

Antipasti

ANTIPASTI

BRUSCHETTE AL POMODORO V	14.8
Geröstete Brotscheiben, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Basilikum, Olivenöl	
CROSTINI «LUCE»	22.5
Geröstete Brotscheiben, Parmaschinken DOP, Büffelmozzarella, Weisstrüffelöl, schwarzer Trüffel	
ANTIPASTO EMILIA	22.5
1 Glas Lambrusco Ceci, Salame Strolghino, Mortadella di Bologna IGP, Parmigiano Reggiano DOP, Balsamessig	
ANTIPASTO MISTO	24.5
Verschiedene Spezialitäten aus der Vitrine	
BURRATINA E CULATELLO DI ZIBELLO DOP	26.5
Burrata, typische Schweinsschinken aus der Emilia-Romagna	
CARPACCIO DI MANZO	24.5
Rindsfilet-Carpaccio mit Grana Padano DOP, Rucola, kaltgepresstem Olivenöl, Zitronensaft	
ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO	18.5
Sardellenfilets aus dem Kantabrischen Meer, geröstete Brotscheiben, Butter	
COCKTAIL DI GAMBERONI	26.5
Riesencrevetten mit hausgemachter Cocktailsauce	
COZZE ALLA MARINARA	24.5
Frische Miesmuscheln mit Weisswein, Tomaten, Knoblauch	
GRATINATO DI CROSTACEI	22.5
Jakobsmuscheln, Miesmuscheln und Scampi im Ofen überbacken nach romagnolischem Rezept (Petersilie, Knoblauch, Paniermehl)	
PARMIGIANA DI MELANZANE V	24.5
Auberginenaufguss mit Tomaten, Mozzarella, Grana Padano DOP	

Minestre

MINESTRE

CAPPELLETTI IN BRODO	14.5
Hühnerbouillon mit Fleischteigtaschen	
MINISTRONE V	14.5
Frische Gemüsesuppe	

Insalate

INSALATE

INSALATA VERDE V	9.8
Grüner Salat	
INSALATA MISTA V	10.5
Gemischter Salat	
INSALATA DI RUCOLA CON GRANA V	14.8
Rucolasalat mit Cherrytomaten, Grana Padano DOP, Balsamessig, Olivenöl	
FIOR DI BUFALA CON POMODORO E BASILICO V	18.5
Büffelmozzarella, Tomaten, kaltgepresstes Olivenöl, Basilikum	
INSALATINA DI POLPO	20.5
Tintenfischsalat aus der Vitrine mit Taggiasca Oliven, Olivenöl, Zitronensaft	

Piadine

PIADINE ROMAGNOLE

STRACCHINO E RUCOLA	16.5
Stracchinokäse, Rucola	
BUFALA, POMODORO E BASILICO	19.5
Büffelmozzarella, Tomaten, Basilikum	
PROSCIUTTO CRUDO, STRACCHINO E RUCOLA	22.5
Rohschinken, Stracchinokäse, Rucola	
N'DUJA E STRACCHINO	22.5
N'duja (scharfe Streichwurst aus Kalabrien), Stracchinokäse	

GESCHICHTE DER PIADINA ROMAGNOLA

Die «Piadina Romagnola», das Fladenbrot der Romagna ist sicher eines der typischsten Rezepte und auch ein Symbol dieser Region und kann auf eine lange Geschichte mit einer uralten Tradition zurückblicken. In der Vergangenheit wurde sie von den Bauern und Armen auf der sogenannte «Testo» zubereitet, einer Backform ursprünglich aus Tonerde oder Gusseisen, heute hingegen wird eine Pfanne aus Gusseisen oder wie bei uns im Luce eine grosse Herdplatte verwendet. Dank ihres leckeren einzigartigen Geschmacks kann sie mit vielen verschiedenen Füllungen gegessen werden und schmeckt köstlich anstelle von Brot zu allen Mahlzeiten.

«Nichts sagt mehr über die Romagna aus als unser Brot ... es ist ein Symbol, das die Hingabe an unser Land verkörpert ...» G. Pascoli (italienischer Dichter aus der Romagna)

Primi

Primi

PRIMI PIATTI

SPAGHETTI AL POMODORO V	klein 18.2	20.5
Tomatensauce, Basilikum		
SPAGHETTI ALLA CARBONARA	22.5	24.8
Gebratener Guanciale (Wangenspeck), Ei, Rahm, Parmesan		
SPAGHETTI ALLE VONGOLE	24.2	26.5
Venusmuscheln, Cherrytomaten, Knoblauch, Petersilie		
PENNE ALL'ARRABBIATA V	20.2	22.5
Tomatensauce, Knoblauch, Basilikum, frische Pfefferschoten		
TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE	22.2	24.5
Eiernudeln mit Hackfleischsauce		
TAGLIATELLE AI FUNGHI PORCINI TARTUFATI V	24.2	26.5
Eiernudeln mit Steinpilzen, Tomaten, Weisstrüffelöl		
TAGLIATELLE AL CREMA DI PISTACCHIO	25.2	27.5
Eiernudeln mit Pistaziencrème, Burrata, geräuchertem Lachs		
GARGANELLI «LUCE»	25.2	27.5
Eierteigwaren mit Crevetten, Lachs, Tomaten, Brandy-Rahmsauce, geräuchertem Lachs		
CAPPELLETTI CON CREMA DI PARMIGIANO E GUANCIALE	24.2	26.5
Teigtaschen mit Fleischfüllung, Parmesancreme, Guanciale (Wangenspeck)		
LUNETTE TARTUFATE V	25.2	27.5
Teigtaschen mit Käsefüllung, Trüffelrahmsauce, schwarzer Trüffel		
LASAGNE VERDI ALL'EMILIANA		26.5
Spinatnudeln mit Hackfleischfüllung, Béchamel, Parmesan		

PASTA DI NOSTRA PRODUZIONE HAUSGEMACHTE PASTA

STROZZAPRETI BUFALA V	23.2	25.5
Tomatensauce, Cherrytomaten, Büffelmozzarella, Peperoncino		
STROZZAPRETI RAGÙ E PISELLI	23.9	26.2
Würzige Fleischsauce, grüne Erbsen		
STROZZAPRETI ALLO SCOGLIO	26.2	28.5
Venus- und Miesmuscheln, Cherrytomaten, Pfefferschoten		
GNOCCHETTI AL PESTO V	21.5	23.8
Hausgemachte Pestosauce		
GNOCCHETTI AL RAGÙ DI SALSICCIA E CHAMPIGNONS	23.5	25.8
Wurstragout, Tomaten, Champignons		

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne Glutenfreie Pasta!

CARNI

PIATTO FIT		28.5
Grosser gemischter Salatteller mit Pouletbrust		
PETTO DI POLLO AL GORGONZOLA		32.5
Gebratene Pouletbrust mit Rohschinken, Gorgonzola		
SCALOPPINE DI VITELLO AL LIMONE		42.5
Kalbsschnitzel an einer Zitronensauce	klein	36.5
SCALOPPINE DI VITELLO AL TARTUFO		44.5
Kalbsschnitzel an einer Trüffelrahmsauce, schwarzer Trüffel	klein	38.5
TAGLIATA DI MANZO «LUCE»		46.5
Rindsentrecôte vom Grill in Scheiben geschnitten mit Rucola, Cherrytomaten, Grana Padano DOP, Olivenöl und Balsamessig (zusätzliche Beilage nicht inbegriffen)		
CUORE DI FILETTO DI MANZO AL FOIE GRAS		56
Rindsfilet auf Toastbrot mit Foie gras, Sauce Périgord, schwarzer Trüffel		
BISTECCA ALLA FIORENTINA	100 gr	16
T-Bone Steak vom Grill ab ca. 700 gr, solange Vorrat oder auf Vorbestellung mind. 2 Tage vorher (Beilage pro Person wird zusätzlich verrechnet)		
Zuschlag für Kräuterbutter		3.5

PESCI

FRITTURA DI CALAMARETTI		26.5
Kleine frittierte Tintenfische		
CODA DI ROSPO ALLA ROMAGNOLA (400 - 500 gr)		42.5
Seeteufel nach romagnolischer Art (Petersilie, Knoblauch, Paniermehl) im Ofen gebacken		
GAMBERONI E SCAMPI ALLA GRIGLIA		42.5
Riesencrevetten, Scampi vom Grill		
SOGLIOLA ALLA GRIGLIA (600 - 700 gr)		48.5
Seezunge vom Grill		
RISOTTO DELL'ADRIATICO		36.5
Weissweinrisotto mit verschiedenen Meeresfrüchten, Fisch, Tomaten		

I CONTORNI

Bei allen Fleisch- und Fischgerichten ist eine der folgenden Beilagen nach Wahl inbegriffen: Risotto, Gemüse, Tagliatelle, Bratkartoffeln mit Rosmarin, Pommes-Frites

Zuschlag für 2. Beilage		7.5
-------------------------	--	-----



VEGETARIANE

FORNARINA (als Beilage)	9.5
Pizzateig, Rosmarin, Olivenöl, Meersalz	
MARGHERITA	18.5
Tomaten, Mozzarella Fior di Latte	
MARGHERITISSIMA	25.5
Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Cherrytomaten, Büffelmozzarella, Basilikum	
GIARDINO	24.5
Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Champignons, verschiedenes Gemüse	
BURRATA E PESTO	25.8
Mozzarella Fior di Latte, Cherrytomaten, Pesto, Burrata	

SALUMI E PROSCIUTTI

PROSCIUTTO E FUNGHI	23.5
Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Hinterschinken, frische Champignons	
QUATTRO STAGIONI	24.8
Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Hinterschinken, Artischocken, Champignons, Taggiasca Oliven	
VENTRICINA	24.5
Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, scharfe Ventricina Salami aus den Abruzzen	
SALSICCIA PICCANTE	24.5
Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, pikante Wurst, getrocknete Pfefferschoten, Taggiasca Oliven	
STRACCIATELLA	26.5
Mozzarella Fior di Latte, Mortadella di Bologna IGP, Rucola, Cherrytomaten, Burrata, Pistazien	
ROMAGNOLA	26.5
Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Rucola, Stracchino, Rohschinken	

LE MARINARE

TONNO E CIPOLLA	23.5
Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Thunfisch, rote Zwiebeln	
GAMBERI E ZUCCHINE	26.5
Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Crevetten, Zucchetti, Knoblauch	
FRUTTI DI MARE	28.5
Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, verschiedene Meeresfrüchte, Knoblauch	



SPECIALI

CETARA Tomaten, Sardellenfilets aus Cetara, Büffelmozzarella, Taggiasca Oliven, Oregano	25.5
CALZONE «LUCE» Zugedeckte Pizza mit Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Hinterschinken, pikante Salami, Gorgonzola	26.5
GUANCIALE Mozzarella Fior di Latte, aromatisierte Kartoffeln, rote Zwiebeln, Guanciale (Wangenspeck)	26.5
CALABRESE Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, N'duja (scharfe Streichwurst aus Kalabrien), Burrata	26.5
«NOSTALGIA GRISSINO» Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Rucola, Bresaola, Parmesansplitter	27.5
DEL PADRONE Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Rindsfilet-Carpaccio, Rucola, Grana Padano DOP	29.5
AL TARTUFO NERO V Mozzarella Fior di Latte, Grana Padano DOP, schwarzer Trüffel, Weisstrüffelöl	32.5

SUPPLEMENTO / ZUSCHLAG

SENZA GLUTINE Glutenfreie Pizza	5
RUCOLA	3.8
MOZZARELLA DI BUFALA	6.5
WEISSTRÜFFELÖL	3.5

Auf Wunsch servieren wir ihnen gerne:

PICCOLA PIZZA kleinere Pizza 2.3 günstiger



SPUMANTI E CHAMPAGNE

	pro dl	7.5 dl
GIUSEPPE VERDI LAMBRUSCO EMILIA IGT Lambrusco, frizzante e amabile Ceci, Emilia-Romagna	7.5	49
PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY DOCG CONEGLIANO VALDOBBIADENE Glera Col di Rocca, Veneto	9	55
«K» PROSECCO ROSÉ MILLESIMATO BRUT DOC Glera, Pinot Noir Refrontolo, Veneto	9.8	62
MOSCATO D'ASTI DOCG Moscato Fabio Perrone, Piemonte	9.5	58
FRANCIACORTA BRUT «CUVÉE PRÉSTIGE» DOCG Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Bianco Ca'del Bosco, Lombardia	14.5	89

APERITIVI

	vol. %		
SANBITTER alkoholfrei		10 cl	5.8
CRODINO alkoholfrei		17.5 cl	8.5
GESPRITZTER WEISSWEIN (süß / sauer)			8
CAMPARI	23	4 cl	7.5
CINZANO ROSSO	15	4 cl	7.5
MARTINI BIANCO	15	4 cl	7.5
CYNAR	16.5	4 cl	7.5
PASTIS 51	45	4 cl	7.5
Zusatz Soda		10 cl	1.5
Zusatz Orangensaft		10 cl	2

LONGDRINKS

BACARDI COLA			14
Bacardi Carta Blanca 4 cl, Cola 33 cl			
VODKA BITTER LEMON			14
Skyy Vodka 4 cl, 20 cl Bitter Lemon			
WHISKEY COLA			15
Jack Daniel's No7 4 cl, 33 cl Cola			
GIN TONIC			15
Bulldog London Dry Gin 4 cl, 20 cl Tonic Water			



COCKTAILS

LAMBRUSCO ON ICE		10
Lambrusco Ceci, Cinzano Rosso, Orangenscheibe, Eis		
ROSÉ SPRITZ		10
Roséwein, Citro, Cranberrysirup, Minze		
MARTINI ROYALE BIANCO		10
Martini Bianco, Prosecco, Limette		
LIMONCELLO SPRITZ		12.5
Limoncello, Prosecco, Soda, Pfefferminze, Zitronenscheibe		
APEROL SPRITZ		12.5
Aperol, Prosecco, Soda, Orangenscheibe		
CAMPARI SPRITZ		12.5
Campari, Prosecco, Soda, Orangenscheibe		
HUGO		12.5
Prosecco, Holunderblütensirup, Soda, Limette, Minze		
NEGRONI		15
Campari, Gin, Cinzano rosso, Orangenscheibe		
KIR ROYAL		16
Franciacorta Ca'del Bosco, Cassis		
MARTINI VIBRANTE & TONIC (NON ALCOLICO)		10
Martini Vibrante, Tonic, Orangenscheibe		

GIN

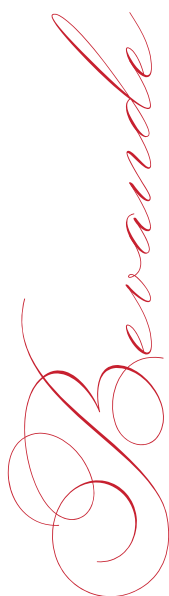
	vol %	4 cl
BULLDOG LONDON DRY GIN, ENGLAND	40	10.5
MALFY GIN ROSA, ITALIA	41	12.5

VODKA

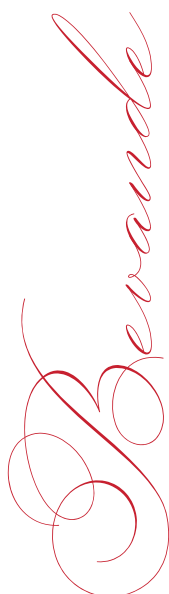
	vol %	4 cl
SKYY, SAN FRANCISCO - USA	40	9.5
BELVEDERE, POLEN	40	12.5

WHISKEY

	vol %	4 cl
JACK DANIEL'S NO7 SOURMASH WHISKEY	40	10.5
TENNESSEE, USA		
WILD TURKEY 101 PROOF BOURBON WHISKEY	50.5	12.5
KENTUCKY - USA		
BUSHMILLS 16 YEARS SINGLE MALT	40	16.5
IRISH WHISKEY, IRLAND		
GLENMORANGIE SIGNET HIGHLAND	46	22.5
SINGLE MALT SCOTCH WHISKY, SCOTLAND		



RUM	vol %	2 cl
DIPLOMÁTICO MANTUANO 8 YEARS RON EXTRA ANEJO, VENEZUELA	40	9.5
ZACAPA CENTENARIO XO 25 YEARS GRAN RESERVA ESPECIAL, GUATEMALA	40	18.5
TEQUILA - MEXICO	vol %	2 cl
PATRON REPOSADO 100% AGAVE	40	9.5
COGNAC - FRANCE	vol %	2 cl
HENNESSY X.O	40	14.5
CAMUS EXTRA DARK & INTENSE	40	24.5
HENNESSY PARADIS RARE COGNAC Le Cognac «PAR EXCELLENCE»	40	49.5
BRANDY	vol %	2 cl
VECCHIA ROMAGNA RISERVA TRE BOTTI, EMILIA-ROMAGNA - ITALIA	40.8	9.5
TORRES JAIME I 30 YEARS RISERVA DE LA FAMILIA, PENEDES - ESPAÑA	38	15.5
LIQUORI E DISTILLATI	vol %	2 cl
LIMONCELLO, SICILIA - ITALIA	28	7
MELA VERDE VILLA DE VARDA, TRENINO - ITALIA	28	7.5
AMARETTO DISARONNO, LOMBARDIA - ITALIA	28	7.5
SAMBUCA MOLINARI, LAZIO - ITALIA	40	7.5
WILLIAMINE MORAND, WALLIS - SCHWEIZ	43	8.5
CALVADOS CHÂTEAU DU BREVIL VSOP, BRETAGNE - FRANCE	42	8.5
VIEILLE PRUNE VEDRENNE BOURGOGNE - FRANCE	40	8.5
GRAND MARNIER CORDON ROUGE COGNAC - FRANCE	40	8.5
BAILEYS ORIGINAL IRISH CREAM, IRLAND	17	8.5



AMARI - ITALIA

	vol.%	4 cl
AVERNA SICILIA	29	7
AMARO MONTENEGRO EMILIA-ROMAGNA	23	7
RAMAZZOTTI LOMBARDIA	30	7
JEFFERSON AMARO IMPORTANTE CALABRIA	30	9.5

BIRRA ALLA SPINA

ANGELO PORETTI 4 LUPOLI	30 cl	5.5
FELDSCHLÖSSCHEN BRAUFRISCH / SAISONBIER	30 cl	5.2
GURTEN BÄRE GOLD / PANACHÉE	20 cl	4.2
GURTEN BÄRE GOLD / PANACHÉE	30 cl	4.9

BIRRA BOTTIGLIE

FELDSCHLÖSSCHEN ALKOHOLFREI	33 cl	5.9
DUNKLE PERLE	33 cl	5.9
SCHNEIDER WEISSE WEIZEN HELL	50 cl	8.5

BIBITE FREDDE

SAN PELLEGRINO / ACQUA PANNA	50 cl	6.5		
LIMONATA SAN PELLEGRINO	20 cl	5.5		
ARANCIATA SAN PELLEGRINO	20 cl	5.5		
CHINOTTO SAN PELLEGRINO	20 cl	5.5		
COCA COLA / ZERO	33 cl	5.5		
RIVELLA ROT / BLAU	33 cl	5.5		
FANTA	33 cl	5.5		
RAMSEIER APFELSCHORLE	33 cl	5.5		
SCHWEPPES TONIC / BITTER LEMON	20 cl	5.5		
GRANINI ORANGENSAFT / TOMATENSAFT	20 cl	5.5		
ORANGENSAFT FRISCH GEPRESST	20 cl	7.5		
CITRO (Offenausschank)	30 cl	4.5	50 cl	6.5
ICE TEA (Offenausschank)	30 cl	4.5	50 cl	6.5
HOLUNDERBLÜTENSIRUP	30 cl	3.5	50 cl	5.5
«ACQUA DI BERNA»			50 cl	3.5
Hahnenwasser Serviceleistung				
SIRUP FÜR KINDER				gratis



CAFFÈ E TÈ

ESPRESSO / CAFFÈ / RISTRETTO	4.8
DECAFFEINATO	4.8
MACCHIATO	5
DOPPIO	7.5
CORRETTO GRAPPA	7.8
CAFFÈ MOKA	12.5
FÜR 2 PERSONEN, ca. 7 - 8 Minuten Wartezeit	
CAPPUCCINO	5.8
LATTE MACCHIATO	6.5
CIOCCOLATA CALDA / FREDDA	5
TÈ DIVERSI «SIROCCO»	5.5
Gentle Blue, Jade Oolong, Green Jasmine, Verbena, Camomile Orange Blossoms, Moroccan Mint, Ginger Lemon, Red Kiss	



INFORMAZIONI

365 TAGE IM JAHR OFFEN!

V PIATTI VEGETARIANI / Vegetarische Gerichte

VERKAUF ÜBER DIE GASSE 15% RABATT

ALLE PREISE IN CHF inkl. MWST

ALLERGENE

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

MENU ONLINE

