

trattoria **santa lucia**

HERZLICH 
WILLKOMMEN

ANTIPASTI | VORSPEISEN

Bruschetta pomodoro *A*

Geröstetes Brot | Tomaten | Basilikum
Toasted bread | Tomatoes | Basil

6,00 €

Mozzarella di bufala con pomodorini

Büffelmozzarella | Basilikum
Buffalo mozzarella | Basil

12,50 €

Vitello Tonnato *C, G*

Kalbsfleisch | Thunfischcreme | Kapernäpfel
Veal | Tuna cream | Caper apples

12,50 €

Tartar di salmone con avocado *D*

Lachstatar | Avocado
Salmon Tartar | Avocado

17,00 €

Carpaccio di Manzo *G*

Rinderfilet | Rucola | Parmesanspäne
Fillet of beef | Rocket | Parmesan shavings

17,00 €

Tartar di manzo con uovo di quaglia *C*

Rindertatar | Wachtelei
Beef Tartare | Quail Egg

18,50 €

Frutti di mare tiepidi al vino bianco in brodo di pomodoro *D, B, C, L, N*

Lauwarme Meeresfrüchte | Weißwein | Tomatensud
Lukewarm seafood | white wine | tomato broth

19,00 €

Antipasto Santa Lucia *C, G*

Vitello Tonnato | Mozzarella | Parmesan | Oliven |
Parmaschinken | Salami | Gegrilltes Gemüse
Vitello Tonnato | Mozzarella | Parmesan | Olives |
Parma ham | Salami | Grilled vegetables

16,50 €

Antipasto Santa Lucia per due

28,00 €

Antipasto Santa Lucia per quattro

49,00 €

Portion Trüffel

7,00 €

ZUPPE | SUPPEN - INSALATE | SALATE

Minestrone / Gemüsesuppe Vegetable soup	6,00 €
Crema di pomodoro /, G Tomatencremesuppe Tomato cream soup	6,00 €
Insalata mista L Gemischter Salat Mixed salad	8,00 €
Insalata di pomodoro e cipolla Strauchtomaten Rote Zwiebeln Basilikum Vine tomatoes Red onions Basil	7,50 €
Insalata di rucola e parmigiano G Rucolasalat Parmesanspäne Rocket salad Parmesan shavings	9,50 €
Insalata con tonno e cipolla D Salatvariationen Thunfisch Rote Zwiebeln Salad Variations Tuna Red onions	12,50 €
Insalata di pollo con sesamo L Salatvariation Gebratenes Sesamhähnchen Salad Variation Fried sesame chicken	15,50 €
Insalata con gamberi e avocado B, L Salatvariationen Gebratene Garnelen Avocado Salad Variations Fried Prawns Avocado	17,50 €
Portion Trüffel	7,00 €

PASTA

Spaghetti aglio olio e peperoncino *AI*

Spaghetti | Knoblauch | Peperoncino

Spaghetti | Garlic | Peperoncino

9,50 €

Penne all' Arrabbiata *AI*

Penne | Pikante Tomatensauce | Knoblauch

Penne | Tomato sauce | Garlic

11,00 €

Spaghetti al parmigiano *AI*

Spaghetti | Parmesanlaib

Spaghetti from the Parmesan loaf

13,00 €

Ravioli-Ricotta-Spinaci con burro e salvia *AI, C, G*

Ravioli gefüllt mit Ricotta-Spinat | Butter Salbei Sauce

Ravioli stuffed with ricotta and spinach | butter sage sauce

14,50 €

Paccheri con salsiccia, olive e pomodori secchi *AI, I, L*

Paccheri | Salsiccia | Oliven | Getrocknete Tomaten |

Weißwein | Tomatensauce

Paccheri | Salsiccia | Olives | Dried tomatoes |

White wine | Tomato sauce

16,00 €

Tagliatelle mare e monti *AI, C, B, G, I, L*

Tagliatelle | Garnelen | Champignons | Aurorasauce

Tagliatelle | Prawns | Mushrooms | Aurora Sauce

17,50 €

Linguine vongole *AI, C, L, N*

Linguine | Venusmuscheln | Weissweinsauce

Linguine | Clams | White wine sauce

18,00 €

Paccheri con filetto di manzo, pinoli e pesto *AI, G, L*

Paccheri | Rinderfilet | Pinienkerne | Tomatensauce | Basilikum Pesto

Paccheri | Beef fillet | Pine nuts | Tomato Sauce | Basil Pesto

19,00 €

Linguine frutti di mare *AI, N, B, D, I, L*

Linguine | Meeresfrüchte | Muscheln | Kaisergranat

Linguine | Seafood | Mussels | Norway lobster

19,50 €

Portion Trüffel

7,00 €

*Erläuterung zu den Zusatzstoffen siehe letzte Seite

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

PIZZA | PINSA

Margherita *A, G*

Tomatensauce | Mozzarella | Basilikum

Tomato sauce | Mozzarella | Basil

11,00 €

Verdura *A, G*

Tomatensauce | Mozzarella | Gemüse

Tomato sauce | Mozzarella | Vegetables

13,50 €

Prosciutto e funghi *A, G*

Tomatensauce | Mozzarella | Kochschinken | Champignons

Tomato sauce | Mozzarella | Ham | Mushrooms

14,00 €

Salame piccante *A, G*

Tomatensauce | Mozzarella | Scharfe Salami | Ricotta

Tomato sauce | Mozzarella | Spicy Salami | Ricotta

17,00 €

Tonno e cipolle *A, D, G*

Tomatensauce | Mozzarella | Thunfisch | rote Zwiebeln

Tomato sauce | Mozzarella | Tuna | Red onions

14,50 €

Pizza con burrata, rucola e pomodorini *AI, G*

Tomatensauce | Burrata | Rucola | Kirschtomaten

Tomato sauce | Burrata | Rocket | Cherry tomatoes

16,50 €

Santa Lucia *A, G*

Tomatensauce | Mozzarella | Parmaschinken | Rucola | Parmesan

Tomato sauce | Mozzarella | Parma ham | Arugula | Parmesan **17,50 €**

Portion Trüffel

7,00 €

CARNE | FLEISCH

Paillard di vitello

Dünnes Kalbsrückensteak vom Grill | Gemüse | Rosmarinkartoffeln
Thin grilled veal steak | vegetables | rosemary potatoes **21,00 €**

Saltimbocca alla romana *AI, G, I, L*

Dünnes Kalbsrückensteak | Parmaschinken |
Salbei | Weißweinsauce | Blattspinat | Rosmarinkartoffeln
Thin veal back steak | Parma ham | Sage |
White wine sauce | Leaf Spinach | Rosemary Potatoes **24,00 €**

Tagliata di manzo *G*

Gebratenes Roastbeef | Rucola | Parmesan | Rosmarinkartoffeln
Roast roast beef | rocket | parmesan | rosemary potatoes **27,00 €**

Entrecôte alla griglia 250g

Entrecôte vom Grill | Gemüse | Rosmarinkartoffeln
Grilled entrecôte | vegetables | rosemary potatoes **29,00 €**

Filetto alla griglia

Rinderfilet vom Grill | Gemüse | Rosmarinkartoffeln
Grilled fillet of beef | vegetables | rosemary potatoes **35,00 €**

Filetto di manzo in salsa di cognac *C, L*

Rinderfilet in Cognacsauce
Fillet of beef in cognac sauce **39,00 €**

T-bone steak e tomahawk per due persone

T-Bone Steak und Tomahawk für zwei Personen

T-Bone Steak and Tomahawk for two people

Preis auf Anfrage

Portion Trüffel

7,00 €

*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 | FISCH

Calamari alla griglia *N*

Calamari vom Grill

Grilled calamari

22,00 €

Frittura mista di calamari e gamberi *B, N, L*

Frittierte Calamari | Garnelen | Salat

Fried calamari | prawns | salad

22,00 €

Polpo alla griglia con le alge e cipolla al vino rosso *L, N*

Oktopus vom Grill | Seealgen | Karamellisierte Rotweinzwiebeln

Grilled octopus | seaweed | caramelised red wine onions

26,00 €

Salmone alla griglia *C*

Lachsfilet vom Grill mit Kräuterkruste | Gemüse | Rosmarinkartoffeln

Grilled salmon fillet | vegetables | rosemary potatoes

26,00 €

Filetto di branzino alla griglia *D, I*

Wolfsbarschfilet vom Grill | Gemüse | Rosmarinkartoffeln

Grilled sea bass fillet | vegetables | rosemary potatoes

25,50 €

Gamberoni alla griglia *B*

Wildgarnelen vom Grill | Gemüse | Rosmarinkartoffeln

Grilled wild prawns | vegetables | rosemary potatoes

35,00 €

Piatto di pesce misto *N, D, B*

Gemischter Fischteller

Mixed fish platter

35,00 €

Rombo, branzino e orata per due persone

Steinbutt, Wolfsbarsch und Dorade für zwei Personen

Turbot, sea bass and gilthead for two people

*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>AI, G</i>	6,50 €
Panna Cotta <i>G</i>	6,50 €
Tortino al cioccolato Lauwarmes Schokoladensouffle Lukewarm chocolate souffle	8,50 €
Cassata siciliana <i>G</i>	7,50 €
Tartufo nocciola <i>G, H</i>	8,50 €
Pecorino cacio e pere Mostarda di fichi <i>G</i> Pecorino-Käse und Birnen Feigensenf Pecorino cheese and pears fig mustard	7,50 €
Piatto di formaggi misti <i>G</i> Gemischter Käseteller Mixed cheese plate	14,00 €

SOFTDRINKS & SÄFTE

Orangensaft		
Apfelsaft naturtrüb		
Rhabarbersaft	<i>je Glas 0,2 l</i>	3,80 €
Maracujasaft	<i>je Glas 0,4 l</i>	4,50 €
Schorle	<i>Glas 0,2 l</i>	3,00 €
	<i>Glas 0,2 l</i>	3,80 €
Coca Cola^{1,9,10}	<i>Glas 0,2 l</i>	3,00 €
Coca Cola Zero^{1,9,10}	<i>Glas 0,2 l</i>	3,00 €
Fanta^{1,3}	<i>Glas 0,2 l</i>	3,00 €
Sprite/Mezzo^{1,9,10}	<i>Glas 0,2 l</i>	3,00 €
Bitter Lemon – Thomas Henry	<i>Glas 0,2 l</i>	4,20 €
Tonic Water – Thomas Henry	<i>Glas 0,2 l</i>	4,20 €
Ginger Ale – Thomas Henry	<i>Glas 0,2 l</i>	4,20 €
Bionade Holunder	<i>Glas 0,33 l</i>	4,50 €
Ensinger Medium / Still	<i>Flasche 0,5 l</i>	3,90 €
	<i>Flasche 0,75 l</i>	5,90 €

FLASCHENBIER

Original Münchner hell, alkoholfrei ^{A3}	<i>Glas 0,3 l</i>	4,50 €
Paulaner Hefeweizen, alkoholfrei ^{A1}	<i>Glas 0,5 l</i>	4,90 €
Paulaner Hefeweizen ^{A1}	<i>Glas 0,3 l</i>	4,50 €
Fürstenberger Pils ^{A3}	<i>Glas 0,3 l</i>	4,50 €
Birra Moretti ^{A3}	<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 Phenylaminquelle
 9. mit Phosphat 10. coffeinhaltig 11. chininhaltig

APERITIV

San Bitter/Crodino	Glas	5,50 €
Martini <i>Bianco, Rosso, Extra Dry</i>	Glas	6,00 €
San Bitter/ Crodino Prosecco	Glas	8,50 €
Aperol Spritz	Glas	8,50 €
Hugo	Glas	8,50 €
Vermut-Prosecco/Sati Vermut-Prosecco	Glas	8,50 €
Limoncello Spritz	Glas	8,50 €
Aperol Basilikum Lemon	Glas	8,50 €
Sommer Schorle	Glas	9,50 €

DIGESTIV

Ramazotti	Glas 4 cl	5,50 €
Averna	Glas 4 cl	5,50 €
Sambuca	Glas 4 cl	5,50 €
Amaretto	Glas 4 cl	5,50 €
Limoncello	Glas 4 cl	5,50 €

LONGDRINKS

Campari Soda/Orange ¹	Glas	8,50 €
Jack Daniels Cola ^{1, 9 10}	Glas	8,50 €
Vodka Orange/Lemon ^{1, 10}	Glas	9,50 €
Gin Tonic – Hendricks Black Gin	Glas	9,50 €
Negroni	Glas	9,50 €

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

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)