

trattoria **santa lucia**

HERZLICH 
WILLKOMMEN

ANTIPASTI

Bruschetta classica *AI*

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 **12,00 €**

Insalata Caprese con Pomodori e Mozzarella di Bufala

Salat Caprese mit Tomaten und Büffelmozzarella

Salad Caprese with tomatoes and buffalo mozzarella **14,50 €**

Piatto Vegano di verdure mista

Veganer Teller – Lauwarmes Gemüse

Vegan plate – Lukewarm vegetables **9,50 €**

Mozzarella di Bufala con Prosciutto 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 €**

Tartar di Salmone su crema di avocado

Lachstatar auf Avocadocreme

Salmon tartare on avocado cream **12,00 €**

Antipasto Misto della casa *G, D*

Vorspeise des Hauses

House starter

1. P. **11,00 €**

2. P. **19,00 €**

*Erläuterung zu den Zusatzstoffen siehe letzte Seite

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

INSALATE

Insalata mista

Gemischter Salat

Mixed salad

6,00 €

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 straccetti di Calamari *N*

Rucolasalat mit Calamaristreifen

Rocket salad with calamari strips

8,50 €

Formaggio di Capra Caramellato su letto di carpaccio di Barbabietola, noci e Vinaigrette di Lime

Karamellisierter Ziegenkäse auf Carpaccio,

Walnüssen und Limettenvinaigrette

Caramelized goat cheese on carpaccio,

Walnuts and lime vinaigrette

11,00 €

Insalata mista con straccetti di Tacchino in crosta di sesame

Gemischter Salat mit Putenstreifen in Sesamkruste

Mixed salad with turkey strips in sesame crust

11,50 €

PASTA

Penne all' Arrabbiata *AI*

Penne in pikanter Tomatensauce

Penne in spicy tomato sauce

8,50 €

Penne all' Amatriciana *AI*

Penne mit Tomatensauce und Speck

Penne with tomato sauce and bacon

9,50 €

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 €

Spaghetti aglio, olio e Peperoncino *AI*

Spaghetti mit Knoblauch, Öl und Peperoni

Spaghetti with garlic, oil and pepperoni

8,00 €

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 €

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 €

Rigatoni con Spinaci in crema di gorgonzola *AI*

Rigatoni mit Bayb Spinat in Gorgonzolasauce

Rigatoni with Bayb spinach in gorgonzola sauce

11,50 €

PASTA

Linguine allo scoglio *A1, B, C, G, D, L, N*

Linguine mit Meeresfrüchten

Linguine with seafood

16,50 €

Linguine al burro con tartufo nero *A1, C, G*

Linguine in Buttersauce mit schwarzem Trüffel

Linguine in butter sauce with black truffles

14,00 €

Tagliatelle con straccetti di Manzo al vino Rosso con Rucola e Pecorino

Tagliatelle mit Rinderstreifen in Rotweinsauce,
Rucola und geriebener Pecorino

Tagliatelle with beef strips in red wine sauce,
Rucola and grated pecorino

14,50 €

Spaghetti alla forma

Spaghetti aus dem Parmesanlaib

Spaghetti from the Parmesan loaf

Mit Trüffel

11,00 €

17,00 €

Pasta seute Glutine in crema di Asparagi

Glutenfreie Pasta in Spargelcreme

Gluten-free pasta in asparagus cream

12,50 €

Penne con Verdure (vegetariano)

Penne mit Gemüse (vegetarisch)

Penne with vegetables (vegetarian)

10,50 €

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 Caprese con Fette di Pomodoro e Mozzarella di Bufala

Pizza Caprese mit Tomatenscheiben und Büffelmozzarella

Pizza Caprese with tomato slices and buffalo mozzarella

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 €

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 €

Filetto di Vitello in crema di Parmigiano con contorno di Pasta

Kalbsfilet in Parmesansauce dazu Pasta

Veal fillet in parmesan sauce with pasta

23,00 €

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

Tranchiertes Steak vom Rind auf Rucolabett
mit Parmesansplittern

Carved beef steak on rocket bed with Parmesan splinters

23,00 €

Filetto di Agnello in crema di Rosmarino con Funghi

Lammfilet im Rosmarinjus und gebratenen Pilzen

Lamb fillet in rosemary jus and roasted mushrooms

22,00 €

Filetto di Manzo alla griglia con contorno di Verdure

Rinderfilet vom Grill dazu Gemüse

Grilled fillet of beef with vegetables

26,00 €

Filetto di Manzo in crema di Gorgonzola

Rinderfilet in Gorgonzolacreme dazu Pasta

Fillet of beef in gorgonzola cream with pasta

28,00 €

Bistecca in creme di Barolo con patate e Asparagi

Rumpsteak in Barolosauce dazu Kartoffeln und Spargel

Rump steak in Barolo sauce with potatoes and asparagus

25,00 €

*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 su Purea di Patate e Zafferano iu suppa di Pesce con contorno di verdure

Lachsfilet vom Grill auf Kartoffel-Safran Püree mit Gemüse und Fischsud
Grilled salmon filet on potato and saffron puree with
vegetables and fish stock **19,00 €**

Calamari alla Griglia su Pesto di Prezzemolo con contorno di verdure

Frische Calamari vom Grill mit Petersilien Pesto dazu Gemüse
Fresh grilled calamari with parsley pesto and vegetables **18,00 €**

Filetto di Branzino su lenticchie con contorno di verdure

Wolfsbarschfilet auf schwarzen Linsen dazu Gemüse
Sea bass fillet on black lentils with vegetables **23,00 €**

Filetto di Tonno in crosta di Sesamo su crema Avocado con coutorno di Verdure

Thunfischsteak in Sesamkruste auf Avocadocreme dazu Gemüse
Tuna steak in sesame crust on avocado cream with vegetables **25,00 €**

Orata al Forno con contorno di Verdure

Gebratene Dorade dazu Gemüse
Fried sea bream with vegetables **21,00 €**

Gamberoni al Forno con contorno di Verdure

Gebratene Riesengarnelen dazu Gemüse
Fried king prawn with vegetables **28,00 €**

Piatto misto di pesce

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>	3,90 €
	<i>Flasche 0,75 l</i>	5,90 €

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)