

trattoria **santa lucia**

**HERZLICH**   
**WILLKOMMEN**

## ANTIPASTI

### **Bruschetta classica** *A1*

Tomatenwürfel mit Knoblauch,  
Olivenöl und Basilikum auf geröstetem Weißbrot **4,50 €**

### **Vitello Tonnato** *D, L*

Hauchdünn geschnittenes Kalbsfilet  
mit kalter Thunfischssauce und Kapern **11,00 €**

### **Carpaccio di manzo con rucola e parmigiano** *G*

Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola und Parmesan **13,00 €**

### **Burrata con pomodoro**

Burrata mit Tomaten **12,50 €**

### **Burrata con pomodoro e prosciutto di Parma** *C*

Burrata mit Tomaten und Parmaschinken **14,50 €**

### **Frutti di mare** *B, D, G, L, N*

Meeresfrüchtesalat **18,50 €**

### **Polpo alla griglia su letto di rucola e datterini con crema balsamica**

Gegrillter Oktopus auf Rucola und Datterinitomaten  
mit Balsamicocreme **15,50 €**

### **Antipasto della casa** *G, D*

Vorspeise des Hauses **1. P. 11,00 €**

**2. P. 19,00 €**

## **INSALATE**

<b>Insalata mista</b> Gemischter Salat	<b>6,00 €</b>
<b>Insalata di pomodori, cipolle e olive</b> Tomatensalat mit Zwiebeln und Oliven	<b>6,50 €</b>
<b>Insalata di datterini, rucola e scaglie di parmigiano</b> Datterinitomatensalat mit Rucola und Parmesansplittern	<b>8,00 €</b>
<b>Insalata mista con straccetti di tonno fresco</b> Baby-Mix Salat mit leicht angebratenen, frischen Thunfischstreifen	<b>17,00 €</b>
<b>Insalata mista con straccetti di manzo e caprino</b> Baby-Mix Salat mit Rinderfiletstreifen und Ziegenkäse	<b>16,50 €</b>
<b>Insalata mista con salmone affumicato e datterini</b> Baby-Mix Salat mit geräuchertem Lachs und Datterinitomaten	<b>15,50 €</b>
<b>Carpaccio di barbabietola rossa con formaggio di capra caramellato guarnito con mela granata</b> Rote Bete Carpaccio mit karamellisiertem Ziegenkäse, garniert mit Granatapfel	<b>12,50 €</b>

## PASTA

<b>Ravioli ripieni con ricotta e spinaci in burro e salvia</b> <i>AI, C, G</i> Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat in Butter-Salbei-Sauce	<b>11,00 €</b>
<b>Tortelloni ripieni con formaggio e noci in crema di gorgonzola e spinaci</b> <i>AI, C, G, H3</i> Tortellini gefüllt mit Käse und Nüssen in Gorgonzolasauce und Babyspinat	<b>14,50 €</b>
<b>Linguine al burro con tartufo nero</b> <i>AI, C, G</i> Linguine in Buttersauce mit schwarzem Trüffel	<b>14,00 €</b>
<b>Penne al funghi porcini e straccetti di filetto di manzo al vino bianche</b> <i>AI, G, L</i> Penne mit Steinpilzen und Rinderfiletstreifen in Weißweinsauce	<b>16,00 €</b>
<b>Linguine alle vongole</b> <i>AI, C, G, N</i> Linguine mit Muschelfleisch	<b>15,50 €</b>
<b>Tagliatelle al salmone con datterini e rucola</b> <i>AI, C, D, G, L</i> Tagliatelle mit Lachs, Datterinitomaten und Rucola	<b>13,50 €</b>
<b>Linguine allo scoglio</b> <i>AI, B, C, G, D, L, N</i> Linguine mit Meeresfrüchten	<b>18,50 €</b>

## PIZZA

### Classica

Pizza mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum

8,00 €

### Prosciutto e funghi *AI, G*

Pizza mit Tomaten, Mozzarella, Kochschinken und Champignons

11,00 €

### Salame *AI, G*

Pizza mit Tomaten, Mozzarella und Salami

9,50 €

### Diavolo *AI, G*

Pizza mit Tomaten, Mozzarella, scharfer Salami und Peperoni

12,00 €

### Tonno e cipolle *AI, D, G*

Pizza mit Tomaten, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln

12,00 €

### Pizza Michele

Weißer Pizza mit Kartoffelscheiben, frische Salsiccia, Datterinitomaten und Rosmarin

13,00 €

### Pizza Salmone e Zucchine

Weißer Pizza mit Lachs und Zucchini

14,50 €

### Pizza Primavera

Weißer Pizza mit Parmaschinken, Tomaten, Rucola und Burrata

15,50 €

### Pizza „Santa Lucia“

Pizza mit Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola und Parmesansplitter

15,50 €

## CARNE

### **Saltimbocca alla Romana** *G, L*

Medaillons vom Kalb mit Parmaschinken  
in Butter-Salbei-Sauce

21,00 €

### **Paillard di vitello**

Kalbspaillard

17,00 €

### **Filetto di manzo alla griglia**

Rinderfilet vom Grill

32,00 €

### **Filetto di manzo in crema di gorgonzola** *G*

Rinderfilet in Gorgonzolasauce

36,00 €

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

Tranchiertes Steak vom Rind auf Rucolabett  
mit Parmesansplittern

25,00 €

### **Entrecôte di manzo con contorno di patate al rosmarino**

Entrecôte vom Rind dazu Rosmarinkartoffeln

26,00 €

\*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**

<b>Branzino alla griglia</b> <i>D</i> Wolfsbarschfilet vom Grill	<b>22,00 €</b>
<b>Orata alla griglia</b> <i>D</i> Dorade vom Grill	<b>21,00 €</b>
<b>Gamberoni alla griglia</b> <i>B</i> Garnelen vom Grill	<b>28,00 €</b>
<b>Seppia alla griglia</b> <i>N</i> Tintenfisch vom Grill	<b>17,00 €</b>
<b>Sogliola alla griglia con contorno di verdure</b> Seezunge vom Grill dazu frisches Gemüse	<b>28,00 €</b>

**\*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

<b>Tiramisù</b> <i>G</i>	5,50 €
<b>Panna Cotta</b> <i>G</i>	5,00 €
<b>Cassata al pistacchio</b> <i>G</i> mit Sambuca flambiert	7,50 €
<b>Tartufo al Limoncello</b> <i>G, C</i> Halbgefrorenes Baisereis mit Limoncellocremefüllung	5,50 €
<b>Tartufo alla nocciola</b> <i>G, C</i> Halbgefrorenes Baisereis mit Haselnusscremefüllung	5,50 €
<b>Tortino al cioccolato</b> Schokoladenkuchen mit flüssigen Schokoladenkern	7,50 €
<b>Piatto con formaggio misto</b> Gemischter Käseteller	13,00 €



## 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 <sup>1,9,10</sup>	<i>Glas 0,2 l</i>	2,50 €
Coca Cola Zero <sup>1,9,10</sup>	<i>Glas 0,2 l</i>	2,50 €
Fanta <sup>1,3</sup>	<i>Glas 0,2 l</i>	2,50 €
Sprite/Mezzo <sup>1,9,10</sup>	<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 Phenylalaninquelle  
 9. mit Phosphat 10. coffeinhaltig 11. chininhaltig

## APERITIV

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

## DIGESTIV

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

## LONGDRINKS

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

## EMPFEHLUNG DER WOCHE

### **Prosciutto di Parma e melone con burrata**

Parmaschinken mit Melone und Burrata

*Parma ham with melon and burrata*

14,50 €

### **Tris di carpaccio: tonno, salmone e coda di rospo con cantarelli trifolati**

Tris vom Carpaccio: hauchdünne Scheiben vom Thunfisch, Lachs und Seeteufel mit gebratenen Pfifferlingen

*Tris from Carpaccio: gossamer slices of tuna, salmon and monkfish with fried chanterelles*

13,50 €

### **Tortino di tonno su crema di avocado**

Thunfisch-Tatar auf Avocado-creme

*Tuna tartare on avocado cream*

14,50 €

### **Tagliatelle ai cantarelli e tartufo**

Tagliatelle mit Pfifferlingen und Trüffel

*Tagliatelle with chanterelles and truffles*

16,00 €

### **Ventagli ripieni di formaggio in salsa al pomodoro guarnito con scaglie di parmigiano e basilico**

Gefüllte Pasta mit Käse in Tomatensauce garniert mit Parmesansplittern und Basilikum

*Stuffed pasta with cheese garnished in tomato sauce with parmesan shavings and basil*

13,50 €

### **Pesce spada in crosta di mandorle su crema di melograno con contorno di julienne di verdure marinate**

Schwertfisch in Mandelkruste auf Granatapfelcreme dazu mariniertes Julienne Gemüse

*Swordfish in almond crust on pomegranate cream with marinated julienne vegetables*

23,00 €

### **Frittura di pesce e bastoncini di zucchini**

Frittierte Garnelen, Tintenfischringe und Zucchini-Sticks

*Deep fried prawns, squid rings and zucchini sticks*

19,00 €

### **Filetto di vitello su letto di patate con contorno di cantarello e tartufo**

Kalbsfilet mit Kartoffelchips-Bett dazu gebratene Pfifferlinge und Trüffel

*Veal fillet with potato chips bed with fried chanterelles and truffles* 28,00 €

### **Sorbetto al Limone**

Zitronen-Sorbet

*Lemon sorbet*

6,50 €

## **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)