

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

13,50 €

### Mozzarella di bufala con pomodorini misti

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

15,50 €

### 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

<b>Minestrone</b> / Gemüsesuppe Vegetable soup	6,00 €
<b>Crema di pomodoro</b> <i>l, G</i> Tomatencremesuppe Tomato cream soup	6,00 €
<b>Insalata mista</b> <i>L</i> Gemischter Salat Mixed salad	7,00 €
<b>Insalata di pomodoro e cipolla</b> Strauchtomaten   Rote Zwiebeln   Basilikum Vine tomatoes   Red onions   Basil	7,50 €
<b>Insalata di rucola e parmigiano</b> <i>L</i> Rucolasalat   Parmesanspäne Rocket salad   Parmesan shavings	9,00 €
<b>Insalata con tonno e cipolla</b> <i>D</i> Salatvariationen   Thunfisch   Rote Zwiebeln Salad Variations   Tuna   Red onions	12,50 €
<b>Insalata di pollo con sesamo</b> <i>L</i> Salatvariation   Gebratenes Sesamhähnchen Salad Variation   Fried sesame chicken	13,00 €
<b>Insalata con salmone marinato</b> <i>L, D</i> Salatvariation   Hausgebeizter Lachs Salad Variation   House Pickled Salmon	16,00 €
<b>Insalata con gamberi e avocado</b> <i>B, L</i> 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 €

### **Spaghetti pomodoro** *AI*

Spaghetti | Tomatensauce

Spaghetti | Tomato Sauce

9,50 €

### **Penne all' Arrabbiata** *AI*

Penne | Pikante Tomatensauce | Knoblauch

Penne | Tomato sauce | Garlic

10,50 €

### **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

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

15,00 €

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

Tagliatelle | Garnelen | Champignons | Aurorasauce

Tagliatelle | Prawns | Mushrooms | Aurora Sauce

16,00 €

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

Fettuccine | Garnelen | Pistazien Pesto | Kirschtomaten

Fettuccine | Prawns | Pistachio Pesto | Cherry Tomatoes

17,50 €

### **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

17,50 €

### **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

**10,50 €**

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

Tomatensauce | Mozzarella | Gemüse

Tomato sauce | Mozzarella | Vegetables

**12,50 €**

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

Tomatensauce | Mozzarella | Kochschinken | Champignons

Tomato sauce | Mozzarella | Ham | Mushrooms

**13,00 €**

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

Tomatensauce | Mozzarella | Scharfe Salami

Tomato sauce | Mozzarella | Spicy Salami

**13,00 €**

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

Tomatensauce | Mozzarella | Thunfisch | rote Zwiebeln

Tomato sauce | Mozzarella | Tuna | Red onions

**13,50 €**

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

Tomatensauce | Burrata | Rucola | Kirschtomaten

Tomato sauce | Burrata | Rocket | Cherry tomatoes

**15,50 €**

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

Tomatensauce | Mozzarella | Parmaschinken | Rucola | Parmesan

Tomato sauce | Mozzarella | Parma ham | Arugula | Parmesan **16,50 €**

### **Pizza frutti di mare** *A, B, N*

Tomatensauce | Oktopus | Seppia | Garnelen | Miesmuschel

Tomato sauce | Octopus | Seppia | Prawns | Mussel

**19,50 €**

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 €

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

**19,50 €**

### **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

**24,00 €**

### **Salmone alla griglia** *D, I*

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

**27,00 €**

### **Filetto di branzino alla griglia** *D, I*

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

**24,50 €**

### **Gamberoni alla griglia** *B*

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

**35,00 €**

### **Pesce misto alla griglia** *N, D, B*

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

**35,00 €**

### **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

65,00 €

**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 €

**Pecorino cacio e pere | Mostarda di fichi** *G*

Pecorino-Käse und Birnen | Feigensenf

Pecorino cheese and pears | fig mustard

7,50 €

**Provolone | Olive | Mostarda di fichi** *G*

Provolone | Oliven | Feigensenf

Provolone | Olives | Fig Mustard

7,50 €

**Parmigiano | Olive | Mostarda di fichi** *G*

Parmesan | Oliven | Feigensenf

Parmesan | Olives | Fig mustard

8,50 €

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

## FLASCHENBIER

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

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 <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 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)