

Antipasti

ANTIPASTI

BRUSCHETTE AL POMODORO **V** 14.8
Tranches de pain grillé, tomates, oignons,
ail, basilic, huile d'olive

CROSTINI «LUCE» 24.5
Tranches de pain grillé, jambon de Parme DOP, mozzarella de bufflonne,
huile de truffe blanche, truffe noire fraîche de saison

ANTIPASTO EMILIA 22.5
1 verre de Lambrusco Ceci,
Salame Strolghino, Mortadella di Bologna IGP,
Parmigiano Reggiano DOP, vinaigre balsamique

ANTIPASTO MISTO 24.5
Diverses spécialités de la vitrine

BURRATINA E CULATELLO DI ZIBELLO DOP 26.5
Burrata, jambon cru supérieur d'Émilie-Romagne

CARPACCIO DI MANZO 26.5
Carpaccio de bœuf au Grana Padano DOP, roquette,
huile d'olive pressée à froid, jus de citron

ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO 19.5
Filets de sardines de la mer Cantabrique,
tranches de pain grillé, beurre

COCKTAIL DI GAMBERI 26.5
Crevettes et leur sauce cocktail maison

COZZE ALLA MARINARA 26.5
Moules fraîches au vin blanc, aux tomates et à l'ail

GRATINATO DI CROSTACEI 24.5
Coquilles Saint-Jacques, moules et langoustines
gratinées au four selon une recette romagnole
(persil, ail, chapelure)

Minestre

MINESTRE

CAPPELLETTI IN BRODO 15.8
Bouillon de poule aux pâtes farcies à la viande

MINISTRONE **V** 16.5
Soupe de légumes frais

Insalate

INSALATE

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

Piadine

PIADINE ROMAGNOLE

STRACCHINO E RUCOLA	18.5
Stracchino, roquette	
BUFALA, POMODORO E BASILICO	20.5
Mozzarella de bufflonne, tomates, basilic	
N'DUJA E STRACCHINO	22.5
N'duja (saucisse piquante à tartiner de Calabre), stracchino	
PROSCIUTTO CRUDO, STRACCHINO E RUCOLA	24.5
Jambon cru, stracchino, roquette	

HISTOIRE DE LA PIADINA ROMAGNOLA

La « Piadina Romagnola », une fine galette de Romagne, est sans doute l'une des spécialités les plus typiques et aussi un symbole de cette région. Son histoire est le fruit d'une tradition ancestrale. Elle était autrefois préparée par les paysans et les pauvres sur le « testo », un moule à l'origine en argile ou en fonte. Aujourd'hui, on utilise plutôt un poêle en fonte ou, comme chez nous au Luce, une grande plaque de cuisson. Sa saveur unique et délicieuse permet de la marier à une multitude de garnitures et elle est absolument succulente en alternative au pain, avec tous les repas.

« Rien n'évoque autant la Romagne que notre pain... C'est un symbole qui incarne l'attachement à notre terre... » G. Pascoli (poète italien de Romagne)



PRIMI PIATTI

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

PASTA DI NOSTRA PRODUZIONE PÂTES MAISON

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

Sur demande, nous vous servons des pâtes sans gluten !

CARNI

PIATTO FIT		29.5
Grande salade composée avec blanc de poulet (accompagnements supplémentaires non inclus)		
PETTO DI POLLO AL GORGONZOLA		32.5
Blanc de poulet grillé avec jambon cru et gorgonzola		
SCALOPPINE DI VITELLO AL LIMONE		43.5
Escalope de veau et sa sauce au citron	petite portion	37.5
SCALOPPINE DI VITELLO AL TARTUFO		45
Escalope de veau et sa sauce crémeuse à la truffe, truffe noire	petite portion	39
TAGLIATA DI MANZO «LUCE»		48.5
Entrecôte de bœuf grillée, coupée en tranches, accompagnée de roquette, tomates cerises et Grana Padano DOP		
FILETTO DI MANZO ALLA ROSSINI		58
Filet de bœuf sur pain grillé, sauce à la truffe, foie gras, truffe noire de saison		
BISTECCA ALLA FIORENTINA	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

FRITTURA DI CALAMARETTI		28.5
Petits calamars frits		
GAMBERONI E SCAMPI ALLA GRIGLIA		43.5
Grosses crevettes, langoustines grillées		
CODA DI ROSPO ALLA ROMAGNOLA (400 - 500 g)		45
Lotte à la romagnole (persil, ail, chapelure), cuite au four		
SOGLIOLA ALLA PIASTRA (600 - 700 g)		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 ^e accompagnement		7.5
--	--	-----



PIZZE

VEGETARIANE

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

SALUMI E PROSCIUTTI

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

LE MARINARE

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



PIZZE

SPECIALI

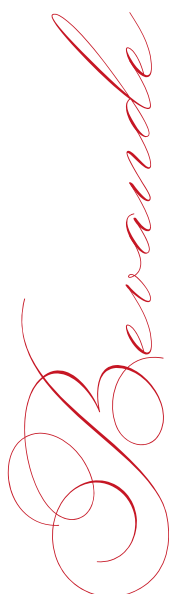
CETARA	25.8
Tomates, filets de sardines de Cetara, mozzarella de bufflonne, olives taggiasca, origan	
CALZONE «LUCE»	27.5
Pizza fermée aux tomates, mozzarella Fior di Latte, jambon cuit, salami piquant, gorgonzola	
CALABRESE	27.5
Tomates, mozzarella Fior di Latte, n'duja (sauce piquante à tartiner de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

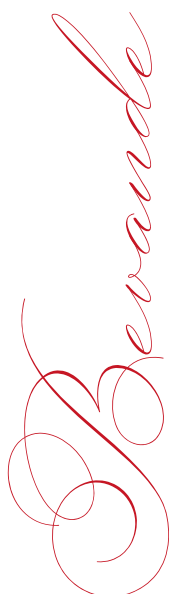
	pro dl	7.5 dl
GIUSEPPE VERDI LAMBRUSCO EMILIA IGT Lambrusco, frizzante e amabile Ceci, Émilie-Romagne	7.8	49
PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY DOCG CONEGLIANO VALDOBBIADENE Glera Col di Rocca, Veneto	9.5	55
«K» PROSECCO ROSÉ MILLESIMATO BRUT DOC Glera, Pinot Noir Refrontolo, Véneto	10.5	65
MOSCATO D'ASTI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

APERITIVI

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

LONGDRINKS

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



COCKTAILS

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

GIN

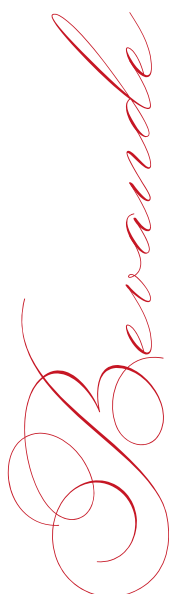
	%vol	4 cl
BULLDOG LONDON DRY GIN, ANGLETERRE	40	11
MALFY GIN ROSA, ITALIE	41	13.5

VODKA

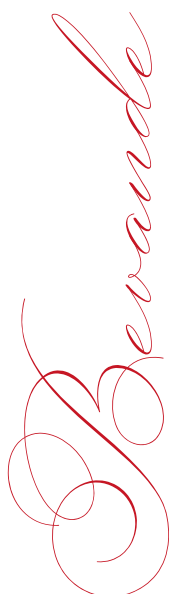
	%vol	4 cl
SKYY, SAN FRANCISCO - USA	40	10
BELVEDERE, POLOGNE	40	13.5

WHISKEY

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



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



AMARI - ITALIA

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

BIRRA ALLA SPINA

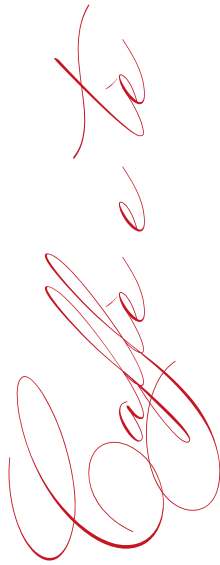
ANGELO PORETTI 4 LUPOLI	30 cl	5.8
FELDSCHLÖSSCHEN BRAUFRISCH / BIÈRE DE SAISON	30 cl	5.5
GURTEN BÄRE GOLD / PANACHÉE	20 cl	4.5
GURTEN BÄRE GOLD / PANACHÉE	30 cl	5.2

BIRRA BOTTIGLIE

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

BIBITE FREDDE

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



CAFFÈ E TÈ

ESPRESSO / CAFFÈ / RISTRETTO	4.8
DECAFFEINATO	4.8
MACCHIATO	5
DOPPIO	8
CORRETTO GRAPPA	8.5
CAFFÈ MOKA	12.5
POUR 2 PERSONNES, 7 à 8 minutes d'attente	
CAPPUCCINO	5.8
LATTE MACCHIATO	6.8
CIOCCOLATA CALDA / FREDDA	5.5
TÈ DIVERSI «SIROCCO»	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.