

trattoria **santa lucia**

HERZLICH 
WILLKOMMEN

ANTIPASTI | VORSPEISEN

Bruschetta *AI*

Geröstetes Brot | Tomaten | Basilikum | Olivenöl
Toasted bread | tomatoes | basil | olive oil



4,50 €

Caprese *G*

Büffelmozzarella | Kirschtomaten | Basilikum | Olivenöl
Buffalo mozzarella | cherry tomatoes | basil | olive oil



11,00 €

Vitello Tonnato *C, D, G*

Kalbsfilet | Thunfischsauce | Kapernäpfel
Veal fillet | tuna sauce | caper apples

12,00 €

Carpaccio di Barbabietola con formaggio Caprino caramellato *G, H3*

Rote Bete | karamellisierter Ziegenkäse | Walnüsse
Beetroot | caramelised goat cheese | walnuts



13,00 €

Polpo su letto di Alghe *D, N*

Oktopus vom Grill | Algen | Limette
Octopus from the grill | Algae | lime

17,00 €

Carpaccio di Manzo *G*

Rinderfilet | Rucola | Parmesanspäne
Fillet of beef | rocket | parmesan shavings

14,00 €

Piatto vegano di verdure mista

Lauwarme Gemüsevariationen
lukewarm vegetable variations

11,00 €

Tartar di Salmone *D*

Lachstatar | Avocado | Passionsfrüchte
Salmon tartare | Avocado | Passion Fruit

16,00 €

Antipasto Misto *AI, G, C, D*

Bruschetta | Vitello Tonnato | Salami | Caprese | Oktopus |
gegrilltes Gemüse | Artischocken | Oliven
Bruschetta | Vitello Tonnato | Salami | Caprese | Octopus |
grilled vegetables | artichokes | olives

1. P. 12,50 €

2. P. 22,00 €

ZUPPE | SUPPE

Minestrone

Italienische Gemüsesuppe
Italian vegetable soup



6,00 €

Crema di pomodoro *G*

Tomatencremesuppe
Cream of tomato soup



5,00 €

INSALATE | SALATE

Insalata con gamberi *B*

Salatvariationen | Garnelen
Salad variations | Prawns

12,00 €

Insalata con striscioline di pollo e semi di sesamo

Salatvariationen | Hähnchenstreifen | Sesam
Salad Variations | Chicken Strips | Sesame

12,00 €

Insalata con tonno, capperi e cipolle rosse *D*

Salatvariationen | Thunfisch | Kapern | Rote Zwiebeln
Salad variations | Tuna | Capers | Red onions

11,00 €

Insalata con filetto di salmone alla griglia *D*

Salatvariationen | gegrilltes Lachsfilet
Salad variations | grilled salmon filet

13,00 €

PASTA

Spaghetti Aglio e Olio *A*

Spaghetti | Knoblauch | Chili | Olivenöl
Spaghetti | garlic | chilli | olive oil

8,00 €

Penne all' Arrabbiata *A*

Penne | Knoblauch | Chili | Tomatensauce
Penne | garlic | chilli | tomato sauce

8,50 €

Ravioli Burro e Salvia *A, G*

Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat | Butter | Parmesan | Salbei

Ravioli filled with ricotta and spinach | butter | parmesan | sage 12,00 €

Paccheri con Filetto di Manzo *A, L*

Paccheri | Rinderfiletstreifen | Kirschtomaten | Weißwein | Pesto

Paccheri | fillet of beef | cherry tomatoes | white wine | Pesto 15,00 €

Fusilli Vegano *A*

Große Fussili | Pilze | Kartoffeln | Tomatenpesto

Large fusilli | mushrooms | potatoes | tomato pesto

11,00 €

Tagliatelle con salmone *AI, C, D, G*

Tagliatelle | frischer Lachs | Aurorasauce

Tagliatelle | fresh salmon | aurora sauce

13,00 €

Linguine ai Frutti di Mare *A, B,, D, N, L*

Linguine | Meeresfrüchten

Linguine | Seafood

16,50 €

PIZZA

Classica *AI, G*

Tomaten | Mozzarella | Basilikum

Tomatoes | Mozzarella | Basil

extra Trüffel

8,50 €

6,00 €

Prosciutto e funghi *AI, G, 3*

Tomaten | Mozzarella | Kochschinken | Champignons

Tomatoes | mozzarella | ham | mushrooms

11,00 €

Salame *AI, G, 1, 2, 3*

Tomaten | Mozzarella | Salami

Tomatoes | Mozzarella | Salami

9,50 €

Diavolo *AI, G, 1, 2, 3*

Tomaten | Mozzarella | scharfer Salami

Tomatoes | mozzarella | hot salami

11,00 €

Tonno e cipolle *AI, D, G*

Tomaten | Mozzarella | Thunfisch | Zwiebeln

Tomatoes | Mozzarella | Tuna | Onions

12,00 €

Pizza Caprese con Fette di Pomodoro e Mozzarella di Bufala *AI, G*

Tomatenscheiben | Büffelmozzarella

Slices of tomato | buffalo mozzarella

13,00 €

Pizza „Santa Lucia“ *3, AI, G*

Tomaten | Mozzarella | Parmaschinken | Rucola | Parmesansplitter

Tomatoes | Mozzarella | Parma ham | Arugula |

Parmesan slivers

15,50 €

CARNE | FLEISCH

Saltimbocca alla Romana *G, L*

Kalbsmedaillons | Parmaschinken | Salbei | Weissweinjus |
Gemüse | Rosmarinkartoffeln
Veal medallions | Parma ham | sage | white wine jus |
vegetables | rosemary potatoes

21,00 €

Paillard con verdure e patate al rosmarino /

Paillard | Gemüse | Rosmarinkartoffeln
Paillard | vegetables | rosemary potatoes

19,00 €

Tagliata di Manzo *G*

Rumpsteak | Rucolabett | Parmesanspäne | Rosmarinkartoffeln
Rump steak | rucola bed | parmesan shavings |
rosemary potatoes

24,00 €

Bistecca di vitello al tartufo con contorno di verdure e patate *G, I*

Kalbsrückensteak | Trüffelrahmsauce | Gemüse | Kartoffelgratin
Veal back steak | truffle cream sauce | vegetables | potato gratin

23,00 €

Guancia di Manzo *G*

Geschmorte Rinderbäckchen | getrüffelte Kartoffeln | Auberginen Lasagne
Braised beef cheeks | truffled potatoes | eggplant lasagne

23,00 €

Filetto di Manzo alla griglia

Rinderfilet com Grill | Gemüse | Rosmarinkartoffeln
Fillet of beef of beef | vegetables | rosemary potatoes

29,50 €

Tomahawk per 2 persone

Tomahawk für 2 Personen

Tomahawk for 2 persons

Tagespreis

*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 | FISCH

Filetto di Branzino alla Griglia *D*

Wolfsbarschfilet vom Grill | Gemüse | Rosmarinkartoffeln
Grilled sea bass fillet | vegetables | rosemary potatoes

23,00 €

Gamberoni alla griglia *B, I*

Riesengarnelen vom Grill | Gemüse
Grilled king prawns | vegetables

28,00 €

Tonno in Crosta di Sesamo *D, K, G*

Thunfisch | Sesamkruste | Blattspinat | Süsskartoffelpüree
Tuna | sesame seed crust | leaf spinach | sweet potato puree

27,00 €

Orata alla griglia *B, D*

Doradenfilet vom Grill | Gemüse | Krustensud
Fillet of gilthead of beef | vegetables | crust stock

19,50 €

Filetto di salmone in crema di limone verdure e patate di patate al rosmarino *D, I*

Lachsfilet | Inwegersauce | Gemüse | Rosmarinkartoffeln
Salmon fillet | Inweger sauce | vegetables | rosemary potatoes

22,00 €

Pesce Misto *D*

Verschiedene Fischfilets vom Grill | Gemüse | Rosmarinkartoffeln
Various grilled fish fillets | vegetables | rosemary potatoes

29,50 €

Branzino per due *D*

Wolfsbarsch für 2 Personen
Sea bass for 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, H</i>	5,50 €
Panna Cotta <i>G</i>	5,00 €
Tortino al cioccolato <i>A1, C</i> Lauwarmes Schokoladensouffle Lukewarm chocolate souffle	7,00 €
Piatto con formaggio misto <i>G, H, H3</i> Gemischter Käseteller Mixed cheese plate	12,00 €

SOFTDRINKS & 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>A3</i>	<i>Glas 0,3 l</i>	3,50 €
Paulaner Hefeweizen, alkoholfrei <i>A1</i>	<i>Glas 0,5 l</i>	4,50 €
Paulaner Hefeweizen <i>A1</i>	<i>Glas 0,3 l</i>	3,50 €
Fürstenberger Pils <i>A3</i>	<i>Glas 0,3 l</i>	3,50 €
Nastro Azzuro Birra <i>A3</i>	<i>Flasche 0,33 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 Phenylalaninquelle
 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 €
Amaro del Capo	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)