

Ristorante Pizzeria *Santa Lucia*

Herzlich Willkommen.
Lassen Sie sich
in freundlicher Atmosphäre
kulinarisch verwöhnen.
Um die Wartezeit etwas angenehmer
zu gestalten empfehlen wir Ihnen einen Aperitiv

Aperitife

Aperol Spritz ¹⁾	0,25 l	€ 6,00
Prosecco	0,1 l	€ 5,00
Hugo	0,25 l	€ 6,00
Martini <i>rot oder weiß</i> ¹⁾	4,0 cl	€ 5,50
Campari Soda	4,0 cl	€ 5,00
Campari Orange ¹⁾	4,0 cl	€ 5,50
Sherry <i>medium oder dry</i>	5,0 cl	€ 5,00
Gingerino Soda ¹⁾	0,2 l	€ 4,50
Gingerino Orange ¹⁾	0,2 l	€ 4,50

1) mit Farbstoff

Suppen

Stracciatella alla Romana Eilaufsuppe	€ 6,00
Zuppa di pomodoro Tomatencremesuppe	€ 6,00
Minestrone Gemüsesuppe	€ 6,00

Vorspeisen

Mozzarella pomodoro e basilico Mozzarellakäse mit Tomaten und Basilikum	€ 9,00
Bresaola Santa Lucia ²⁾ Getrocknetes Fleisch von der Rinderlende mit Rucola, gehobeltem Grana und Balsamico	€ 13,50
Carpaccio all'Albese ²⁾ Rindercarpaccio mit Rucola und gehobeltem Grana	€ 14,90
Salmone marinato al pepe rosa Lachscarpaccio mit rosa Pfeffer	€ 13,50
Prosciutto e melone (Italienischer Schinken mit Melone)	€ 13,00

2) mit Konservierungsstoffe

Salate

Insalata verde Grüner Salat	€ 4,50
Insalata mista Gemischter Salat	€ 6,00
Insalata di pomodori Tomatensalat	€ 6,50
Insalata Italia ^{2) 3) 4)} Großer gem. Salat mit Schinken, Käse und Ei	€ 11,00
Insalata della casa ^{2) 3) 4)} Großer gem. Salat mit Schinken, Käse, Ei und Thunfisch	€ 12,00
Insalata Santa Lucia Großer gem. Salat mit Mozzarella, Rucola und gebratenen Putenstreifen	€ 12,50
Insalata Delizia Großer gem. Salat mit frischen Champignons, Rucola und geräuchertem Lachs	€ 12,50

Nudelgerichte

Spaghetti pomodoro	€ 8,50
Spaghetti in Tomatensauce	
Spaghetti bolognese	€ 9,50
Spaghetti mit Hackfleischsauce	
Spaghetti carbonara ²⁾	€ 9,50
Spaghetti mit Speck, Ei, Sahne und Grana	
Spaghetti Frutti di Mare	€ 13,00
Spaghetti mit Meeresfrüchten in leichter Tomatensauce	
Tagliatelle Mare e Monti	€ 12,00
Bandnudeln mit Schrimps und Champignons in Tomatensahnesauce	
Tagliatelle con porcini	€ 13,00
Bandnudeln mit Steinpilzen	

2) Konservierungsstoffe

Nudelgerichte

Pennette all'arrabbiata € 8,50

Penne mit Tomatensauce - scharf

Tortellini prosciutto e panna ^{2) 3) 4)} € 9,50

Tortellini mit Schinken und Sahne

Rigatoni ai quattro formaggi ^{2) 3)} € 9,50

Rigatoni mit vier Käsesorten

Rigatoni pasticciati ^{2) 3) 4)} € 10,00

Rigatoni mit Hackfleischsauce, Schinken
und Mozzarellakäse überbacken

Lasagne all'italiana ^{2) 3) 4)} € 11,00

Lasagne italienische Art

Tris di paste fresca per due persone € 30,00

Nudeldreierlei aus frischen Nudeln für zwei Personen

2) Konservierungsstoffe | 3) Antioxidationsmittel
4) Geschmacksverstärker

Fleischgerichte

Scaloppina al vino bianco Kalbsschnitzel in Weissweinsauce	€ 18,50
Saltimbocca alla Romana Kalbsschnitzel mit ital. Schinken und Salbei in Weissweinsauce	€ 19,50
Bistecca ai ferri Rumpsteak vom Grill	€ 21,50
Parmigiana ²⁾ Paniertes Kalbsschnitzel mit Tomatensauce und Käse im Ofen kurz überbacken dazu Nudeln - ohne Gemüse	€ 20,50
Filetto alla griglia Rinderfilet vom Grill	€ 26,50
Filetto al pepe verde Rinderfilet in grüner Pfeffersauce	€ 27,50
Filetto con porcini Rinderfilet mit Steinpilzen	€ 28,00

Alle Fleischgerichte werden mit Gemüse und Salat serviert

Fischgerichte

Calamari alla griglia € 18,00

Tintenfisch vom Grill

Salmone alla griglia € 19,50

Lachs vom Grill

Filetti di branzino alla griglia € 23,50

Wolfsbarschfilets vom Grill

Gamberoni alla griglia € 25,50

Garnelen vom Grill

Grigliata di pesce per due persone € 51,00

Gegrillter Fischteller für 2 Personen

Alle Fischgerichte werden mit Salat und Kartoffeln serviert

Pizza

Pizza Margherita	€ 7,50
Tomaten und Mozzarella	
Pizza Napoli	€ 8,00
mit Tomaten, Mozzarella und Sardellen	
Pizza Salame ^{1) 2) 3)}	€ 8,00
mit Tomaten, Mozzarella, Salami	
Pizza Prosciutto ^{2) 3)}	€ 8,00
mit Tomaten, Mozzarella, Schinken	
Pizza Funghi	€ 8,00
mit Tomaten, Mozzarella, Champignons	
Pizza Contadina	€ 9,00
mit Tomaten, Mozzarella, Champignons, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch	
Pizza Regina ^{3) 4)}	€ 9,00
mit Tomaten, Mozzarella, Schinken, und Champignons	
Pizza del Re ^{1) 2) 3) 4)}	€ 9,00
mit Tomaten, Mozzarella, Schinken, Salami	

Pizza

Pizza Speciale ^{1) 2) 3) 4)}	€ 9,50
mit Tomaten, Mozzarella, Schinken, Salami, Champignons	
Pizza Capricciosa ^{1) 2) 3) 4)}	€ 9,50
mit Tomaten, Mozzarella, Schinken, Salami, Champignons und Paprika	
Pizza Lucifero ^{2) 3) 4)}	€ 9,50
mit Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Paprika, Oliven, Kapern u. scharf	
Pizza Tonno	€ 11,50
mit Tomaten, Mozzarella, Thunfisch	
Pizza Quattro Stagioni ^{1) 2) 3) 4)}	€ 9,50
mit Tomaten, Mozzarella, Schinken, Salami, Champignons, Artischocken	
Pizza Frutti di Mare	€ 12,00
mit Tomaten und Meeresfrüchten – ohne Mozzarella	
Pizza Michelangelo	€ 12,00
mit Tomaten, Mozzarella, Krabben und Spargel	
Pizza Santa Lucia	€ 12,80
mit Tomaten, Mozzarella, italienischen Schinken Rucola und Grana	

Dessert

Tiramisu	€ 6,00
Tartufo nero Schokoladeneis mit Haselnußstückchen, dazu Sahne	€ 6,00
Tartufo bianco Zabaione- und Kaffeeis mit Baiserstückchen bedeckt, dazu Sahne	€ 6,00
Cassata Zabaione- und Vanilleeiscreme mit kandierten Früchten und Pistazien dazu Sahne	€ 6,00
Panna Cotta Sahnedessert mit Schoko- Erdbeer- oder Waldfrüchtesauce	€ 6,00
Limone Mit Speiseeis gefüllte Zitrone	€ 6,00
Arancia Mit Speiseeis gefüllte Orange	€ 6,00
Zabaione Weinschaumcreme	€ 6,50

Warme Getränke

Espresso	€ 2,50
Kaffee	€ 2,50
Capuccino	€ 3,50
Tee	€ 2,50

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser	0,2 l	€ 1,50	0,4 l	€ 2,00
Fanta ¹⁾	0,2 l	€ 2,50	0,4 l	€ 3,50
Cola ^{1) 5)}	0,2 l	€ 2,50	0,4 l	€ 3,50
Spezi ^{1) 5)}	0,2 l	€ 2,50	0,4 l	€ 3,50
Apfelsaft	0,2 l	€ 2,50	0,4 l	€ 3,50
Johannisbeersaft	0,2 l	€ 2,50	0,4 l	€ 3,50
Orangensaft ¹⁾	0,2 l	€ 2,50	0,4 l	€ 3,50
Saftschorle	0,2 l	€ 2,50	0,4 l	€ 3,50
Bitter Lemon ^{1) 2) 3) 6)}	0,2 l	€ 2,50	0,4 l	€ 3,50
San Pellegrino			0,25 l	€ 2,50
San Pellegrino			0,75 l	€ 5,00

Biere

Pils vom Fass	0,3 l	€ 3,00
Export Bier vom Fass	0,3 l	€ 3,00
Export Bier vom Fass	0,5 l	€ 3,50
Radler	0,3 l	€ 2,50
Radler	0,5 l	€ 3,30
Kristallweizen	0,5 l	€ 3,50
Hefeweizen	0,3 l	€ 3,00
Hefeweizen	0,5 l	€ 3,50
Hefeweizen Alkoholfrei	0,5 l	€ 3,50

1) mit Farbstoff | 2) mit Konservierungsstoffe
3) mit Antioxidationsmittel | 5) Koffeinhaltig | 6) Chininhaltig

Offene Weine

Weißweine

Hauswein weiß	0,25 l	€ 6,00
Frizzantino (Perlwein)	0,25 l	€ 6,00
Roséwein	0,25 l	€ 6,00

Rotweine

Lambrusco (Perlwein)	0,25 l	€ 6,00
Hauswein rot	0,25 l	€ 6,00
Merlot aus dem Veneto	0,25 l	€ 6,00

Spirituosen

Sambuca	2,0 cl	€ 3,50
Ramazotti	2,0 cl	€ 3,50
Amaro Averna	2,0 cl	€ 3,50
Fernet Branca	2,0 cl	€ 3,50
Amaretto	2,0 cl	€ 3,50

Rotweine

Feudo di Santa Croce

Negro Amaro I.G.T. Megale	0,75 l	24,50 €
	0,20 l	6,50 €
Ursprung:	Salento Apulien	
Rebsorte:	Negro Amaro	
Farbe:	Intensiv rot	
Bouquet:	Weiniger angenehmer Duft	
Geschmack:	Voller Geschmack, angenehm würzige Note	

Martino Biscardo

Valpolicella Ripasso I.G.T.	0,75 l	27,50 €
	0,20 l	7,50 €
Ursprung:	Venetien	
Rebsorten:	Corvina, Rondinella	
Farbe:	Intensiv rubinrot	
Bouquet:	Typisches leichtes Bouquet - erinnert an Mandeln	
Geschmack:	Trocken und samtig mit richtig würzigem Körper	

Ca de Rocchi

Corve I.G.P	0,75 l	38,00 €
Ursprung:	Venetien	
Rebsorte:	Corvina 100%	
Farbe:	Intensives leuchtendes rot	
Bouquet:	reife, rote Früchte, hauptsächlich Kirsche	
Geschmack:	Trocken mit einer Note Lakritze begleitet. Langer Abgang	

Rotweine

Astoria

el Ruden rosso I.G.T 0,75 l 32,00 €

Ursprung: Venetien

Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Marzemino, Merlot, Pinot Nero

Farbe: Dunkles Rubinrot

Bouquet: Intensiv, mit würzigen sortentypischen Noten

Geschmack: Weich, von großer Struktur, reich an Aromen

Russo & Longo

Jachello Calabria I.G.T 0,75 l 38,00 €

Ursprung: Kalabrien

Rebsorte: Gaglioppo 60%, Greco Nero 20%, Sangiovese 20%

Farbe: Rubinrot mit leichten Pupurreflexen

Bouquet: Duft nach schwarze und rote Beerenfrüchte

Geschmack: Ausbalanciert mit Fruchtaromen dazu ein Hauch Röstaromen

Ca de Rocchi

La Bastia Amarone della Valpolicella D.O.C. 0,75 l 66,00 €

Ursprung: Venetien

Rebsorte: Corvina 80%, Rondinella 15%, Molinara 5%

Farbe: Intensives rubinrot

Bouquet: Konzentrierter Duft nach reifen Früchten und Vanille

Geschmack: Kraftvolle und ausbalancierte Struktur, samtiger Abgang

Roséweine

Santi L'infinito

Bardolino Chiaretto D.O.C. 0,75 l 23,50 €

Ursprung: Venetien 0,20 l 6,50 €

Rebsorten: Corvina, Rondinella und Molinara

Farbe: Leuchtend hellrot mit Tendenz zu rosa

Bouquet: Fruchtig, delikat

Geschmack: Trocken, leicht und vollmundig

Weissweine

Marangona

Lugana D.O.C	0,75 l	26,50 €
	0,20 l	7,00 €

Ursprung: Lombardei

Rebsorte: Turbiana

Farbe: Helles, glänzendes Goldgelb

Bouquet: Florale und fruchtige Aromen

Geschmack: Frisch und vollmundig mit delikater Frucht
und feingliedriger Säure

Librandi

Bianco Critone I.G.T	0,75 l	26,50 €
	0,20 l	7,00 €

Ursprung: Kalabrien

Rebsorte: Chardonnay 50% , Sauvignon 50%

Farbe: Helles strohgelb mit goldenen Reflexen

Bouquet: Klare Aromen von gelben Früchten und frischem Apfelduft

Geschmack: Feine Struktur und bleibt fruchtig-frisch bis zum Abgang

Astoria

Suade Sauvignon I.G.T	0,75 l	24,50 €
	0,20 l	6,50 €

Ursprung: Venetien

Rebsorte: Sauvignon 100%

Farbe: Helles strohgelb mit grünlichen Reflexen

Bouquet: Aromatisch zart, erinnert an Parika und tropische Früchte

Geschmack: Trocken, angenehm frisch, elegant und samtig

Prosecco

Prosecco Valdobbiadene	0,75 l	27,00 €
------------------------	--------	---------

Grappa

Marcati

Grappa Riserva Il Bacio delle Muse 2 cl 5,00 €

Ursprung: Venetien
Farbe: Tiefe Bernsteinfarbe
Aroma: Angenehm kräftig
Geschmack: Charakter mit zart Holznote.

Po di Poli

Morbida Smooth 40% 2 cl 6,50 €

Ursprung: Venetien
Farbe: Kristallklar
Aroma: Fruchtig nach Zitrusfrüchten
Geschmack: Weich und vollmundig.

Marzadro

Grappa Giare Amarone 2 cl 8,50 €

Ursprung: Trentino
Farbe: Reines Goldbraun
Aroma: Feine und elegante Duftnoten
Geschmack: Reich und samtig intensiv.

Marzadro

Grappa Giare Gewürztraminer 2 cl 8,50 €

Ursprung: Trentino
Farbe: Goldfarben
Aroma: Charakterstarke Duftnoten
Geschmack: Intensiv lang anhaltend

Marzadro

Grappa Giare Chardonnay 2 cl 8,50 €

Ursprung: Trentino
Farbe: Tiefes Braun mit Goldreflexen
Aroma: Feine und elegante Duftnoten
Geschmack: Weich und trocken.