

trattoria **santa lucia**

*Herzlich*   
*Willkommen*

## Antipasti di mare

<b>Guazzetto di moscardini con pane tostato al sapore di timo</b> <i>AI, L, N</i> Baby Oktopus   Geröstetes Brot   Petersiliencreme Baby Octopus   Toasted Bread   Parsley Cream	<b>17,50 €</b>
<b>Carpaccio di salmone con cantarelli marinati</b> <i>D</i> Lachscarpaccio   Mariniert   Pfifferlingen Salmon carpaccio   Marinated   Chanterelles	<b>18,50 €</b>
<b>Tatar di salmone con riso venere e crema di avocado</b> <i>D</i> Lachstatar   Schwarzen Reis   Avocadocreme Salmon Tartare   Black Rice   Avocado Cream	<b>19,50 €</b>
<b>Carpaccio di salmone e pescatrice</b> <i>D</i> Lachs Carpaccio   Seeteufel Carpaccio Salmon Carpaccio   Monkfish Carpaccio	<b>19,50 €</b>
<b>Polpo con patate alla ligure</b> <i>N</i> Oktopus   Kartoffel auf Ligure Art Octopus   Potato Ligure Style	<b>21,00 €</b>
<b>Tatar di tonno fresco con pane tostato</b> <i>D, AI</i> Thunfisch Tatar   Geröstetes Brot Tuna Tartare   Toasted Bread	<b>22,00 €</b>
<b>Tatar di hamachi chutney di mango</b> <i>D</i> Hamachi Tatar   Chutney aus Mango Hamachi Tatar   Mango Chutney	<b>25,00 €</b>
<b>Frutti di mare tiepidi</b> <i>B, D, L, N, I</i> Lauwarme Meeresfrüchte Lukewarm seafood	<b>26,00 €</b>
<b>Tartar di gambero rosso con olio di limone, pomodori, secchi, limette acciughe</b> <i>B, D</i> Rote Garnelen Tatar   Zitronenöl   Getrocknete Tomaten   Limette   Sardellen Red Prawn Tatar   Lemon Oil   Dried Tomatoes   Lime   Anchovies	<b>29,00 €</b>
<b>Portion Trüffel</b>	<b>7,00 €</b>

## Antipasto di Terra

### Caprese di bufala con basilico e olio d`oliva *G*

Büffelmozzarella | Basilikum | Oliven | Öl

Buffalo mozzarella | Basil | Olives | Oil

14,50 €

### Verdure fresche pastellate e fritte *A1*

Frisches Gemüse „In pastella“ | Frittiert

Fresh vegetables „In pastella“ | fried

16,00 €

### Prosciutto di parma con melone

Parmaschinken | Honigmelone

Parma ham | honeydew melon

16,50 €

### Roast Beef di vitello con baby spinaci pinoli e crema al tartufo *G, C*

Kalbsroastbeef | Babyspinat | Pinienkerne | Trüffel

Veal roast beef | baby spinach | pine nuts | truffle

19,50 €

### Affettati misti con formaggi e confettura

all'italiana secondo tradizione *G*

Mix aus Salami | Schinken | Käse | Marmelade | Auf italienische Art

Mix of salami | ham | cheese | jam | Italian style

23,00 €

### Tartar di manzo con uova di quaglia e tartufo *C*

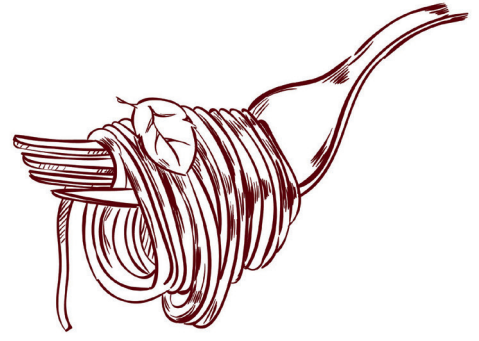
Rindertatar | Wachtelei | Trüffel

Beef Tartare | Quail Egg | Truffle

24,50 €



## Primi patti „Pasta“



<b>Zuppa di verdure con pane tostato al timo</b> <i>A1</i> Gemüsesuppe   Geröstetes Brot mit Thymin Vegetable soup   Toasted bread with thymine	<b>9,50 €</b>
<b>Spaghetti a modo nostro con pachino e basilico tagliato alla julien</b> <i>A1</i> Spaghetti   Kirschtomaten   Basilikum Julien Spaghetti   Cherry Tomatoes   Basil Julien	<b>15,50 €</b>
<b>Spaghetti alla carbonara</b> <i>A1, C, G</i> Spaghetti   Guanciale   Ei   Pecorino Spaghetti   Guanciale   Egg   Pecorino	<b>17,50 €</b>
<b>Pappardelle fresche al ragù di manzo secondo Arte toscana</b> <i>A1, C, G, J</i> Frische Pappardelle   Rinderragout   Auf toskanische Art Fresh pappardelle   Beef ragout   Tuscan style	<b>19,50 €</b>
<b>Fettuccine alfredo con tartufo</b> Fettuccine   Buttersauce   Trüffel Fettuccine   Butter Sauce   Truffle	<b>19,50 €</b>
<b>Paccheri con straccetti di manzo, pinoli e basilico</b> <i>A1, H</i> Paccheri   Rinderfilet   Pinienkerne   Basilikum Paccheri   Fillet of beef   Pine nuts   Basil	<b>23,00 €</b>
<b>Risotto santa lucia</b> <i>G</i> Risotto   Bresaola   Zucchini   Burrata   Trüffelöl Risotto   Bresaola   Zucchini   Burrata   Truffle oil	<b>23,00 €</b>
<b>Linguine alle vongole con pomodorini di pachino e bottarga</b> <i>A1, N, D, L</i> Linguine   Venusmuscheln   Kirschtomaten   Bottarga Linguine   Clams   Cherry tomatoes   Bottarga	<b>25,00 €</b>
<b>Risotto alla pescatora</b> <i>G, D, B, N, L</i> Risotto   Meeresfrüchte Risotto   Seafood	<b>28,50 €</b>

**Fettuccine all`astice e pomodorini pomilia** *AI, C, L, N*

Fettuccine | Hummerfleisch | Kirschtomaten

Fettuccine | Lobster meat | Cherry tomatoes

**38,50 €**

**Tagliatelle fresche con scampi, porcini e pomodorini** *AI, C, L, N*

Tagliatelle | Scampi | Steinpilze | Kirschtomaten

Tagliatelle | Scampi | Porcini | Cherry tomatoes

**28,00 €**

**Ossobuco di vitello con il vero risotto alla milanese** *AI, G, I, L*

Kalb Ossobuco | Tipsche | Risotto alla milanese

Veal Ossobuco | Tipsche | risotto made with saffron

**29,00 €**

Portion Trüffel

**7,00 €**



## *Pinsa | Romana*

### **Margherita** *A, G*

Tomatensauce | Mozzarella | Basilikum

Tomato sauce | Mozzarella | Basil

**13,50 €**

### **Tonno e cipolle** *A, D, G*

Tomatensauce | Mozzarella | Thunfisch | rote Zwiebeln

Tomato sauce | Mozzarella | Tuna | Red onions

**17,50 €**

### **Prosciutto e funghi** *A, G*

Tomatensauce | Mozzarella | Kochschinken | Champignons

Tomato sauce | Mozzarella | Ham | Mushrooms

**18,00 €**

### **Verdura** *A, G*

Tomatensauce | Mozzarella | Gemüse

Tomato sauce | Mozzarella | Vegetables

**18,50 €**

### **Salame piccante** *A, G*

Tomatensauce | Mozzarella | Scharfe Salami | Ricotta

Tomato sauce | Mozzarella | Spicy Salami | Ricotta

**18,50 €**

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

Tomatensauce | Burrata | Rucola | Kirschtomaten

Tomato sauce | Burrata | Rocket | Cherry tomatoes

**19,50 €**

### **Santa Lucia** *A, G*

Tomatensauce | Mozzarella | Parmaschinken | Rucola | Parmesan

Tomato sauce | Mozzarella | Parma ham | Arugula | Parmesan **21,00 €**

Portion Trüffel

**7,00 €**

## Secondi di pesce

### Calamari alla griglia con verdure *N*

Calamari vom Grill | Sesamgemüse

Grilled calamari | sesame vegetables

28,00 €

### Il nostro fritto di pesce con verdure pastellate croccanti *AI, B, N*

Frittiertes Fisch | Frittiertes Gemüse

Fried fish | Fried vegetables

32,00 €

### Filetto di branzino alla ligure con patate

a ovelle, olive taggiasche e pinoli *H, G, AI, D, I, L*

Wolfsbarschfilet | Baby Kartoffeln | Olive „Taggiasche“ | Pinienkerne

Fillet of sea bass | Baby potatoes | Olive | Pine nuts

32,00 €

### Pescatrice in unido con olive, taggiasche,

pomodorini pachino e patate novelle *AI, D, L, I, G*

Seeteufel vom Grill | Babykartoffeln | Olive „Taggiasche“ | Kirschtomaten

Grilled monkfish | baby potatoes | olive | cherry tomatoes

35,00 €

### Tonno scottato al sesamo su letto di cipolla

rossa agrodolce e rucola *K, D, L*

Thunfischsteak mit Sesamkruste | Rote süßsaure Zwiebel | Rucolasalat

Tuna steak with sesame crust | Red onion | Rocket salad

37,00 €

### Hamachi scottato con verdure di stagione *D*

Hamachi halbgebraten | Sesamgemüse

Hamachi half-fried | sesame vegetables

38,00 €

### Il sempre fresco branzino al sale per person *D*

Frischer Wolfsbarsch in Salzkruste | Pro Person

Fresh sea bass in salt crust | Per person

40,00 €

### Gamberoni alla griglia con verdure di stagione *B*

Wild Garnelen vom Grill aus Südafrika | Gemüse

Wild grilled prawns from South Africa | vegetables

42,00 €

### Piatto misto di pesce

Gemischter Fischteller

Mixed fish platter

auf Anfrage

## Secondi di carne

**Tagliata di manzo con rucola, pomodorini e parmigiano** *G*  
Roastbeef vom Grill | Rucola | Kirschtomaten | Parmesankäse  
Grilled roast beef | rocket | cherry tomatoes | parmesan cheese **29,00 €**

**Paillard di vitello alla griglia con verdure di stagione**  
Scottona vom Grill | Saison Gemüse  
Grilled Scottona | Seasonal Vegetables **29,00 €**

**Cotoletta di vitello alla milanese**  
**accompagnata con rucola e pomodorini** *A1, C*  
Kalbskotelett auf Mailadesche Art | Rucola | Kirschtomaten  
Milanese style veal cutlet | rocket | cherry tomatoes **35,00 €**

**Tartar di carne rossa argentina servita con pane tostato, capperi**  
**cipolla rossa e paprika in dolvere (250g)** *A1*  
Argentinisches rotes Fleisch Tatar | Warmes geröstetes Brot  
Argentine red meat tartare | Warm toasted bread **36,00 €**

**Costolette di agnello alla griglia con verdure e olio alla menta**  
Neuseeländisches Lammkarree vom Grill | Gemüse | Minzöl  
New Zealand rack of lamb from the grill | Vegetables | Mintoil **36,00 €**

**Filetto di manzo alla griglia con verdure di stagione**  
Rinderfilet vom Grill | Saison Gemüse  
Grilled fillet of beef | seasonal vegetables **38,00 €**

**Fiorentina di scottona con patate novelle**  
**e verdure grigliate per person**  
Scottona T-Bone Steak | Baby Kartoffel | Gemüse | Pro Person  
Scottona T-Bone Steak | Baby Potato | Vegetable | Per person



## *Menü di degustazione*

### *Menü casereccio*

**Prosciutto di parma e  
mozzarella di bufala**  
Parmaschinken | Büffelmozzarella  
Parma ham | buffalo mozzarella

**Risotto Santa Lucia**  
Risotto | Bresaola | Burrata |  
Zucchini | Trüffelöl  
Risotto | Bresaola | Burrata |  
Courgette | Truffle Oil

**Tagliata di manzo con verdure**  
Roastbeef vom Grill | Gemüse  
Grilled roast beef | vegetables

**Panna cotta con  
crema ai frutti rossa**  
Panna cotta | Waldfrüchtesauce  
Panna cotta | Forest fruit sauce

**Caffé**  
Espresso

**55,00 € p. P.**

### *Menü gente di mare*

**Carpaccio di pesce  
con tartar di gambero rosso**  
Fisch Carpaccio |  
Rote Garnelen Tatar  
Fish Carpaccio | Red Prawn Tatar

**Tagliolini con  
scampi e porcini**  
Tagliolini | Scampi | Porcini  
Tagliolini | Scampi | Porcini

**Filetto di branzino alla ligure**  
Wolfsbarschfilet  
auf Ligure Art  
Fillet of sea bass Ligure style

**Sorbetto al limone**  
Zitronen Sorbet  
Lemon sorbet

**Caffé**  
Espresso

**75,00 € p. P.**

## Contorno

### **Patate al rosmarino**

Rosmarinkartoffeln

Rosemary potatoes

6,50 €

### **Spinaci saltati in padella**

Spinat aus der Pfanne

Spinach from the pan

7,00 €

### **Insalat mista**

Mix Salat

Mix salad

11,00 €

### **Verdure alla griglia**

Gemüse vom Grill

Grilled vegetables

12,50 €

### **Verdure marinate**

Mariniertes Gemüse | Zitrone

Marinated vegetables | lemon

14,50 €

### **Verdure saltate in casseruola, con olio e perconcino**

Gemüse aus der Pfanne | Knoblauch | Chili

Pan-fried vegetables | Garlic | Chilli

14,50 €

### **Insalata di pollo al sesamo *K***

Gemischter Salat | Hähnchen mit Sesamkruste

Mixed salad | Chicken with sesame crust

17,50 €



## Dolci Dessert

### Dolci della casa *AI, G*

Tiramisù, Panna Cotta, Sorbetto, Tartufo limoncello je 8,50 €

### Gelati

Cioccolato *G*, Vaniglia *G*, Fragola *G*, Pistacchio *H7*

Schokolade, Vanille, Erdbeere, Pistazie

Chocolate, Vanilla, Strawberry, Pistachio je 4,00 €

### Macedonia di frutta

Obstsalat

Fruit salad 10,50 €

## Formaggi | Käse

### Selezione di formaggi con marmellata di mele arance e pepe rosa *G*

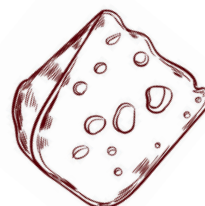
Gemischter Käseteller | Apfel | Orangen Marmelade | Rosa Pfeffer

Mixed Cheese Plate | Apple | Orange Marmalade | Pink Pepper 16,50 €

### Piatto di olive

Schale mit Oliven

Bowl with olives 7,00 €



## Heissgetränke

Kaffee 2,80 € Espresso 2,50 €

Cappuccino 4,50 € Espresso Macchiato 2,80 €

Latte Macchiato 4,50 € Espresso Doppelt 4,50 €

Macchiato Doppelt 4,80 € Tee 3,50 €

\*Erläuterung zu den Zusatzstoffen siehe letzte Seite

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

## Softdrinks & Säfte

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

## Flaschenbier

<b>Original Münchner hell, alkoholfrei <sup>A3</sup></b>	<i>Glas 0,3 l</i> 4,90 €
<b>Paulaner Hefeweizen, alkoholfrei <sup>A1</sup></b>	<i>Glas 0,5 l</i> 5,50 €
<b>Paulaner Hefeweizen <sup>A1</sup></b>	<i>Glas 0,3 l</i> 4,90 €
<b>Fürstenberger Pils <sup>A3</sup></b>	<i>Glas 0,3 l</i> 4,90 €
<b>Birra Moretti <sup>A3</sup></b>	<i>Flasche 0,33 l</i> 4,90 €

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	6,00 €
Martini	Glas	7,50 €
San Bitter/ Crodino mit Prosecco	Glas	9,50 €
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 €
Amaro del capo piccante spritz	Glas	9,50 €
Amaro del capo spritz	Glas	9,50 €
Mandarella spritz (mit Mandarine)	Glas	9,50 €
Chandon „Garden Spritz“ mit Rosmarin	Glas	11,50 €

## Digestiv

Ramazotti	Glas 4 cl	6,50 €
Averna	Glas 4 cl	6,50 €
Sambuca	Glas 4 cl	6,50 €
Amaretto	Glas 4 cl	6,50 €
Limoncello	Glas 4 cl	6,50 €

## Longdrinks

Campari Soda/Orange <sup>1</sup>	Glas	8,50 €
Jack Daniels Cola <sup>1, 9 10</sup>	Glas	8,50 €
Vodka Orange/Lemon <sup>1, 10</sup>	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 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)