwSt. und Bedienung

Zusatzstoffe:

1. mit Farbstoff(en) 2. mit Konservierungsstoff(en) 3. mit Antioxidationsmittel 4. mit Geschmacksverstärker
 5. geschwefelt 6. geschwärzt 7. gewachst 8. mit Süßungsmittel 8 a. enthält eine Phenylalaminquelle
 9. mit Phosphat 10. coffeinhaltig 11. chininhaltig

APERITIV

San Bitter/Crodino	Glas	4,50 €
San Bitter mit Prosecco	Glas	7,50 €
Campari-Gin	Glas	7,50 €
Ramazotti Rosé	Glas	5,50 €
Aperol Spritz	Glas	7,50 €
Hugo	Glas	7,50 €
Vermut-Prosecco	Glas	8,50 €
PinkGin-Moscato	Glas	8,50 €
Martini <i>Bianco, Rosso, Extra Dry</i>	Glas	5,50 €

DIGESTIV

Amaro Quintessentia Nonino	Glas 4 cl	6,00 €
Ramazotti	Glas 4 cl	4,50 €
Averna	Glas 4 cl	4,50 €
Sambuca	Glas 4 cl	4,50 €
Amaretto	Glas 4 cl	4,50 €
Limoncello	Glas 4 cl	4,50 €

LONGDRINKS

Gin Tonic – <i>Hendricks Black Gin</i>	Glas	8,50 €
Campari Soda/Orange ¹	Glas	6,50 €
Black Vodka Orange/Lemon ^{1, 10}	Glas	8,50 €
Jack Daniels Cola ^{1, 9 10}	Glas	6,50 €

Alle Preise in Euro, einschließlich MwSt. und Bedienung

Zusatzstoffe:

1. mit Farbstoff(en) 2. mit Konservierungsstoff(en) 3. mit Antioxidationsmittel 4. mit Geschmacksverstärker
 5. geschwefelt 6. geschwärzt 7. gewachst 8. mit Süßungsmittel 8 a. enthält eine Phenylaminquelle
 9. mit Phosphat 10. coffeinhaltig 11. chininhaltig

ZUSATZSTOFFE

- Nr. 1 mit Konservierungsstoff
- Nr. 2 mit Farbstoff
- Nr. 3 mit Antioxidationsmittel
- Nr. 4 mit Phosphat
- Nr. 5 mit Geschmacksverstärker
- Nr. 6 mit Süßungsmitteln
- Nr. 7 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle
- Nr. 8 chininhaltig
- Nr. 9 coffeinhaltig
- Nr. 10 geschwärzt
- Nr. 11 geschwefelt

ALLERGENE

- A) Gluten namentlich (A1 Weizen, a2 Roggen, A3 Gerste, a4 Hafer, a5 Dinkel)
- B) Krebstiere
- C) Eier und Eierzeugnisse
- D) Fisch und Fischerzeugnisse
- E) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- F) Soja und Sojaerzeugnisse
- G) Milch und Milcherzeugnisse
- H) Schalenobst (Nüsse) namentlich
(H1 Mandeln, H2 Haselnüsse, h3 Walnüsse, h4 Kaschunüsse, h5 Pecannüsse,
h6 Paranüsse, h7 Pistazien, h8 Macadamia- oder Queenslandnüsse)
- I) Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- J) Senf und Senferzeugnisse
- K) Sesamsamen
- L) Schwefeldioxid und Sulphite
- M) Lupinen
- N) Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kalmare, Austern)