

Antipasti

ANTIPASTI

BRUSCHETTE AL POMODORO V	14.8
Geröstete Brotscheiben, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Basilikum, Olivenöl	
CROSTINI «LUCE»	24.5
Geröstete Brotscheiben, Parmaschinken DOP, Büffelmozzarella, Weisstrüffelöl, frischer schwarzer Saisontrüffel	
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, hochwertiger Schweineschinken aus der Emilia-Romagna	
CARPACCIO DI MANZO	26.5
Rindsfilet-Carpaccio mit Grana Padano DOP, Rucola, kaltgepresstem Olivenöl, Zitronensaft	
ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO	19.5
Sardellenfilets aus dem Kantabrischen Meer, geröstete Brotscheiben, Butter	
COCKTAIL DI GAMBERI	26.5
Crevetten mit hausgemachter Cocktailsauce	
COZZE ALLA MARINARA	26.5
Frische Miesmuscheln mit Weisswein, Tomaten, Knoblauch	
GRATINATO DI CROSTACEI	24.5
Jakobsmuscheln, Miesmuscheln und Scampi im Ofen überbacken nach romagnolischem Rezept (Petersilie, Knoblauch, Paniermehl)	

Minestre

MINESTRE

CAPPELLETTI IN BRODO	15.8
Hühnerbouillon mit Fleischteigtaschen	
MINISTRONE V	16.5
Frische Gemüsesuppe	

Insalate

INSALATE

INSALATA VERDE V	10.5
Grüner Salat	
INSALATA MISTA V	12.5
Gemischter Salat	
INSALATA DI RUCOLA CON GRANA V	16.5
Rucolasalat mit Cherrytomaten, Grana Padano DOP, Balsamessig, Olivenöl	
FIOR DI BUFALA CON POMODORO E BASILICO V	20.5
Büffelmozzarella, Tomaten, kaltgepresstes Olivenöl, Basilikum	
INSALATINA DI POLPO	22.5
Tintenfischsalat aus der Vitrine mit Taggiasca Oliven, Olivenöl, Zitronensaft	

Piadine

PIADINE ROMAGNOLE

STRACCHINO E RUCOLA	18.5
Stracchinokäse, Rucola	
BUFALA, POMODORO E BASILICO	20.5
Büffelmozzarella, Tomaten, Basilikum	
N'DUJA E STRACCHINO	22.5
N'duja (scharfe Streichwurst aus Kalabrien), Stracchinokäse	
PROSCIUTTO CRUDO, STRACCHINO E RUCOLA	24.5
Rohschinken, Stracchinokäse, Rucola	

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 18.5	20.8
Tomatensauce, Basilikum		
SPAGHETTI ALLA CARBONARA	23.2	25.5
Gebratener Guanciale (Wangenspeck), Ei, Rahm, Parmesan		
SPAGHETTI ALLE VONGOLE	25.2	27.5
Frische Venusmuscheln, Cherrytomaten, Knoblauch, Petersilie		
PENNE ALL'ARRABBIATA V	20.5	22.8
Tomatensauce, Knoblauch, Basilikum, frische Pfefferschoten		
TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE	22.5	24.8
Eiernudeln mit Hackfleischsauce		
TAGLIATELLE AI FUNGHI PORCINI TARTUFATI V	24.5	26.8
Eiernudeln mit Steinpilzen, Tomaten, Weisstrüffelöl		
TAGLIATELLE AL CREMA DI PISTACCHIO	26.2	28.5
Eiernudeln mit Pistaziencreme, 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	25.2	27.5
Teigtaschen mit Fleischfüllung, Parmesancreme, Guanciale (Wangenspeck)		
LUNETTE TARTUFATE V	26.2	28.5
Teigtaschen mit Käsefüllung, Trüffelrahmsauce, schwarzer Trüffel		
LASAGNE VERDI ALL'EMILIANA		26.5
Spinatnudeln mit Hackfleischfüllung, Béchamel, Parmesan		
RISOTTO DELL'ADRIATICO		38.5
Weissweinsrisotto mit verschiedenen Meeresfrüchten, Fisch, Tomaten		

PASTA DI NOSTRA PRODUZIONE HAUSGEMACHTE PASTA

STROZZAPRETI BUFALA V	24.2	26.5
Tomatensauce, Cherrytomaten, Büffelmozzarella, Peperoncino		
STROZZAPRETI RAGÙ E PISELLI	24.5	26.8
Fleischsauce, grüne Erbsen		
STROZZAPRETI ALLO SCOGLIO	27.2	29.5
Frische Venus- und Miesmuscheln, Cherrytomaten, Pfefferschoten		
GNOCCHI AL PESTO V	23.2	25.5
Hausgemachte Pestosauce		

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne Glutenfreie Pasta!

CARNI

PIATTO FIT		29.5
Grosser gemischter Salatteller mit Pouletbrust (zusätzliche Beilage nicht inbegriffen)		
PETTO DI POLLO AL GORGONZOLA		32.5
Gebratene Pouletbrust mit Rohschinken, Gorgonzola		
SCALOPPINE DI VITELLO AL LIMONE		43.5
Kalbsschnitzel an einer Zitronensauce	klein	37.5
SCALOPPINE DI VITELLO AL TARTUFO		45
Kalbsschnitzel an einer Trüffelrahmsauce, schwarzer Trüffel	klein	39
TAGLIATA DI MANZO «LUCE»		48.5
Rindsentrecôte vom Grill in Scheiben geschnitten, garniert mit Rucola, Cherrytomaten, Grana Padano DOP		
FILETTO DI MANZO ALLA ROSSINI		58
Rindsfilet auf geröstetem Brot, Trüffelsauce, Foie gras, schwarzer Saisontrüffel		
BISTECCA ALLA FIORENTINA	pro 100 gr	18.5
T-Bone Steak vom Grill ab ca. 700 gr, solange Vorrat oder auf Vorbestellung (Beilage pro Person wird zusätzlich verrechnet)		
Zuschlag für Kräuterbutter		3.8

PESCI

FRITTURA DI CALAMARETTI		28.5
Kleine frittierte Tintenfische		
GAMBERONI E SCAMPI ALLA GRIGLIA		43.5
Riesencrevetten, Scampi vom Grill		
CODA DI ROSPO ALLA ROMAGNOLA (400 - 500 gr)		45
Seeteufel nach romagnolischer Art (Petersilie, Knoblauch, Paniermehl) im Ofen gebacken		
SOGLIOLA ALLA PIASTRA (600 - 700 gr)		52
Seezunge auf Grillplatte gebraten		

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
-------------------------	--	-----



PIZZE

VEGETARIANE

FORNARINA (als Beilage) Pizzateig, Rosmarin, Olivenöl, Meersalz	9.8
MARGHERITA Tomaten, Mozzarella Fior di Latte	18.9
MARGHERITISSIMA Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Cherrytomaten, Büffelmozzarella, Basilikum	26.5
GIARDINO Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Champignons, verschiedenes Gemüse	25.5
BURRATA E PESTO Mozzarella Fior di Latte, Cherrytomaten, Pesto, Burrata	26.5

SALUMI E PROSCIUTTI

PROSCIUTTO E FUNGHI Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Hinterschinken, frische Champignons	24.5
QUATTRO STAGIONI Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Hinterschinken, Artischocken, Champignons, Taggiasca Oliven	25.5
VENTRICINA Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, scharfe Venticina Salami aus den Abruzzen	25.5
SALSICCIA PICCANTE Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, pikante Wurst, getrocknete Pfefferschoten, Taggiasca Oliven	24.8
STRACCIATELLA Mozzarella Fior di Latte, Mortadella di Bologna IGP, Rucola, Cherrytomaten, Burrata, Pistazien	27.5
ROMAGNOLA Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Rucola, Stracchino, Rohschinken	27.5

LE MARINARE

TONNO E CIPOLLA Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Thunfisch, rote Zwiebeln	25.5
GAMBERI E ZUCCHINE Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Crevetten, Zucchetti, Knoblauch	27.5
FRUTTI DI MARE Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, verschiedene Meeresfrüchte, Knoblauch	29.5



PIZZE

SPECIALI

CETARA Tomaten, Sardellenfilets aus Cetara, Büffelmozzarella, Taggiasca Oliven, Oregano	25.8
CALZONE «LUCE» Zugedeckte Pizza mit Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Hinterschinken, pikante Salami, Gorgonzola	27.5
CALABRESE Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, N'duja (scharfe Streichwurst aus Kalabrien), Burrata	27.5
«NOSTALGIA GRISSINO» Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Rucola, Bresaola, Parmesansplitter	28.5
AMALFI Mozzarella Fior di Latte, geräucherter Lachs, Rucola, Zitronenzeste	28.5
DEL PADRONE Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Rindsfilet-Carpaccio, Rucola, Grana Padano DOP	32.5
AL TARTUFO NERO V Mozzarella Fior di Latte, Grana Padano DOP, schwarzer Trüffel, Weisstrüffelöl	32.5

SUPPLEMENTO / ZUSCHLAG

SENZA GLUTINE Glutenfreie Pizza	5
RUCOLA	4.5
MOZZARELLA DI BUFALA	7.5
WEISSTRÜFFELÖL	3.8

Auf Wunsch servieren wir ihnen gerne:

PICCOLA PIZZA kleinere Pizza 2.3 günstiger



SPUMANTI E CHAMPAGNE

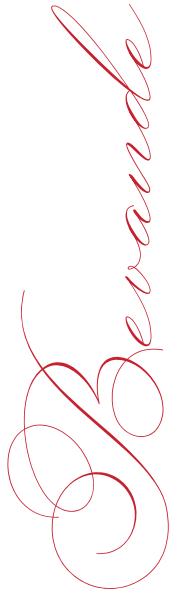
	pro dl	7.5 dl
GIUSEPPE VERDI LAMBRUSCO EMILIA IGT Lambrusco, frizzante e amabile Ceci, Emilia-Romagna	7.8	49
PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY DOCG CONEGLIANO VALDOBBIADENE Glera Col di Rocca, Veneto	9.5	55
«K» PROSECCO ROSÉ MILLESIMATO BRUT DOC Glera, Pinot Noir Refrontolo, Veneto	10.5	65
MOSCATO D'ASTI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

APERITIVI

	vol. %		
SANBITTER alkoholfrei		10 cl	5.8
CRODINO alkoholfrei		17.5 cl	8.5
GESPRITZTER WEISSWEIN (süß / sauer)			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
Zusatz Soda		10 cl	1.5
Zusatz Orangensaft		10 cl	2

LONGDRINKS

GRAND TONIC Grand Marnier Cordon Rouge 4 cl, 20 cl Tonic Water			13.5
BACARDI COLA Bacardi Carta Blanca 4 cl, Cola 33 cl			14.5
VODKA BITTER LEMON Skyy Vodka 4 cl, 20 cl Bitter Lemon			14.5
WHISKEY COLA Jack Daniel's No7 4 cl, 33 cl Cola			15.5
BULLDOG GIN TONIC Bulldog London Dry Gin 4 cl, 20 cl Tonic Water			15.5



COCKTAILS

LAMBRUSCO ON ICE Lambrusco Ceci, Cinzano Rosso, Orangenscheibe, Eis	10.5
ROSÉ SPRITZ Roséwein, Citro, Cranberrysirup, Minze	10.5
MARTINI ROYALE BIANCO Martini Bianco, Prosecco, Limette	12.5
LIMONCELLO SPRITZ Limoncello, Prosecco, Soda, Pfefferminze, Zitronenscheibe	12.5
APEROL SPRITZ Aperol, Prosecco, Soda, Orangenscheibe	12.5
CAMPARI SPRITZ Campari, Prosecco, Soda, Orangenscheibe	12.5
HUGO Prosecco, Holunderblütensirup, Soda, Limette, Minze	12.5
NEGRONI Campari, Gin, Cinzano rosso, Orangenscheibe	15
KIR ROYAL Franciacorta Ca'del Bosco, Cassis	16
MARTINI VIBRANTE & TONIC (NON ALCOLICO) Martini Vibrante, Tonic, Orangenscheibe	10

GIN

	vol %	4 cl
BULLDOG LONDON DRY GIN, ENGLAND	40	11
MALFY GIN ROSA, ITALIA	41	13.5

VODKA

	vol %	4 cl
SKYY, SAN FRANCISCO - USA	40	10
BELVEDERE, POLEN	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, IRLAND	40	17.5
GLENMORANGIE SIGNET HIGHLAND SINGLE MALT SCOTCH WHISKY, SCOTLAND	46	24.5



RUM	vol %	2 cl
APPLETON SIGNATURE BLEND, JAMAICA	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, EMILIA-ROMAGNA - ITALIA	40.8	10.5
TORRES JAIME I 30 YEARS RISERVA DE LA FAMILIA, PENEDÈS - ESPAÑA	38	16.5
LIQUORI E DISTILLATI	vol %	2 cl
LIMONCELLO, SICILIA - ITALIA	28	7.5
MELA VERDE VILLA DE VARDÀ, TRENTO - ITALIA	28	8
AMARETTO DISARONNO, LOMBARDIA - ITALIA	28	8
SAMBUCA MOLINARI, LAZIO - ITALIA	40	8
GRAND MARNIER CORDON ROUGE, COGNAC - FRANCE	40	8.5
BAILEYS, ORIGINAL IRISH CREAM, IRLAND	17	8.5
WILLIAMINE MORAND, WALLIS - SCHWEIZ	43	9.5
CALVADOS CHÂTEAU DU BREVIL VSOP, BRETAGNE - FRANCE	42	9.5
VIEILLE PRUNE VEDRENNE BOURGOGNE - FRANCE	40	9.5



AMARI - ITALIA

	vol. %	4 cl
BRAULIO AMARO LOMBARDIA	21	8
AVERNA SICILIA	29	8
AMARO MONTENEGRO EMILIA-ROMAGNA	23	8
RAMAZZOTTI LOMBARDIA	30	8
JEFFERSON AMARO IMPORTANTE CALABRIA	30	10.5

BIRRA ALLA SPINA

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

BIRRA BOTTIGLIE

FELDSCHLÖSSCHEN ALKOHOLFREI	33 cl	6.2
DUNKLE PERLE	33 cl	6.2
SCHNEIDER WEISSE WEIZEN HELL	50 cl	9

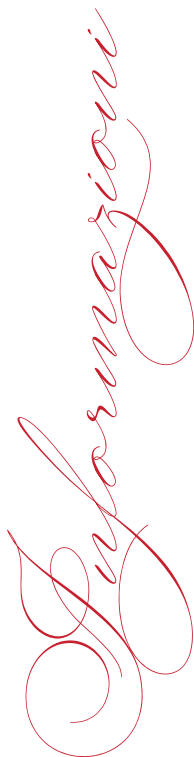
BIBITE FREDDE

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 ROT / BLAU			33 cl	5.5
FANTA			33 cl	5.5
RAMSEIER APFELSCHORLE			33 cl	5.5
SCHWEPPE 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	3.8
Hahnenwasser Serviceleistung				
SIRUP FÜR KINDER				gratis



CAFFÈ E TÈ

ESPRESSO / CAFFÈ / RISTRETTO	4.8
DECAFFEINATO	4.8
MACCHIATO	5
DOPPIO	8
CORRETTO GRAPPA	8.5
CAFFÈ MOKA	12.5
FÜR 2 PERSONEN, ca. 7 - 8 Minuten Wartezeit	
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

365 TAGE IM JAHR OFFEN!

V PIATTI VEGETARIANI / Vegetarische Gerichte

VERKAUF ÜBER DIE GASSE 10% 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.