

trattoria **santa lucia**

HERZLICH 
WILLKOMMEN

ANTIPASTI

Bruschetta classica *A1*

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

Vitello Tonnato *D, L*

Dünn geschnittenes Kalbsfilet mit kalter Thunfischssauce **11,00 €**

Carpaccio di manzo con rucola e parmigiano *G*

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

Burrata con pomodorini e prosciutto di Parma *C*

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

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

Lauwarme Meeresfrüchten **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

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

PASTA

Ravioli ripieni con ricotta e spinaci in burro e salvia *AI, C, G*
Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat in Butter-Salbei-Sauce **11,00 €**

**Tortelloni ripieni con formaggio e noci in
crema di gorgonzola e spinaci** *AI, C, G, H3*
Tortellini gefüllt mit Käse und Nüssen in
Gorgonzolasauce und Babyspinat **14,50 €**

Linguine al burro con tartufo nero *AI, C, G*
Linguine in Buttersauce mit schwarzem Trüffel **14,00 €**

**Penne al funghi porcini e straccetti di filetto
di manzo al vino bianche** *AI, G, L*
Penne mit Steinpilzen und Rinderfiletstreifen
in Weißweinsauce **16,00 €**

Linguine alle vongole *AI, C, G, N*
Linguine mit Muschelfleisch **15,50 €**

Tagliatelle al salmone e asparagi *AI, C, D, G, L*
Tagliatelle mit Lachs und Spargel **14,50 €**

Linguine allo scoglio *AI, B, C, G, D, L, N*
Linguine mit Meeresfrüchten **18,50 €**

PIZZA

Classica

Pizza mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum

8,00 €

Prosciutto e funghi *AI, G*

Pizza Kochschinken und Champignons

11,00 €

Salame *AI, G*

Pizza mit Salami

9,50 €

Diavolo *AI, G*

Pizza mit Tomaten, Mozzarella,
scharfer Salami und Peperoni

12,00 €

Bresaola, Rucola e pomodorini

Pizza mit Bresaola Rucola und Datterinitomaten

15,50 €

„Santa Lucia“ con Prosciutto di Parma, Rucola e scaglie di parmigiano

„Santa Lucia“ mit Parmaschinken,
Rucola und Parmesankäse

15,50 €

Tonno e cipolle *AI, D, G*

Pizza mit Thunfisch und Zwiebeln

12,00 €

CARNE

Saltimbocca alla Romana <i>G, L</i> 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 €
Filetti di manzo in crema di gorgonzola <i>G</i> Rinderfilet in Gorgonzolasauce	36,00 €

PESCE

Branzino alla griglia <i>D</i> Wolfsbarschfilet vom Grill	22,00 €
Orata alla griglia <i>D</i> Doraden vom Grill	21,00 €
Gamberoni alla griglia <i>B</i> Garnelen vom Grill	28,00 €
Seppia alla griglia <i>N</i>	17,00 €

*ALLE FLEISCH UND FISCHGERICHTE WERDEN MIT TAGESBEILAGE

*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 €
Casata pistacchio <i>G</i> mit Sambuca flambiert	7,50 €
Tartufo al Limoncello <i>G, C</i>	5,50 €
Tartufo alla nocciola <i>G, C</i>	5,50 €
Tortino al cioccolato Schokoladenkuchen mit flüssigen Schokoladenkern	7,50 €
Piatto con formaggio misto 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 ^{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 €

FASSBIER

Nastro Azzuro Birra	<i>Flasche 0,33 l</i>	3,50 €
---------------------	-----------------------	--------

FLASCHENBIER

Original Münchner hell, alkoholfrei	<i>Glas 0,3 l</i>	3,50 €
Paulaner Hefeweizen, alkoholfrei	<i>Glas 0,5 l</i>	4,50 €

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

APERITIV

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

Insalata di mare Meeresfrüchtesalat	18,50 €
Tartar di vitello su crema di avocado con tartufo nero Kalbsfilet Tatar auf Avocadocreme mit schwarzem Trüffel	14,50 €
Ventagli ripieni di pomodoro e mozzarella al sugo fresco di datterini e basilico Pasta mit Tomaten-Mozzarella-Füllung in Datterinitomatensauce und Basilikum	14,50 €
Linguine con capesante, Zucchini e pomodorini al vino bianco Linguine mit Venusmuscheln, Zucchini und Datterinitomaten in Weißweinsauce	17,50 €
Saltimbocca di coda di rospo con contorno di asparagi bianchi Seeteufel Saltimbocca dazu weißer Spargel	22,00 €
Sogliola alla griglia con contorno di verdure Gegrillte Seezunge dazu Gemüse	28,00 €
Entrecôte di manzo con contorno di patate al rosmarino Rinder Entrecôte dazu Rosmarinkartoffeln	26,00 €
Filetto di vitello in crema al tartufo con contorno di verdure Kalbsfilet in Trüffelcreme dazu Gemüse	27,00 €
Bistecca di manzo tranciata su letto di rucola con scaglie di parmigiano Tranchiertes Rumpsteak auf Rucolabett mit Parmesansplittern	25,00 €
Fragola al mascarpone Erdbeer mit Mascarpone-creme	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)