

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 Barbe Bietola con Caprino *G, H3*

Rote Bete | karamellisierte 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

15,00 €

### Carpaccio di Manzo *G*

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

14,00 €

### Tartar di Tonno *D*

Thunfisch | Avocado | Passionsfrüchte  
Tuna | Avocado | Passion Fruit

16,00 €

### Antipasto Misto *AI, G, C, D*

Bruschetta | Vitello Tonnato | Salami | Caprese | Pulpo |  
gegrilltes Gemüse | Carpaccio | Oliven  
Bruschetta | Vitello Tonnato | Salami | Caprese | Pulpo |  
grilled vegetables | carpaccio | olives

1. P. 12,50 €

2. P. 22,00 €

## ZUPPE | SUPPE

### Minestrone

Italienische Gemüsesuppe  
Italian vegetable soup



6,00 €

### Crema di ceci <sup>1, 3</sup>

Kichererbsen-Cremesuppe | Parmesanchip  
Chickpea cream soup | Parmesan chip

7,00 €

### Crema di pomodoro <sup>G</sup>

Tomatencremesuppe  
Cream of tomato soup



5,00 €

## INSALATE | SALATE

### Insalata con gamberi e avocado <sup>B</sup>

Salatvariationen | Garnelen | Avocado  
Salad variations | Prawns | Avocado

12,50 €

### Insalata con striscioline di pollo e semi di sesamo

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

12,00 €

### Insalata con verdure grigliate e contorni alle erbe

Salatvariationen | gegrilltes Gemüse | Kräuterseitlinge  
Salad variations | grilled vegetables | herb seitlings



13,00 €



### Insalata con tonno, capperi e cipolle rosse <sup>D</sup>

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

11,00 €

### Insalata con filetto di salmone alla griglia e mango <sup>D</sup>

Salatvariationen | gegrilltes Lachsfilet | Mango  
Salad variations | grilled salmon filet | mango

14,00 €

## PASTA

### Spaghetti Aglio e Olio *A*

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

8,00 €

### Penne all' Arrabbiata *A*

Penne | Knoblauch | Chilli | 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 €

### Risotto ai Gamberi *B, G*

Risotto | Garnelen | Limette

Risotto | Garnelen | Limes

16,00 €

### Paccheri con Filetto di Manzo *A*

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 €

### Tagliolini al Ragù di Anatra *A, C*

Tagliolini | Entenragout | Rotweinreduktion

Tagliolini | duck ragout | red wine reduction

14,00 €

### Linguine Frutti di Mare *A, B,, D, N*

Linguine | Meeresfrüchten

Linguine | Seafood

16,50 €

## PIZZA

### **Classica** *AI, G*

Tomaten | Mozzarella | Basilikum

Tomatoes | Mozzarella | Basil

8,50 €

### **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 | Peperoni

Tomatoes | mozzarella | hot salami | pepperoni

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 Capricciosa** *1, 2, 3, AI, G*

Schinken | Salami | Oliven | Champignons

ham | salami | olives | mushrooms

14,50 €

### **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*

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

21,00 €

### **Tagliata di Manzo** *G*

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

24,00 €

### **Petto di Pollo** *G*

Maispoulardenbrust | grüner Spargel | Zitronensud | Süßkartoffelpüree  
Breast of corn poulard | green asparagus | lemon stock |  
sweet potato puree

19,50 €

### **Guancia di Manzo** *G*

Geschmorte Rinderbäckchen | Cremige Polenta | Auberginen Lasagne  
Braised beef cheeks | creamy polenta | aubergine lasagne

32,00 €

### **Filetto di Manzo al Balsamico**

Rinderfilet | Balsamico Creme | Gemüse | Rosmarinkartoffeln  
Fillet of beef | balsamic cream | vegetables | rosemary potatoes

29,50 €

### **Carne di Agnello in Crosta** *G*

Lammkarree | Kräuterkruste | Keniabohnen | Kartoffelgratin | Rotweinjus  
Rack of lamb | herb crust | Kenya beans | potato gratin |  
red wine jus

35,00 €

### **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**

### **Merluzzo in Crosta di Pomodoro** *D, G*

Kabeljau | Tomatenkruste | Gemüse | Petersilienwurzelpüree  
Cod | tomato crust | vegetables | parsley root purée **22,00 €**

### **Filetto Branzino alla Griglia** *D*

Wolfsbarschfilet vom Grill | Gemüse | Rosmarinkartoffeln  
Grilled sea bass fillet | vegetables | rosemary potatoes **23,00 €**

### **Gamberi in Pentola** *B, C, G*

Garnelentopf | Kräuter | Safranmajonaise | Knoblauchbrot  
Shrimp pot | herbs | saffron mayonnaise | garlic bread **21,00 €**

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

Thunfisch | Sesamkruste | Blattspinat | Süsskartoffelpüree  
Tuna | sesame seed crust | leaf spinach | sweet potato puree **27,00 €**

### **Orata al Cartoccio** *B, D*

Doradenfilet in Backpapier | Gemüse | Krustensud  
Fillet of gilthead in baking paper | vegetables | crust stock **19,50 €**

### **Rombo alle Erbe** *B, D*

Steinbuttfilet | Kräuter | Garnelen-Limetten-Risotto | Tomatenchutney  
Turbot fillet | herbs | shrimp and lime risotto |  
tomato chutney **28,00 €**

### **Branzino per due** *D*

Wolfsbarsch für 2 Personen  
Sea bass for 2 persons **Preis auf Anfrage**

### **Rombo per due** *D*

Steinbuttfilet für 2 Personen  
Turbot fillet 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

<b>Tiramisù</b> <i>G, H</i>	<b>5,50 €</b>
<b>Panna Cotta</b> <i>G</i>	<b>5,00 €</b>
<b>Crostata al cioccolato</b> <i>C</i> Schokotörtchen Chocolate tart	<b>7,00 €</b>
<b>Crème Brûlée</b> <i>C, G</i>	<b>6,00 €</b>
<b>Piatto con formaggio misto</b> <i>G, H, H3</i> Gemischter Käseteller Mixed cheese plate	<b>12,00 €</b>



## SOFTDRINGS & SÄFTE

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

## FLASCHENBIER

Original Münchner hell, alkoholfrei <sup>A3</sup>	Glas 0,3 l	3,50 €
Paulaner Hefeweizen, alkoholfrei <sup>A1</sup>	Glas 0,5 l	4,50 €
Paulaner Hefeweizen <sup>A1</sup>	Glas 0,3 l	3,50 €
Fürstenberger Pils <sup>A3</sup>	Glas 0,3 l	3,50 €
Nastro Azzuro Birra <sup>A3</sup>	Flasche 0,33 l	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/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 <sup>1</sup>	Glas	6,50 €
Black Vodka Orange/Lemon <sup>1, 10</sup>	Glas	8,50 €
Jack Daniels Cola <sup>1, 9 10</sup>	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)