



GLI ANTIPASTI / Vorspeisen

	Vorspeise	Hauptspeise		Vorspeise	Hauptspeise
* TRIS DI BRUSCHETTE	14.80		PROSCIUTTO DI PARMA DOP CON MELONE	22.50	26.50
<i>Drei geröstete Bratscheiben, Tomatenwürfelchen mit Zwiebeln, Rucola mit Bresaola, Stracchinokäse mit Pfeffer</i>			<i>Luftgetrockneter Parmaschinken DOP mit frischer Melone</i>		
* FIOR DI BUFALA CON POMODORO E BASILICO	18.50		* CARPACCIO DI MANZO	21.50	25.50
<i>Büffelmozzarella, frische Tomaten, kaltgepresstes Olivenöl und frischer Basilikum</i>			<i>Rindfleisch-Carpaccio mit Grana Padano DOP, frischen Pilzen, Rucola, kaltgepresstem Olivenöl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer</i>		
* ANTIPASTO «LUCE»	20.50	24.50	CARPACCIO DI PESCE SPADA	20.80	24.80
<i>Verschiedene Spezialitäten aus der Vitrine</i>			<i>Schwertfisch-Carpaccio mit Zitronensaft, Salz, kaltgepresstem Olivenöl, roten Zwiebelringen und Rosapfeffer</i>		
BURRATINA, CULATELLO DI ZIBELLO DOP E COPPA DI PARMA IGT	26.50		GRATINATO DI CROSTACEI	22.50	
<i>Burrata (Frischkäse aus Kuhmilch) und zwei typische Schweinsschinken aus der Emilia-Romagna</i>			<i>Jakobsmuscheln, Miesmuscheln und Scampi im Ofen überbacken nach romagnolischem Rezept mit Petersilie, Knoblauch, Paniermehl, Salz, Pfeffer und kaltgepresstem Olivenöl</i>		
* TAGLIERE DI SALUMI CON PARMIGIANO	22.50	26.50	* ANTIPASTO DI MARE	20.80	24.80
<i>Verschiedene Fleisch- und Wurstsorten aus der Emilia-Romagna, garniert mit Parmigiano Reggiano DOP und Honig</i>			<i>Meerfruchtsalat aus der Vitrine, garniert mit Stangensellerie, Karotten, schwarzen Oliven, Zitronensaft und Olivenöl</i>		

LE INSALATE / Salate

* INSALATA VERDE	9.20		* RUCOLA E SARDONCINI MARINATI	16.80	
<i>Grüner Salat</i>			<i>Rucolasalat mit marinierten Sardinenfilets und Tomatenwürfelchen</i>		
* INSALATA MISTA	9.80		* INSALATINA DI POLIPO	18.50	22.50
<i>Gemischter Salat</i>			<i>Tintenfischsalat aus der Vitrine mit Karotten, Stangensellerie, Olivenöl und Zitronensaft</i>		
* INSALATA DI POMODORO CON CIPOLLA E BASILICO	10.50		* PIATTO D'INSALATA GRANDE		19.80
<i>Tomatensalat mit roten Zwiebeln und frischem Basilikum</i>			<i>Grosser gemischter Salatteller</i>		
* INSALATA DI RUCOLA CON FUNGHI E SCAGLIE DI GRANA	14.80		PIATTO FIT		26.50
<i>Rucolasalat mit frischen Champignons, Grana Padano DOP, Balsamessig und Olivenöl</i>			<i>Grosser gemischter Salatteller mit grilliertem Pouletbrüstchen</i>		

* Nachmittagskarte: 13.45 - 17.30

LE MINESTRE / Suppen

* TORTELLINI IN BRODO

Hühnerbouillon mit Fleischteigtaschen, Karotten und grünen Erbsen

14.50



* ZUPPA DI VERDURE

Frische Gemüsesuppe

14.50

I PRIMI PIATTI / Teigwaren

kleine Portion Hauptspeise

* SPAGHETTI AL POMODORO E BASILICO

Frische Tomatensauce, Basilikum und kaltgepresstes Olivenöl

15.50

17.80

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

Gebratener Pancettaspeck, Rahm, Ei und geriebener Pecorinokäse

22.20

24.50

SPAGHETTI ALLE VONGOLE

Frische Venusmuscheln, Knoblauch, Olivenöl, Pfefferschoten und Petersilie

24.20

26.50

PACCHERI GUSTOSI

Teigwaren mit Tomatensauce und Pecorinokäse, garniert mit frischer Burrata und Pfefferschote

23.50

25.80

* PENNE ALL'ARRABBIATA

Makkaroni mit Tomaten, Knoblauch, Basilikum und frischen Pfefferschoten

17.20

19.50

* PENNE AL PESTO

Hausgemachte Basilikumsauce mit Pinienkerne, Grana Padano DOP und wenig Rahm

18.50

20.80

GARGANELLI ALL'ORTOLANA

Eierteigwaren mit frischem Gemüse und Tomatenwürfelchen

20.20

22.50

* GARGANELLI «LUCE»

Eierteigwaren mit Crevetten, frischem Lachs, Tomaten und Brandy-Rahmsauce, garniert mit geräuchertem Lachs

24.20

26.50

* TAGLIATELLE AL RAGÙ

Eiernudeln mit würziger Fleischsauce

19.50

21.80

* TAGLIATELLE AI FUNGHI PORCINI TARTUFATI

Eiernudeln mit Steinpilzen, Tomatenwürfelchen und Weisstrüffelöl

22.50

24.80

RISOTTO DELL'ADRIATICO

Weissweinrisotto mit verschiedenen Meeresfrüchten, Fisch, frischen Tomaten, Weisswein und Petersilie

27.50

29.80

AUF WUNSCH SERVIEREN WIR IHNEN GERNE
GLUTENFREIE PASTA!

* Nachmittagskarte: 13.45 - 17.30

PASTA DI NOSTRA PRODUZIONE / Hausgemachte Teigwaren

kleine Portion Hauptspeise

 * STROZZAPRETI CON POMODORO, BUFALA E BASILICO	22.50	24.80
<i>Frische Tomatensauce, Cherrytomaten, Büffelmozzarella, Basilikum, wenig Peperoncino und kaltgepresstes Olivenöl</i>		
STROZZAPRETI AL RAGÙ E PISELLI	23.20	25.50
<i>Würzige Fleischsauce und grüne Erbsen</i>		
STROZZAPRETI ALLA ROMAGNOLA	24.20	26.50
<i>Würzige Schweinswurst, Steinpilze und Rahm</i>		
STROZZAPRETI ALLO SCOGLIO	25.20	27.50
<i>Frische Venus- und Miesmuscheln, Cherrytomaten und frische Pfefferschoten</i>		

kleine Portion Hauptspeise

 GNOCCHETTI AL PESTO	20.50	22.80
<i>Hausgemachte Basilikumsauce mit Pinienkerne, Pecorinokäse und wenig Rahm</i>		
 GNOCCHETTI AL POMODORO FRESCO CON FIOCCHI DI RICOTTA	21.20	23.50
<i>Frische Tomatensauce, Quarkflocken und kaltgepresstes Olivenöl</i>		
* GNOCCHETTI PASTICCIATI	20.20	22.50
<i>Würzige Fleischsauce, Rahm und geriebener Grana Padano DOP</i>		
GNOCCHETTI SPECK E ZOLA	22.50	24.80
<i>Gorgonzola-Rahmsauce und gebratener Speck garniert mit Baumnüssen</i>		

I RIPIENI / Gefüllte Teigwaren

* LASAGNE VERDI ALL'EMILIANA	23.50		RAVIOLI DI BRANZINO AL LIMONE	24.20	26.50
<i>Spinatnudeln mit würziger Fleischfüllung, Tomaten und Grana Padano im Ofen überbacken</i>			<i>Teigtaschen mit Wolfsbarschfüllung an einer Zitronenrahmsauce</i>		
 ROTOLI DI RICOTTA E SPINACI	24.50		 LUNETTE TARTUFATE	24.50	26.80
<i>Gerollte Eierteigwaren gefüllt mit Quark und Spinat, überbacken mit Tomatenrahmsauce und geriebenem Grana Padano DOP</i>			<i>Teigtaschen mit Käsefüllung an einer weissen Trüffelrahmsauce, garniert mit schwarzer Sommer-Trüffel</i>		

* Nachmittagskarte: 13.45 - 17.30

I SECONDI PIATTI / Hauptspeisen

LE CARNI / Fleischgerichte

	Hauptspeise		Hauptspeise
* PETTO DI POLLO AL GORGONZOLA	29.80	LOMBATINA D'AGNELLO ALLA GRIGLIA	39.80
<i>Zartes Pouletbrüstchen in Butter gebraten, mit Rohschinken und Gorgonzola DOP im Ofen überbacken</i>		<i>Lammrückenentrecôte vom Grill in Scheiben geschnitten, zubereitet mit Olivenöl, frischem Rosmarin und Knoblauch</i>	
PAILLARD DI VITELLO AI FERRI	38.50	TAGLIATA DI MANZO «LUCE»	42.50
<i>Kalbspaillard vom Grill, serviert mit Zitrone</i>		<i>Rindsentrecôte vom Grill in Scheiben geschnitten, garniert mit Rucola, Grana Padano DOP und frischen Champignons, Olivenöl und Balsamessig (zusätzliche Beilage nicht inbegriffen)</i>	
* SCALOPPINE DI VITELLO AL LIMONE	38.50	FILETTO DI MANZO AL TARTUFO NERO	52.–
<i>Kalbsschnitzel an einer Zitronensauce (kleine Portion)</i>	32.50	<i>Rindsfilet vom Grill mit Steinpilzen, garniert mit schwarzer Sommertrüffel und Grana Padano DOP</i>	
SCALOPPINE DI VITELLO AL PROFUMO DI TARTUFO	42.50		
<i>Kalbsschnitzel an einer Trüffelrahmsauce, garniert mit schwarzer Sommertrüffel</i>	36.50		

I PESCI / Fischgerichte

FRITTURA DI CALAMARI E MOSCARDINI	26.50	GAMBERONI E SCAMPI ALLA GRIGLIA	42.50
<i>Fritierte Calamari und kleine Tintenfische, serviert mit Zitrone</i>		<i>Riesengarnelen und Scampi vom Grill</i>	
* CODA DI ROSPO IN GUAZZETTO	36.50	SOGLIOLA ALLA GRIGLIA	46.50
<i>Seeteufel mit frischen Tomatenwürfelchen, Balsamessig, Peperoncino und Kräutern, serviert mit Knoblauchbrot</i>		<i>Seezunge vom Grill</i>	

I CONTORNI / Beilagen

BEI ALLEN FLEISCH- UND FISCHGERICHTEN IST EINE DER FOLGENDEN BEILAGEN NACH WAHL INBEGRIFFEN:
Tagliatelle, Risotto, Pommes-Frites, Bratkartoffeln mit Rosmarin, Trockenreis oder Tagesgemüse

Zuschlag für 2. Beilage 5.80

* Nachmittagskarte: 13.45 - 17.30

LE PIZZE DAL FORNO A LEGNA / *Pizzas aus unserem Holzofen*

 FORNARINA <i>(als Beilage)</i>	6.50	PROSCIUTTO CRUDO	24.80
<i>Pizzateig mit frischem Rosmarin, Olivenöl und Salz</i>		<i>Tomaten, Mozzarella und Rohschinken</i>	
 MARGHERITA	16.80	TONNO E CIPOLLA	22.50
<i>Tomaten, Mozzarella und frisches Basilikum</i>		<i>Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, rote Zwiebeln und Kapern</i>	
 MARGHERITISSIMA	22.50	GAMBERI E ZUCCHINE	24.80
<i>Tomaten, Mozzarella, Cherry-Tomaten, Büffelmozzarella, frisches Basilikum und Olivenöl</i>		<i>Tomaten, Mozzarella, Crevetten, Zucchini und Knoblauch</i>	
 GIARDINO	22.50	FRUTTI DI MARE	24.80
<i>Tomaten, Mozzarella, frische Champignons und verschiedenes Gemüse</i>		<i>Tomaten, Mozzarella, verschiedene Meeresfrüchte und Knoblauch</i>	
 BURRATA E PESTO	24.50	BARCETTA	26.50
<i>Mozzarella, Cherrytomaten, Pesto und Burrata</i>		<i>Mozzarella, geräucherter Lachs, Zucchini, rote Zwiebelringe und Cherrytomaten</i>	
 NAPOLETANA	20.80	STRACCIATELLA	24.50
<i>Tomaten, Mozzarella, Kapern und Sardellenfilets</i>		<i>Mozzarella, Mortadella di Bologna IGP, Rucola, Cherrytomaten, Burrata und Pistazien</i>	
DIAVOLA	22.50	DEL PASSATORE	26.50
<i>Tomaten, Mozzarella, Mortadella di Bologna IGP, Peperoni, rote Zwiebeln, getrocknete Pfefferschoten und Ei</i>		<i>Mozzarella, Stracchinokäse, Hinterschinken, Steinpilze und Weisstrüffelöl</i>	
SALAME NOSTRANO	22.50	ROMAGNOLA	26.50
<i>Tomaten, Mozzarella und Salami</i>		<i>Tomaten, Mozzarella, Rucola, Stracchino, Rohschinken und kaltgepresstes Olivenöl</i>	
PROSCIUTTO	22.50	DEL PADRONE	26.50
<i>Tomaten, Mozzarella, und Hinterschinken</i>		<i>Tomaten, Mozzarella, Rindscarpaccio, Rucola, Grana Padano DOP und kaltgepresstes Olivenöl</i>	
PROSCIUTTO E FUNGHI	23.50	PIZZA «LUCE»	27.50
<i>Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken und frische Champignons</i>		<i>Gerollte Pizza mit Tomaten, Mozzarella, Zucchini, Auberginen und Basilikum, garniert mit Rohschinken, Rucola, Grana Padano DOP und Balsamessig</i>	
DOLCE VITA	23.50	 AL TARTUFO NERO	29.80
<i>Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken und Ananas</i>		<i>Mozzarella, Grana Padano DOP, schwarze Sommertrüffel und Weisstrüffelöl</i>	
QUATTRO STAGIONI	23.50	PICCOLA PIZZA / Kleinere Pizza	2.30 günstiger
<i>Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Artischocken, frische Champignons, Peperoni, Oliven und Kapern</i>		SUPPLEMENTO / Zuschlag:	
SALSICCIA PICCANTE	23.80	RUCOLA	3.80
<i>Tomaten, Mozzarella, pikante Wurst, getrocknete Pfefferschoten und schwarze Oliven</i>		MOZZARELLA DI BUFALA	6.50
CALZONE EMILIANO	24.50	SCHWARZE SOMMERTRÜFFEL	7.50
<i>Zugedeckte Pizza mit Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken und frische Champignons</i>			

LE PIADINE ROMAGNOLE / Hausgemachtes Fladenbrot wie in der Romagna

STRACCHINO E RUCOLA <i>Stracchinokäse und Rucola</i>	16.50	PROSCIUTTO CRUDO, STRACCHINO E RUCOLA <i>Rohschinken, Stracchinokäse und Rucola</i>	22.50
PROSCIUTTO COTTO E MOZZARELLA <i>Hinterschinken und Mozzarella</i>	18.50	SALMONE, STRACCHINO E RUCOLA <i>Geräucherter Lachs, Stracchinokäse und Rucola</i>	22.50
VERDURE E STRACCHINO <i>Grilliertes Gemüse und Stracchinokäse</i>	19.50	PIADINA ALLA NUTELLA (ALS DESSERT) <i>Mit Nutellafüllung</i>	9.80
BUFALA, POMODORO E BASILICO <i>Büffelmozzarella, Tomaten und frisches Basilikum</i>	19.50		

Die Preise verstehen sich inkl. MWST

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)

INFORMAZIONI

 Vegetarische Gerichte

* Nachmittagskarte: 13.45 - 17.30

Verkauf über die Gasse 20% Rabatt.

Liebe Gäste

**Auf Grund der aktuellen Lage, bieten wir
Ihnen ein beschränktes Angebot unserer
Speisekarte an.**

Herzlichen Dank für Ihr Verständnis.

