



## ANTIPASTI

<b>BRUSCHETTE AL POMODORO</b> <b>V</b>	14.8
Tranches de pain grillé, tomates, oignons, ail, basilic, huile d'olive	
<b>CROSTINI «LUCE»</b>	24.5
Tranches de pain grillé, jambon de Parme DOP, mozzarella de bufflonne, huile de truffe blanche, truffe noire fraîche de saison	
<b>ANTIPASTO EMILIA</b>	22.5
1 verre de Lambrusco Ceci, Salame Strolghino, Mortadella di Bologna IGP, Parmigiano Reggiano DOP, vinaigre balsamique	
<b>ANTIPASTO MISTO</b>	24.5
Diverses spécialités de la vitrine	
<b>BURRATINA E CULATELLO DI ZIBELLO DOP</b>	26.5
Burrata, jambon cru supérieur d'Émilie-Romagne	
<b>CARPACCIO DI MANZO</b>	26.5
Carpaccio de bœuf au Grana Padano DOP, roquette, huile d'olive pressée à froid, jus de citron	
<b>ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO</b>	19.5
Filets de sardines de la mer Cantabrique, tranches de pain grillé, beurre	
<b>COCKTAIL DI GAMBERI</b>	26.5
Crevettes et leur sauce cocktail maison	
<b>COZZE ALLA MARINARA</b>	26.5
Moules fraîches au vin blanc, aux tomates et à l'ail	
<b>GRATINATO DI CROSTACEI</b>	24.5
Coquilles Saint-Jacques, moules et langoustines gratinées au four selon une recette romagnole (persil, ail, chapelure)	

*Insalate*

## INSALATE

<b>INSALATA VERDE</b> <b>V</b>	10.5
Salade verte	
<b>INSALATA MISTA</b> <b>V</b>	12.5
Salade composée	
<b>INSALATA DI RUCOLA CON GRANA</b> <b>V</b>	16.5
Roquette avec tomates cerises, Grana Padano DOP, vinaigre balsamique et huile d'olive	
<b>FIOR DI BUFALA CON POMODORO E BASILICO</b> <b>V</b>	20.5
Mozzarella de bufflonne, tomates, huile d'olive pressée à froid, basilic	
<b>INSALATINA DI POLPO</b>	22.5
Salade de poulpe de la vitrine avec olives taggiasca, huile d'olive, jus de citron	

*Minestre*

## MINESTRE

<b>CAPPELLETTI IN BRODO</b>	15.8
Bouillon de poule aux pâtes farcies à la viande	
<b>MINISTRONE</b> <b>V</b>	16.5
Soupe de légumes frais	



## PRIMI PIATTI

	petite portion	
<b>SPAGHETTI AL POMODORO</b> V Sauce tomate, basilic	18.5	20.8
<b>SPAGHETTI ALLA CARBONARA</b> Guanciale grillé (viande séchée de joue et bajoue de porc), œuf, crème, parmesan	23.2	25.5
<b>SPAGHETTI ALLE VONGOLE</b> Palourdes fraîches, tomates cerises, ail, persil	25.2	27.5
<b>PENNE ALL'ARRABBIATA</b> V Sauce tomate, ail, basilic, piments frais	20.5	22.8
<b>TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE</b> Pâtes aux œufs et sauce à la viande hachée	22.5	24.8
<b>TAGLIATELLE AI FUNGHI PORCINI TARTUFATI</b> V Pâtes aux œufs accompagnées de cèpes, de tomates et d'huile de truffe blanche	24.5	26.8
<b>TAGLIATELLE AL CREMA DI PISTACCHIO</b> Pâtes aux œufs à la crème de pistache, burrata, saumon fumé	26.2	28.5
<b>GARGANELLI «LUCE»</b> Pâtes aux œufs avec crevettes, saumon, tomates, sauce à la crème et au brandy et saumon fumé	25.2	27.5
<b>CAPPELLETTI CON CREMA DI PARMIGIANO E GUANCIALE</b> Pâtes farcies à la viande, crème de parmesan, guanciale (viande séchée de joue et bajoue de porc)	25.2	27.5
<b>LUNETTE TARTUFATE</b> V Pâtes farcies au fromage, sauce crémeuse à la truffe, truffe noire	26.2	28.5
<b>LASAGNE VERDI ALL'EMILIANA</b> Pâtes aux épinards farcies à la viande hachée, sauce béchamel, parmesan		26.5
<b>RISOTTO DELL'ADRIATICO</b> Risotto au vin blanc avec divers fruits de mer, poisson et tomates		38.5

## PASTA DI NOSTRA PRODUZIONE PÂTES MAISON

<b>STROZZAPRETI BUFALA</b> V Sauce tomate, tomates cerises, mozzarella de bufflonne, piment	24.2	26.5
<b>STROZZAPRETI RAGÙ E PISELLI</b> Sauce à la viande, petits pois	24.5	26.8
<b>STROZZAPRETI ALLO SCOGLIO</b> Palourdes et moules fraîches, tomates cerises, piments	27.2	29.5
<b>GNOCCHI AL PESTO</b> V Pesto fait maison	23.2	25.5

Sur demande, nous vous servons des pâtes sans gluten !

## CARNI

<b>PIATTO FIT</b>		29.5
Grande salade composée avec blanc de poulet (accompagnements supplémentaires non inclus)		
<b>PETTO DI POLLO AL GORGONZOLA</b>		32.5
Blanc de poulet grillé avec jambon cru et gorgonzola		
<b>SCALOPPINE DI VITELLO AL LIMONE</b>		43.5
Escalope de veau et sa sauce au citron	petite portion	37.5
<b>SCALOPPINE DI VITELLO AL TARTUFO</b>		45
Escalope de veau et sa sauce crémeuse à la truffe, truffe noire	petite portion	39
<b>TAGLIATA DI MANZO «LUCE»</b>		48.5
Entrecôte de bœuf grillée, coupée en tranches, accompagnée de roquette, tomates cerises et Grana Padano DOP		
<b>FILETTO DI MANZO ALLA ROSSINI</b>		58
Filet de bœuf sur pain grillé, sauce à la truffe, foie gras, truffe noire de saison		
<b>BISTECCA ALLA FIORENTINA</b>	les 100 g	18.5
Steak T-Bone grillé à partir d'env. 700 g, dans la limite des stocks ou sur précommande (accompagnements par personne en sus)		
Supplément pour le beurre aux fines herbes		3.8

## PESCI

<b>FRITTURA DI CALAMARETTI</b>		28.5
Petits calamars frits		
<b>GAMBERONI E SCAMPI ALLA GRIGLIA</b>		43.5
Grosses crevettes, langoustines grillées		
<b>CODA DI ROSPO ALLA ROMAGNOLA (400 - 500 g)</b>		45
Lotte à la romagnole (persil, ail, chapelure), cuite au four		
<b>SOGLIOLA ALLA PIASTRA (600 - 700 g)</b>		52
Sole rôtie sur le grill		

## I CONTORNI

Tous les plats de viande et de poisson comprennent l'un des accompagnements suivants au choix : risotto, légumes, tagliatelle, pommes de terre sautées au romarin, frites

Supplément pour un 2 <sup>e</sup> accompagnement		7.5
--	--	-----



## PIZZE

### VEGETARIANE

<b>FORNARINA</b> (en accompagnement) Pâte à pizza, romarin, huile d'olive, sel de mer	9.8
<b>MARGHERITA</b> Tomates, mozzarella Fior di Latte	18.9
<b>MARGHERITISSIMA</b> Tomates, mozzarella Fior di Latte, tomates cerises, mozzarella de bufflonne, basilic	26.5
<b>GIARDINO</b> Tomates, mozzarella Fior di Latte, champignons, légumes	25.5
<b>BURRATA E PESTO</b> Mozzarella Fior di Latte, tomates cerises, pesto, burrata	26.5

### SALUMI E PROSCIUTTI

<b>PROSCIUTTO E FUNGHI</b> Tomates, mozzarella Fior di Latte, jambon cuit, champignons frais	24.5
<b>QUATTRO STAGIONI</b> Tomates, mozzarella Fior di Latte, jambon cuit, artichauts, champignons, olives taggiasca	25.5
<b>VENTRICINA</b> Tomates, mozzarella Fior di Latte, salami piquant Ventricina des Abruzzes	25.5
<b>SALSICCIA PICCANTE</b> Tomates, mozzarella Fior di Latte, saucisse piquante, piments séchés, olives taggiasca	24.8
<b>STRACCIATELLA</b> Mozzarella Fior di Latte, Mortadella di Bologna IGP, roquette, tomates cerises, burrata, pistaches	27.5
<b>ROMAGNOLA</b> Tomates, mozzarella Fior di Latte, roquette, stracchino, jambon cru	27.5

### LE MARINARE

<b>TONNO E CIPOLLA</b> Tomates, mozzarella Fior di Latte, thon, oignons rouges	25.5
<b>GAMBERI E ZUCCHINE</b> Tomates, mozzarella Fior di Latte, crevettes, courgettes, ail	27.5
<b>FRUTTI DI MARE</b> Tomates, mozzarella Fior di Latte, divers fruits de mer, ail	29.5



## PIZZE

### SPECIALI

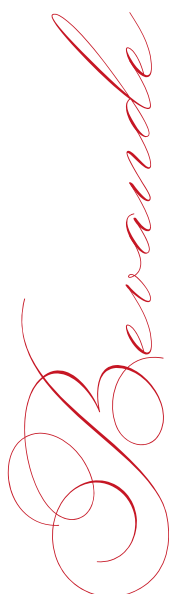
<b>CETARA</b>	25.8
Tomates, filets de sardines de Cetara, mozzarella de bufflonne, olives taggiasca, origan	
<b>CALZONE «LUCE»</b>	27.5
Pizza fermée aux tomates, mozzarella Fior di Latte, jambon cuit, salami piquant, gorgonzola	
<b>CALABRESE</b>	27.5
Tomates, mozzarella Fior di Latte, n'duja (sauce piquante à tartiner de Calabre), burrata	
<b>«NOSTALGIA GRISSINO»</b>	28.5
Tomates, mozzarella Fior di Latte, roquette, bresaola, copeaux de parmesan	
<b>AMALFI</b>	28.5
Mozzarella Fior di Latte, saumon fumé, roquette, zeste de citron	
<b>DEL PADRONE</b>	32.5
Tomates, mozzarella Fior di Latte, carpaccio de filet de bœuf, roquette, Grana Padano DOP	
<b>AL TARTUFO NERO</b> <b>V</b>	32.5
Mozzarella Fior di Latte, Grana Padano DOP, truffe noire, huile de truffe blanche	

### SUPPLEMENTO / SUPPLÉMENT

SENZA GLUTINE Pizza sans gluten	5
ROQUETTE	4.5
MOZZARELLA DI BUFALA	7.5
HUILE DE TRUFFE BLANCHE	3.8

Sur demande, nous préparons volontiers :

PICCOLA PIZZA Pizza plus petite 2.3 moins cher



## SPUMANTI E CHAMPAGNE

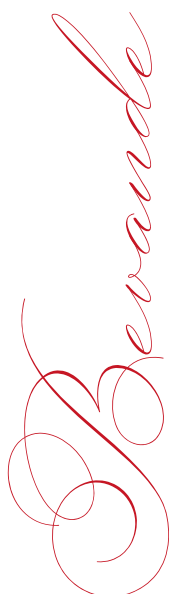
	1 dl	7.5 dl
<b>GIUSEPPE VERDI LAMBRUSCO EMILIA IGT</b> Lambrusco, frizzante e amabile Ceci, Emilia-Romagna	7.8	49
<b>PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY DOCG</b> <b>CONEGLIANO VALDOBBIADENE</b> Glera Col di Rocca, Veneto	9.5	55
<b>«K» PROSECCO ROSÉ MILLESIMATO BRUT DOC</b> Glera, Pinot Noir Refrontolo, Veneto	10.5	65
<b>MOSCATO D'ASTI DOCG</b> Moscatò Fabio Perrone, Piemonte	9.8	62
<b>FRANCIACORTA BRUT «CUVÉE PRÉSTIGE» DOCG</b> Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Bianco Ca'del Bosco, Lombardia	14.8	92
<b>CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER</b> <b>COLLECTION 243</b> Chardonnay, Pinot Noir, Meunier Louis Roederer, France	18.5	125

## APERITIVI

	%vol		
<b>SANBITTER</b> sans alcool		10 cl	5.8
<b>CRODINO</b> sans alcool		17.5 cl	8.5
<b>GESPRITZTER</b> (doux / sec)			8.5
<b>CAMPARI</b>	23	4 cl	8
<b>CINZANO ROSSO</b>	15	4 cl	8
<b>MARTINI BIANCO</b>	15	4 cl	8
<b>CYNAR</b>	16.5	4 cl	8
<b>PASTIS 51</b>	45	4 cl	8
Supplément soda		10 cl	1.5
Supplément jus d'orange		10 cl	2

## LONGDRINKS

<b>GRAND TONIC</b> 4 cl de Grand Marnier Cordon Rouge, 20 cl de tonic	13.5
<b>BACARDI COLA</b> 4 cl de Bacardi Carta Blanca, 33 cl de cola	14.5
<b>VODKA BITTER LEMON</b> 4 cl de vodka Skyy, 20 cl de Bitter Lemon	14.5
<b>WHISKEY COLA</b> 4 cl de Jack Daniel's No. 7, 33 cl de cola	15.5
<b>BULLDOG GIN TONIC</b> 4 cl de Bulldog London Dry Gin, 20 cl de tonic	15.5



## COCKTAILS

<b>LAMBRUSCO ON ICE</b> Lambrusco Ceci, Cinzano Rosso, rondelle d'orange, glace		10.5
<b>ROSÉ SPRITZ</b> Rosé, Citro, sirop de canneberge, menthe		10.5
<b>MARTINI ROYALE BIANCO</b> Martini Bianco, prosecco, limette		12.5
<b>LIMONCELLO SPRITZ</b> Limoncello, prosecco, eau gazeuse, menthe poivrée, rondelle de citron		12.5
<b>APEROL SPRITZ</b> Aperol, prosecco, eau gazeuse, rondelle d'orange		12.5
<b>CAMPARI SPRITZ</b> Campari, prosecco, eau gazeuse, rondelle d'orange		12.5
<b>HUGO</b> Prosecco, sirop de fleur de sureau, eau gazeuse, menthe		12.5
<b>NEGRONI</b> Campari, gin, Cinzano rosso, rondelle d'orange		15
<b>KIR ROYAL</b> Franciacorta Ca'del Bosco, crème de cassis		16
<b>MARTINI VIBRANTE &amp; TONIC (SANS ALCOOL)</b> Martini Vibrante, tonic, rondelle d'orange		10

## GIN

	%vol	4 cl
<b>BULLDOG LONDON DRY GIN, ANGLETERRE</b>	40	11
<b>MALFY GIN ROSA, ITALIE</b>	41	13.5

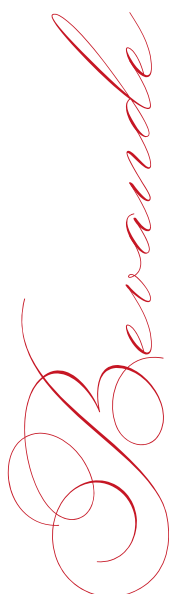
## VODKA

	%vol	4 cl
<b>SKYY, SAN FRANCISCO - USA</b>	40	10
<b>BELVEDERE, POLOGNE</b>	40	13.5

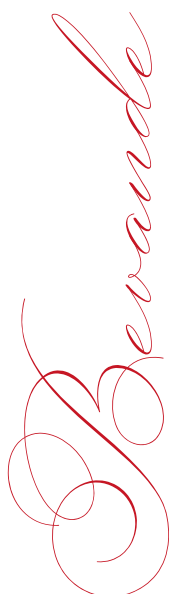
## WHISKEY

	%vol	4 cl
<b>JACK DANIEL'S NO7 SOURMASH WHISKEY</b> TENNESSEE, USA	40	11
<b>WILD TURKEY 101 PROOF BOURBON WHISKEY</b> KENTUCKY - USA	50.5	13.5
<b>BUSHMILLS 16 YEARS SINGLE MALT</b> IRISH WHISKEY, IRLANDE	40	17.5
<b>GLENMORANGIE SIGNET HIGHLAND</b> SINGLE MALT SCOTCH WHISKY, ÉCOSSE	46	24.5





<b>RUM</b>	%vol	2 cl
<b>APPLETON</b> SIGNATURE BLEND, JAMAÏQUE	40	9
<b>DIPLOMÁTICO MANTUANO 8 YEARS</b> RON EXTRA ANEJO, VENEZUELA	40	9.8
<b>ZACAPA CENTENARIO XO 25 YEARS</b> GRAN RESERVA ESPECIAL, GUATEMALA	40	16.5
<b>TEQUILA - MEXICO</b>	%vol	2 cl
<b>ESPOLON REPOSADO</b> 100% Puro Agave	40	9.5
<b>COGNAC - FRANCE</b>	%vol	2 cl
<b>BISQUIT &amp; DUBOUCHÉ VSPO</b>	40	10.5
<b>HENNESSY X.O</b>	40	18.5
<b>HENNESSY PARADIS RARE COGNAC</b> Le Cognac «PAR EXCELLENCE»	40	55
<b>BRANDY</b>	%vol	2 cl
<b>VECCHIA ROMAGNA RISERVA</b> TRE BOTTI, ÉMILIE-ROMAGNE - ITALIE	40.8	10.5
<b>TORRES JAIME I 30 YEARS RISERVA</b> DE LA FAMILIA, PENEDÈS - ESPAGNE	38	16.5
<b>LIQUORI E DISTILLATI</b>	%vol	2 cl
<b>LIMONCELLO, SICILE - ITALIE</b>	28	7.5
<b>MELA VERDE</b> VILLA DE VARDA, TRENTO - ITALIE	28	8
<b>AMARETTO DISARONNO, LOMBARDIE - ITALIE</b>	28	8
<b>SAMBUCA MOLINARI, LAZIO - ITALIE</b>	40	8
<b>GRAND MARNIER CORDON ROUGE, COGNAC - FRANCE</b>	40	8.5
<b>BAILEYS, ORIGINAL IRISH CREAM, IRLANDE</b>	17	8.5
<b>WILLIAMINE MORAND, VALAIS - SUISSE</b>	43	9.5
<b>CALVADOS</b> CHÂTEAU DU BREVIL VSOP, NORMANDIE - FRANCE	42	9.5
<b>VIEILLE PRUNE VEDRENNE</b> BOURGOGNE - FRANCE	40	9.5



## AMARI - ITALIA

	%vol	4 cl
<b>BRAULIO AMARO</b> LOMBARDIE	21	8
<b>AVERNA</b> SICILE	29	8
<b>AMARO MONTENEGRO</b> ÉMILIE-ROMAGNE	23	8
<b>RAMAZZOTTI</b> LOMBARDIE	30	8
<b>JEFFERSON AMARO IMPORTANTE</b> CALABRE	30	10.5

## BIRRA ALLA SPINA

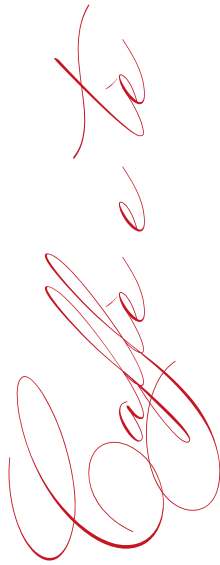
<b>ANGELO PORETTI 4 LUPOLI</b>	30 cl	5.8
<b>FELDSCHLÖSSCHEN BRAUFRISCH / BIÈRE DE SAISON</b>	30 cl	5.5
<b>GURTEN BÄRE GOLD / PANACHÉE</b>	20 cl	4.5
<b>GURTEN BÄRE GOLD / PANACHÉE</b>	30 cl	5.2

## BIRRA BOTTIGLIE

<b>FELDSCHLÖSSCHEN SANS ALCOOL</b>	33 cl	6.2
<b>DUNKLE PERLE</b>	33 cl	6.2
<b>SCHNEIDER WEISSE BIÈRE DE BLÉ PÂLE</b>	50 cl	9

## BIBITE FREDDE

<b>SAN PELLEGRINO / ACQUA PANNA</b>	50 cl	6.5		
<b>LIMONATA SAN PELLEGRINO</b>	20 cl	5.8		
<b>ARANCIATA SAN PELLEGRINO</b>	20 cl	5.8		
<b>CHINOTTO SAN PELLEGRINO</b>	20 cl	5.8		
<b>COCA COLA / ZERO</b>	33 cl	5.5		
<b>RIVELLA ROUGE / BLEU</b>	33 cl	5.5		
<b>FANTA</b>	33 cl	5.5		
<b>RAMSEIER SCHORLE POMME</b>	33 cl	5.5		
<b>SCHWEPPES TONIC / BITTER LEMON</b>	20 cl	5.5		
<b>GRANINI: JUS D'ORANGE / JUS DE TOMATE</b>	20 cl	5.5		
<b>JUS D'ORANGE FRAÎCHEMENT PRESSÉ</b>	20 cl	7.5		
<b>CITRO (au verre)</b>	30 cl	4.5	50 cl	6.5
<b>ICE TEA (au verre)</b>	30 cl	4.5	50 cl	6.5
<b>SIROP DE FLEUR DE SUREAU</b>	30 cl	3.5	50 cl	5.5
<b>«ACQUA DI BERNA»</b>			50 cl	3.8
Eau du robinet : prix du service				
<b>SIROP POUR ENFANT</b>				gratuit



## CAFFÈ E TÈ

<b>ESPRESSO / CAFFÈ / RISTRETTO</b>	4.8
<b>DECAFFEINATO</b>	4.8
<b>MACCHIATO</b>	5
<b>DOPPIO</b>	8
<b>CORRETTO GRAPPA</b>	8.5
<b>CAFFÈ MOKA</b>	12.5
POUR 2 PERSONNES, 7 à 8 minutes d'attente	
<b>CAPPUCCINO</b>	5.8
<b>LATTE MACCHIATO</b>	6.8
<b>CIOCCOLATA CALDA / FREDDA</b>	5.5
<b>TÈ DIVERSI «SIROCCO»</b>	5.8
Gentle Blue, Jade Oolong, Green Jasmine, Verbena, Camomile Orange Blossoms, Moroccan Mint, Ginger Lemon, Red Kiss	



## INFORMAZIONI

**OUVERT 365 JOURS PAR AN !**

**V PIATTI VEGETARIANI** / Plats végétariens

**10% DE RABAIS POUR LA VENTE À EMPORTER**

**TOUS LES PRIX S'ENTENDENT EN CHF, TVA incl.**

## ALLERGENE

Notre personnel de service se fera un plaisir de vous renseigner sur les ingrédients utilisés dans notre cuisine qui peuvent provoquer des allergies et/ou des intolérances.