



ANTIPASTI

BRUSCHETTE AL POMODORO V	14.8
Pan tostado, tomate, cebolla, ajo, albahaca y aceite de oliva	
CROSTINI «LUCE»	24.5
Rebanadas de pan tostado, jamón de Parma DOP, mozzarella de búfala, aceite a la trufa blanca, trufa negra fresca de estación	
ANTIPASTO EMILIA	22.5
1 copa de lambrusco Ceci, salami Strolghino, mortadela de Bolonia IGP, Parmesano Reggiano DOP y vinagre balsámico	
ANTIPASTO MISTO	24.5
Diversas especialidades de la vitrina	
BURRATINA E CULATELLO DI ZIBELLO DOP	26.5
Burrata, jamón curado de alta calidad de la Emilia-Romaña	
CARPACCIO DI MANZO	26.5
Carpaccio de solomillo de ternera con Grana Padano DOP, rúcula, aceite de oliva virgen extra y zumo de limón	
ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO	19.5
Filetes de anchoas del Cantábrico, pan tostado y mantequilla	
COCKTAIL DI GAMBERI	26.5
Langostinos con salsa cóctel casera	
COZZE ALLA MARINARA	26.5
Mejillones frescos con vino blanco, tomate y ajo	
GRATINATO DI CROSTACEI	24.5
Vieiras, mejillones y gambas gratinados al horno según una receta romana (perejil, ajo y pan rallado)	

Insalate

INSALATE

INSALATA VERDE **V** 10.5
Ensalada de hojas verdes

INSALATA MISTA **V** 12.5
Ensalada mixta

INSALATA DI RUCOLA CON GRANA **V** 16.5
Ensalada de rúcula con tomates cherry, Grana Padano DOP, vinagre balsámico y aceite de oliva

FIOR DI BUFALA CON POMODORO E BASILICO **V** 20.5
Mozzarella de búfala, tomates, aceite de oliva virgen, albahaca

INSALATINA DI POLPO 22.5
Ensalada de pulpo de la vitrina con aceitunas Taggiasca, aceite de oliva y zumo de limón

Minestre

MINESTRE

CAPPELETTI IN BRODO 15.8
Pasta rellena (cappelletini) en caldo de gallina

MINISTRONE **V** 16.5
Sopa de verduras frescas



PRIMI PIATTI

	ración pequeña	
SPAGHETTI AL POMODORO V Salsa de tomate, albahaca	18.5	20.8
SPAGHETTI ALLA CARBONARA Guanciale (carrillo de cerdo no ahumado) frito, huevo, crema de leche y queso parmesano	23.2	25.5
SPAGHETTI ALLE VONGOLE Almejas frescas, tomates cherry, ajo, perejil	25.2	27.5
PENNE ALL'ARRABBIATA V Salsa de tomate, ajo, albahaca, pimiento chile	20.5	22.8
TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE Pasta al huevo en forma de cintas con salsa de carne picada	22.5	24.8
TAGLIATELLE AI FUNGHI PORCINI TARTUFATI V Pasta al huevo en forma de cintas con hongos boletus, tomate y aceite a la trufa blanca	24.5	26.8
TAGLIATELLE AL CREMA DI PISTACCHIO Pasta al huevo en forma de cintas con crema de pistacho, burrata y salmón ahumado	26.2	28.5
GARGANELLI «LUCE» Pasta al huevo con gambas, salmón, tomate, salsa de crema de leche con brandy y salmón ahumado	25.2	27.5
CAPPELLETTI CON CREMA DI PARMIGIANO E GUANCIALE Pasta rellena con carne, servida con crema de parmesano, y guanciale (carrillo de cerdo no ahumado)	25.2	27.5
LUNETTE TARTUFATE V Pasta rellena con queso, servida con salsa de crema de trufa, trufa negra	26.2	28.5
LASAGNE VERDI ALL'EMILIANA Pasta de espinacas rellena de carne picada, salsa bechamel y queso parmesano		26.5
RISOTTO DELL'ADRIATICO Risotto al vino blanco con marisco, pescado, tomate		38.5

PASTA DI NOSTRA PRODUZIONE PASTAS CASERAS

STROZZAPRETI BUFALA V Salsa de tomate, tomates cherry, mozzarella de búfala, pimiento chile	24.2	26.5
STROZZAPRETI RAGÙ E PISELLI Salsa de carne, guisantes	24.5	26.8
STROZZAPRETI ALLO SCOGLIO Almejas y mejillones frescos, tomates cherry, pimientos	27.2	29.5
GNOCCHI AL PESTO V Salsa pesto casera	23.2	25.5

A petición, servimos pasta sin gluten.

CARNI

PIATTO FIT		29.5
Plato grande de ensalada mixta con pechuga de pollo (guarnición adicional no incluida)		
PETTO DI POLLO AL GORGONZOLA		32.5
Pechuga de pollo asada con jamón curado y queso gorgonzola		
SCALOPPINE DI VITELLO AL LIMONE		43.5
Escalope de ternera con salsa de limón	pequeño	37.5
SCALOPPINE DI VITELLO AL TARTUFO		45
Escalope de ternera en salsa de crema de trufa y trufa negra	pequeño	39
TAGLIATA DI MANZO «LUCE»		48.5
Entrecot vacuno a la brasa cortado en tiras y servido con rúcula, tomates cherry y escamas de Grana Padano DOP		
FILETTO DI MANZO ALLA ROSSINI		58
Solomillo vacuno sobre pan tostado, salsa a la trufa, foie gras, trufa negra de estación		
BISTECCA ALLA FIORENTINA	cada 100 gr	18.5
Chuletón a la brasa a partir de un peso aproximado de 700 gr, mientras haya existencias o previo encargo (guarnición por persona no incluida en el precio)		
Recargo por mantequilla con hierbas		3.8

PESCI

FRITTURA DI CALAMARETTI		28.5
Calamaretos fritos		
GAMBERONI E SCAMPI ALLA GRIGLIA		43.5
Langostinos y gambas a la parrilla		
CODA DI ROSPO ALLA ROMAGNOLA (400 - 500 gr)		45
Rape a la romana (perejil, ajo y pan rallado) al horno		
SOGLIOLA ALLA PIASTRA (600 - 700 gr)		52
Lenguado asado a la plancha		

I CONTORNI

Todos los platos de carne y pescado van acompañados de una de las siguientes guarniciones: Risotto, verduras, pastas, patatas asadas con romero o patatas fritas

Recargo por guarnición adicional		7.5
----------------------------------	--	-----



PIZZE

VEGETARIANE

FORNARINA (como guarnición)	9.8
Masa de pizza, romero, aceite de oliva y sal marina	
MARGHERITA	18.9
Tomate y mozzarella fior di latte	
MARGHERITISSIMA	26.5
Tomate, mozzarella fior di latte, tomates cherry, mozzarella de búfala y albahaca	
GIARDINO	25.5
Tomate, mozzarella fior di latte, champiñones, diferentes verduras	
BURRATA E PESTO	26.5
Mozzarella fior di latte, tomates cherry, pesto, burrata	

SALUMI E PROSCIUTTI

PROSCIUTTO E FUNGHI	24.5
Tomate, mozzarella fior di latte, jamón de pata trasera, champiñones frescos	
QUATTRO STAGIONI	25.5
Tomate, mozzarella fior di latte, jamón de pata trasera, alcachofas, champiñones y aceitunas Taggiasca	
VENTRICINA	25.5
Tomate, mozzarella fior di latte, salami Ventricina picante de los Abruzos	
SALSICCIA PICCANTE	24.8
Tomates, mozzarella fior di latte, salchicha picante, pimientos chile secos, aceitunas Taggiasca	
STRACCIATELLA	27.5
Mozzarella fior di latte, mortadela de Boloña IGP, rúcola, tomates cherry, burrata y pistachos	
ROMAGNOLA	27.5
Tomates, mozzarella fior di latte, rúcola, queso fresco Stracchino, jamón curado	

LE MARINARE

TONNO E CIPOLLA	25.5
Tomates, mozzarella fior di latte, atún, cebolla roja	
GAMBERI E ZUCCHINE	27.5
Tomates, mozzarella fior di latte, gambas, calabacín y ajo	
FRUTTI DI MARE	29.5
Tomates, mozzarella fior di latte, marisco y ajo	



PIZZE

SPECIALI

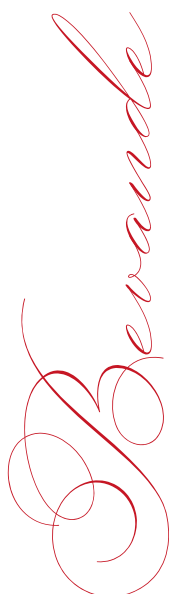
CETARA	25.8
Tomates, filetes de anchoas de Cetara, mozzarella de búfala, aceitunas Taggiasca y orégano	
CALZONE «LUCE»	27.5
Calzone con tomates, mozzarella fior di latte, jamón, salami picante y queso gorgonzola	
CALABRESE	27.5
Tomate, mozzarella fior di latte, N'duja (salchicha untada picante de Calabria) y burrata	
«NOSTALGIA GRISSINO»	28.5
Tomate, mozzarella fior di latte, rúcula, bresaola y escamas de parmesano	
AMALFI	28.5
Mozzarella fior di latte, salmón ahumado, rúcula, ralladura de limón	
DEL PADRONE	32.5
Tomate, mozzarella fior di latte, carpaccio de ternera, rúcula, Grana Padano DOP	
AL TARTUFO NERO V	32.5
Mozzarella fior di latte, Grana Padano DOP, trufa negra y aceite a la trufa blanca	

SUPPLEMENTO / RECARGO

SENZA GLUTINE pizza sin gluten	5
RÚCULA	4.5
MOZZARELLA DE BÚFALA	7.5
ACEITE A LA TRUFA BLANCA	3.8

A petición, servimos también:

PICCOLA PIZZA pizza pequeña, 2.3 más barata



SPUMANTI E CHAMPAGNE

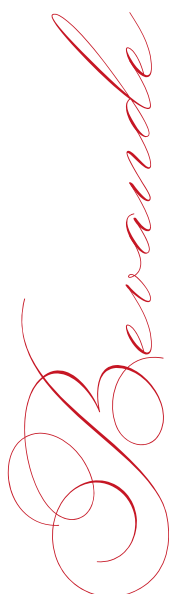
	por dl	7.5 dl
GIUSEPPE VERDI LAMBRUSCO EMILIA IGT Lambrusco, frizzante e amabile Ceci, Emilia-Romaña	7.8	49
PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY DOCG CONEGLIANO VALDOBBIADENE Glera Col di Rocca, Véneto	9.5	55
«K» PROSECCO ROSÉ MILLESIMATO BRUT DOC Glera, pinot noir Refrontolo, Véneto	10.5	65
MOSCATO D'ASTI DOCG Moscatto Fabio Perrone, Piamonte	9.8	62
FRANCIACORTA BRUT «CUVÉE PRÉSTIGE» DOCG Pinot noir, chardonnay, pinot blanc Ca'del Bosco, Lombardía	14.8	92
CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER COLLECTION 243 Chardonnay, pinot noir, meunier Louis Roederer, Francia	18.5	125

APERITIVI

	vol %		
SANBITTER sin alcohol		10 cl	5.8
CRODINO sin alcohol		17.5 cl	8.5
SPRITZER DE VINO BLANCO (con soda / gaseosa)			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
Recargo de soda		10 cl	1.5
Recargo de zumo de naranja		10 cl	2

LONGDRINKS

GRAND TONIC Grand Marnier Cordon Rouge 4 cl, agua tónica 20 cl			13.5
BACARDI COLA Bacardi Carta Blanca 4 cl, cola 33 cl			14.5
VODKA BITTER LEMON Skyy Vodka 4 cl, bitter lemon 20 cl			14.5
WHISKEY COLA Jack Daniel's No7 4 cl, cola 33 cl			15.5
BULLDOG GIN TONIC Bulldog London Dry Gin 4 cl, agua tónica 20 cl			15.5



COCKTAILS

LAMBRUSCO ON ICE Lambrusco Ceci, Cinzano rojo, rodaja de naranja, hielo		10.5
ROSÉ SPRITZ Vino rosado, gaseosa de limón, jarabe de arándanos, menta		10.5
MARTINI ROYALE BIANCO Martini blanco, prosecco, lima		12.5
LIMONCELLO SPRITZ Limoncello, prosecco, soda, menta, rodaja de limón		12.5
APEROL SPRITZ Aperol, prosecco, soda, rodaja de naranja		12.5
CAMPARI SPRITZ Campari, prosecco, soda, rodaja de naranja		12.5
HUGO Prosecco, jarabe de flor de saúco, soda y hoja de menta		12.5
NEGRONI Campari, gin, Cinzano rojo, rodaja de naranja		15
KIR ROYAL Franciacorta Ca'del Bosco, casis		16
MARTINI VIBRANTE & TONIC (SIN ALCOHOL) Martini Vibrante, agua tónica, rodaja de naranja		10

GIN

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

VODKA

	vol %	4 cl
SKYY, SAN FRANCISCO - EE.UU.	40	10
BELVEDERE, POLONIA	40	13.5

WHISKEY

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



RUM	vol %	2 cl
APPLETON SIGNATURE BLEND, JAMAICA	40	9
DIPLOMÁTICO MANTUANO 8 YEARS RON EXTRA AÑEJO, 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-ROMAÑA - 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 VARDA, TRENINO - ITALIA	28	8
AMARETTO DISARONNO, LOMBARDÍA - ITALIA	28	8
SAMBUCA MOLINARI, LACIO - ITALIA	40	8
GRAND MARNIER CORDON ROUGE, COGNAC - FRANCIA	40	8.5
BAILEYS, ORIGINAL IRISH CREAM, IRLANDA	17	8.5
WILLIAMINE MORAND, VALAIS - SUIZA	43	9.5
CALVADOS CHÂTEAU DU BREVIL VSOP, BRETAÑA - FRANCIA	42	9.5
VIEILLE PRUNE VEDRENNE BORGOÑA - FRANCIA	40	9.5



AMARI - ITALIA

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

BIRRA ALLA SPINA

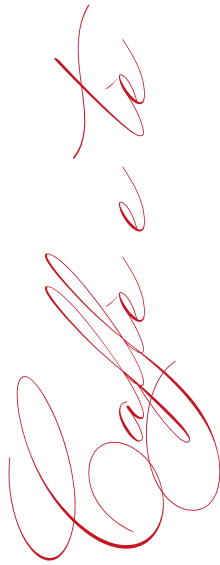
ANGELO PORETTI 4 LUPOLI	30 cl	5.8
FELDSCHLÖSSCHEN BRAUFRISCH / TEMPORADA	30 cl	5.5
GURTEN BÄRE GOLD / CERVEZA CON GASEOSA	20 cl	4.5
GURTEN BÄRE GOLD / CERVEZA CON GASEOSA	30 cl	5.2

BIRRA BOTTIGLIE

FELDSCHLÖSSCHEN SIN ALCOHOL	33 cl	6.2
DUNKLE PERLE	33 cl	6.2
SCHNEIDER WEISSE DE TRIGO RUBIA	50 cl	9

BIBITE FREDE

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 ROJA / AZUL	33 cl	5.5		
FANTA	33 cl	5.5		
RAMSEIER GASEOSA DE MANZANA	33 cl	5.5		
SCHWEPPES TONIC / BITTER LEMON	20 cl	5.5		
ZUMO DE NARANJA GRANINI / ZUMO DE TOMATE	20 cl	5.5		
ZUMO DE NARANJA FRESCO	20 cl	7.5		
GASEOSA DE LIMÓN (en vaso)	30 cl	4.5	50 cl	6.5
ICE TEA (en vaso)	30 cl	4.5	50 cl	6.5
JARABE DE FLORES DE SAÚCO	30 cl	3.5	50 cl	5.5
«ACQUA DI BERNA»			50 cl	3.8
Agua del grifo, servicio				
JARABE PARA NIÑOS				gratis



CAFFÈ E TÈ

ESPRESSO / CAFFÈ / RISTRETTO	4.8
DECAFFEINATO	4.8
MACCHIATO	5
DOPPIO	8
CORRETTO GRAPPA	8.5
CAFFÈ MOKA	12.5
PARA 2 PERSONAS, tiempo de espera aprox. 7 - 8 minutos	
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

¡ABIERTO LOS 365 DÍAS DEL AÑO!

V PIATTI VEGETARIANI / Platos vegetarianos

PARA LLEVAR: 10 % DESCUENTO

TODOS LOS PRECIOS EN CHF IVA incl

ALLERGENE

Si lo solicita, nuestro personal le informará con todo gusto acerca de los ingredientes de nuestros platos que puedan provocar alergias y/o intolerancias.