

trattoria **santa lucia**

HERZLICH 
WILLKOMMEN

ANTIPASTI | VORSPEISEN

Bruschetta pomodoro *A*

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

5,00 €

Insalata di finocchi con salmone marinato *D*

Fenchelsalat | Hausgebeizter Lachs
Fennel Salad | House Pickled Salmon

11,00 €

Mozzarella di bufala con pomodorini misti

Büffelmozzarella | bunte Tomaten | Basilikum
Buffalo mozzarella | Colourful tomatoes | Basil

11,00 €

Vitello Tonnato *C, G*

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

12,00 €

Tartar di salmone con avocado *D*

Lachstatar | Avocado
Salmon Tartar | Avocado

13,00 €

Carpaccio di Manzo *G*

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

14,00 €

Antipasto Santa Lucia *C, G*

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

14,00 €

Antipasto Santa Lucia per due

25,00 €

Antipasto Santa Lucia per quattro

45,00 €

Portion Trüffel

7,00 €

ZUPPE | SUPPEN - INSALATE | SALATE

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

PASTA

Spaghetti aglio olio e peperoncino *AI*

Spaghetti | Knoblauch | Peperoncino

Spaghetti | Garlic | Peperoncino

8,00 €

Spaghetti pomodoro *AI*

Spaghetti | Tomatensauce

Spaghetti | Tomato Sauce

9,00 €

Penne all' Arrabbiata *AI*

Penne | Pikante Tomatensauce | Knoblauch

Penne | Tomato sauce | Garlic

9,00 €

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

12,00 €

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

Tagliatelle | Garnelen | Champignons | Aurorasauce

Tagliatelle | Prawns | Mushrooms | Aurora Sauce

13,00 €

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

14,00 €

Fettuccine con gamberi e pesto di pistacchio *AI, C, B, G*

Fettuccine | Garnelen | Pistazien Pesto | Kirschtomaten

Fettuccine | Prawns | Pistachio Pesto | Cherry Tomatoes

14,50 €

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

16,00 €

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

Linguine | Meeresfrüchte | Muscheln | Kaisergranat

Linguine | Seafood | Mussels | Norway lobster

18,00 €

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

9,00 €

Verdura *A, G*

Tomatensauce | Mozzarella | Gemüse

Tomato sauce | Mozzarella | Vegetables

11,00 €

Prosciutto e funghi *A, G*

Tomatensauce | Mozzarella | Kochschinken | Champignons

Tomato sauce | Mozzarella | Ham | Mushrooms

11,00 €

Salame piccante *A, G*

Tomatensauce | Mozzarella | Scharfe Salami

Tomato sauce | Mozzarella | Spicy Salami

12,00 €

Tonno e cipolle *A, D, G*

Tomatensauce | Mozzarella | frischer Thunfisch | rote Zwiebeln

Tomato sauce | Mozzarella | Fresh tuna | Red onions

12,00 €

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

Tomatensauce | Burrata | Rucola | Kirschtomaten

Tomato sauce | Burrata | Rocket | Cherry tomatoes

14,50 €

Santa Lucia *A, G*

Tomatensauce | Mozzarella | Parmaschinken | Rucola | Parmesan

Tomato sauce | Mozzarella | Parma ham | Arugula | Parmesan 15,50 €

Pizza frutti di mare *A, B, N*

Tomatensauce | Oktopus | Seppia | Garnelen | Miesmuschel

Tomato sauce | Octopus | Seppia | Prawns | Mussel

17,00 €

Portion Trüffel

7,00 €

CARNE | FLEISCH

Paillard di vitello

Dünnes Kalbsrückensteak vom Grill | Gemüse | Rosmarinkartoffeln
Thin grilled veal steak | vegetables | rosemary potatoes **19,00 €**

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 **21,00 €**

Tagliata di manzo *G*

Gebratenes Roastbeef | Rucola | Parmesan | Rosmarinkartoffeln
Roast roast beef | rocket | parmesan | rosemary potatoes **23,00 €**

Entrecôte alla griglia 250g

Entrecôte vom Grill | Gemüse | Rosmarinkartoffeln
Grilled entrecôte | vegetables | rosemary potatoes **26,00 €**

Filetto alla griglia

Rinderfilet vom Grill | Gemüse | Rosmarinkartoffeln
Grilled fillet of beef | vegetables | rosemary potatoes **32,00 €**

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

Seppia alla griglia *N, I*

Seppia vom Grill | Gemüse | Rosmarinkartoffeln
Grilled seppia | vegetables | rosemary potatoes

17,00 €

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

Frittierte Calamari | Garnelen | Salat
Fried calamari | prawns | salad

18,00 €

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

18,00 €

Salmone alla griglia *D, I*

Lachsfilet vom Grill | Gemüse | Rosmarinkartoffeln
Grilled salmon fillet | vegetables | rosemary potatoes

21,00 €

Filetto di branzino alla griglia *D, I*

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

24,00 €

Gamberoni alla griglia *B*

Wildgarnelen vom Grill | Gemüse | Rosmarinkartoffeln
Grilled wild prawns | vegetables | rosemary potatoes

28,00 €

Pesce misto alla griglia *N, D, B*

Seppia | Wildgarnele | Lachs | Wolfsbarsch | Gemüse | Rosmarinkartoffeln
Seppia | Wild prawn | Salmon | Sea bass | Vegetables |
Rosemary potatoes

29,50 €

Orata per due persone *D*

Dorade für zwei Personen
Dorade for two persons

60,00 €

***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.

Rombo al vino bianco per due *D*

Steinbutt in Weißwein für zwei Personen

Turbot in white wine for two persons

60,00 €

Branzino per due persone *D*

Wolfsbarsch für zwei Personen

Sea bass for two persons

65,00 €

Portion Trüffel

7,00 €

*ALLE FLEISCH UND FISCHGERICHTE WERDEN MIT TAGESBEILAGE

Für Fisch-/oder Fleischgerichte für zwei Personen, sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an.

DESSERT

Tiramisù *AI, G*

5,00 €

Panna Cotta *G*

5,00 €

Tortino al cioccolato

Lauwarmes Schokoladensouffle

Lukewarm chocolate souffle

7,50 €

Parmigiano | Olive | Mostarda di fichi *G*

Parmesan | Oliven | Feigensenf

Parmesan | Olives | Fig mustard

6,00 €

Pecorino cacio e pere | Mostarda di fichi *G*

Pecorino-Käse und Birnen | Feigensenf

Pecorino cheese and pears | fig mustard

6,50 €

Provolone | Olive | Mostarda di fichi *G*

Provolone | Oliven | Feigensenf

Provolone | Olives | Fig Mustard

6,50 €

*Erläuterung zu den Zusatzstoffen siehe letzte Seite

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

SOFTDRINKS & 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 ^{1,9,10}	Glas 0,2 l	2,50 €
Coca Cola Zero ^{1,9,10}	Glas 0,2 l	2,50 €
Fanta ^{1,3}	Glas 0,2 l	2,50 €
Sprite/Mezzo ^{1,9,10}	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 €
Ensinger Medium / Still	Flasche 0,25 l	2,50 €
	Flasche 0,5 l	3,90 €
	Flasche 0,75 l	5,90 €

FLASCHENBIER

Original Münchner hell, alkoholfrei <i>A3</i>	Glas 0,3 l	3,50 €
Paulaner Hefeweizen, alkoholfrei <i>A1</i>	Glas 0,5 l	4,50 €
Paulaner Hefeweizen <i>A1</i>	Glas 0,3 l	3,50 €
Fürstenberger Pils <i>A3</i>	Glas 0,3 l	3,50 €
Nastro Azzuro Birra <i>A3</i>	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 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 €
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)