Antipasti - Vorspeisen

Tris di Bruschette	
Drei geröstete Brotscheiben mit Tomaten, Knoublach, Olivenöl und Basilikum	8.00
Carpaccio di Manzo Rindscarpaccio mit Rucola und Parmesan, Verfeinert mit Olivenöl und Zitronensaft	21/24
Antipasti All`Italiana Italienischer Antipasti-Teller	17
Tartare Di Manzo Rindstartar Mit Zwiebeln und Kapern dazu Toastbrot und Butter	20/24
Cocktail di Gamberetti Crevetten an Coctailsauce servierte im Glas dazu Bunte Salate an Julienne	16
Gamberetti Piri-Piri Crevetten serviert in der Tonschale mit Knoblauch und Peperoncino an Olivenöl	22/25
Crostini della Casa Drei geröstete Brotscheiben mit Parmaschinken Buffelmozzarella Weisstrüffelöl	13.50

Minestre-Suppen

Crema di Pomodoro	8.5
Tomatensuppe mit FrischemBasilikum und Sahnehaube	
	9
Tortellini In Brodo	
Kleine Rindstortellini in Gemüsebouillon	
	9.5
Crema Di Zucca	
Kürbissuppe	
Straciatella Alla Romana	10
Boullion mit Ei und Parmesan	

Alle Preise in CHF inklusive der Gesetzlichen Mehrwertsteuer

Insalate

Insalata Verde Grüner Salat	7.90
Insalata Mista Buntgemischter Salat	9.80
Insalata Cesare Knackiger Eisbergsalat mit Speck und Brotwürfeln an Parmesandressing	14.50
Insalara di Rucola Rucola mit Schwarzen Oliven, Parmesansplitter, Aceto Balsamico	11.50
Insalata Caprese Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikumöl, dekoriert mit Rucola	12.50
Fior di Bufala con Pomodoro e Basilico Büffelmozzarella, Tomaten Olivenöl und Basilikum	15.50

Piadine Romagnole

Stracchino e Rucola	12.50
Stracchinokäse und Rucola	
Bufala e Parma	16.50
Büffelmozzarella und Parmaschinken	

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)

Pasta - Teigwaren

Spaghetti alla Carbonara Mit Gebratenem Speck, Schinken, Knoblauch und Rahm	21.00
Spaghetti Bolognese Mit Hackfleischsauce und Parmesan	19.50
Spaghetti Gamberetti Mit Crevetten, Peperoncini und Knoblauch an Olivenöl	22.00
Spaghetti Padrone Mit Kalbfleisch, Champignon an TomateRahmsauce	23.50
Tagliatelle Amorose Nudeln mit geräuchertem Lachs Spinatcreme und Büffelmozzarella	26.50
Tagliatelle Stroganoff Mit Rindstreifen,Champignon Peperoni an Tomatenrahmsauce	25.50
Tagliatelle Mare Monti Mit Gebratene Steinpilze Und Gamberetti, An leichter Tomatensauce dekoriert mit Parmesanstreifen	24.50
Tagliatelle Gamberetti e Zafferano Mit Crevetten an Safransauce	24.50
Penne Pollo Mit Pouletstreifen und Zucchini an Tomatenrahmsauce	21.50
Strozzapreti Ragù e Piselli Mit Hackfleischsauce und Grüne Erbsen	24.50
Strozzapreti Bufala Tomatensauce, Cherry Tomaten Büffelmozzarella und Peproncino	25.50
Strozzapreti Due Fratelli Mit Crevetten und Cherry Tomaten An Pestosauce	25.50

Pasta Ripiena- Gefüllte Teigwaren

Ravioli alla Sardegna Gefüllt mit Orangen, Ricotta und Mascarpone an leichter Orangensauce	24.50
Ravioli Funghi Porcini Mit Steipilzfüllung an feiner Nuss-Rahm sauce	24.50
Ravioli al Limone Mit einer füllung aus Rucola, Riebkäse, Zitronen und Gewürzen an Zitronensauce	24.50
Lasagne Al Forno Mit feiner Hackfleischfüllung und Käse im Ofen überbacken	20.50

Gnocchi Fatti In Casa Hausgemachte Gnocchi

Gnocchi Gamberetti e Zafferano Mit Crevetten und Safran	23.00
Gnocchi Al Mascarpone Mit Champignon, Schinken an Mascarpone	21.50
Gnocchi Gorgonzola e Piselli Mit Gorgonzolakäse und Erbsen	21.50
Gnocchi Fiorentina Mit Spinat an Tomatenrahmsauce	21.00

Risotti

Risotto Mimosa Mit Pouletstreifen, Spinat an Safran	22.50
Risotto Vitellone Mit Kalbfleisch, Champignon und Kräuter durch Parmesan verfeinert	23.50
Risotto Vegetariano Mit Saisongemüse, Pilzen feinem Parmesan und Basilikumpesto	21.50

Per i Nostri Piccoli- Für Unsere Kleinen Gäste

Pizza Prosciutto Pizza mit Schinken	12
Scaloppina di Maiale con Patattine Schweinschnitzel paniert mit Pommes Frites	15
Spaghetti Alla Bolognese Mit Hackfleischsauce	13
Chicken Nuggets con Patattine	13

Carne-Fleischgerichte

Fegato di Vitello Alla Veneziana Gebaratene Kalbsleberli mit Zwiebeln und Salbei an Weissweinsauce	32.50
Saltimbocca alla Romana Kalbschnitzel mit Salbei und Parmaschinken an feiner Marsalasauce	36.50
Piccata di Vitello alla Milanese Kalbschnitzel paniert mit Ei und Käse	36.50
Petto di Pollo alla Gorgonzola Pouletbrust vom Grill mit Gorgonzolasauc	31.50
Cordonbleu di Maiale Schweine Cordon Bleu mit Pommes Frites Und Gemüse	31.50
Filetto di Manzo alla Griglia (ca200g) Rindsfilet vom Grill mit Kräuterbutter	47.00
Surf And Turf Rindfilet und Gambas An Portweinsauce	49.50
Tagliata di Manzo All`Amarone Rindsentrecote an AmaroneSauce (200g)	41.00
Tagliata di Manzo Al Rosmarino Rindsenrecote vom Grill an Rosmarinsauce	41.00
Piatto Fit Grosse Gemischter Salat mit Pouletbrust	24.50

Alle Preise in CHF inklusive der Gesetzlichen Mehrwertsteuer

Vom HeissenStein

Saftiges Fleisch selber am Tisch Braten

Rindsfilet (250g) 49.50

Entrecote (250g) 45.00

Lammfilet (250g) 44.00

Pouletbrust (250g) 36.50

Contorni-Beilagen

Bei Allen Fleisch und Fischgerichte ist die Gemüsegarniturenthalten plus eine Beilage nach Wahl

Jede Wieter Beilage : Aufpreis Chf 6.5

Risotto Zafferano Safranrisotto
Risotto Weisswein Risotto

Tagliatelle Nudeln

Patatine Fritte Pommes Frites Verdure SaisonGemüse Insalata Mista GemisterSalat

HERKUNFT UNSERES FLEISCHES UND FISCHES

SCHWEINE- KALBS- UND RINDSCHLEISCH: SCHWEIZ, PARAGUAY

RINDSFILET, RINDSHUFT, ENTRECÔTE: IRLAND, ARGENTINIEN, PARAGUAY

LAMMFLEISCH: NEUSEELAND

POULET: SCHWEIZ, DEUTSCHLAND

MEERESFRÜCHTE/CREVETTEN: VIETNAM

Alle Preise in CHF inklusive der Gesetzlichen Mehrwertsteuer

Pesce E Frutti di Mare Fisch und Meeresfrüchte

Filetto di Trota Salmonata Lachsfoerellenfilet Mit gehmalenem roten Pfeffer Dekoriert mit Zitronensauce	31.50
Gamberoni al Cognac Riesencrevetten flambiert an Cognac mit Dattelttomaten und Leichter Tomatensauce	35
Branzino in Agrodolce Loup de Mer Serviert auf einem Bett con Frischem Spinat mit Knoublauch und Peproncino	36.50

Contorni-Beilagen

Risotto Zafferano

Bei Allen Fleisch und Fischgerichte ist die Gemüsegarniturenthalten plus eine Beilage nach Wahl

Jede Wieter Beilage : Aufpreis Chf 6.5

Risotto Weissweinrisotto
Tagliatelle Nudeln
Patatine Fritte Pommes Frites
Verdure SaisonGemüse
Insalata Mista GemisterSalat

Safranrisotto

Pizza

Margherita Tomatensauce, Mozzarella Und Oregano	15.00
Napoletana Tomatensauce, Mozzarella, Kapern Sardellen und Olive	18.50
Classica Tomatensauce, Mozzarella, Rohschinken, Parmesan und Rucola	22
4 Formaggi Tomatensauce, Mozzarella, vierverschidenes Käsesorten	19.50
Frutti Di Mare Tomatensauce, Mozzarella, Meeresfruchte, Knoublauch und Cherrytomaten	21.50
Prosciutto Tomatensauce, Mozzarella, Schinken	19.50
Prosciutto E Funghi Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und Frische Champignon	20.50
Tonno Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln	19.50
Calzone Tomatensauce, Mozzarella, Pilze, Spinat, Schinken und Peperoni	21.00
Hawaii Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und Ananas	19.50
Diavola Tomatensauce, Mozzarella, Scharfe Salami und Peperoncino	20.50
Rucola E Gorgonzola Tomatensauce, Mozzarella, Spinat, Gorgonzola, Rucola und Cherrytomaten	20.50
Gustosa Tomatensauce, Mozzarella, Scharfe Salami, Gorgonzola und Rucola	21.50
Calabrese Tomatensauce, Mozzarella, Scharfe Salami, Oliven und Peperoncino	20.00
Cacciatore Tomatensauce, Mozzarella, Speck, Broccoli und Oliven	21.50

4 Stagioni Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischoken und Peperoni	21.50
Paesana Tomatensauce, Mozzarella, Speck, Steinpilzen, Spinat und Knoblauch	22.00
Due Fratelli Tomatensauce, Mozzarella, Rindscarpaccio, Parmesan, Rucola und Cherrytomaten	23.50
Vitellone Tomatensauce, Mozzarella, Kalbfleischstreifen und Gorgonzola	21.50
Rustica Tomatensauce, Mozzarella, Speck, Zwiebel, Mais und Oliven	21.00
Orientale Tomatensauce, Mozzarella, Pouletcurry, Peperoni und Spinat	20.50
Vegetariana Tomatensauce, Mozzarella, Gemüse	19.50
Fiorentina Tomatensauce Mozzarella Schinken Spinat und Ei	21.50
Gamberi e Zucchine Tomatensauce Mozzarella Crevetten und Zucchine	24.50
Rimini Rimini Tomatensauce Mozzarella Parmaschinken Rucola und Büffelmozzarella	23.50

Piccole Pizze / Kleine Pizza Reduktion CHF 2.-(Ausnahme Calzone)