



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	28.5
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

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	11
Salade verte		
INSALATA MISTA	V	13
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	18.5	20.8
Sauce tomate, basilic		
SPAGHETTI ALLA CARBONARA	23.2	25.5
Guanciale grillé (viande séchée de joue et bajoue de porc), œuf, crème, parmesan		
SPAGHETTI ALLE VONGOLE	26.2	28.5
Palourdes fraîches, tomates cerises, ail, persil		
PENNE ALL'ARRABBIATA V	20.5	22.8
Sauce tomate, ail, basilic, piments frais		
TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE	22.5	24.8
Pâtes aux œufs et sauce à la viande hachée		
TAGLIATELLE AI FUNGHI PORCINI TARTUFATI V	24.5	26.8
Pâtes aux œufs accompagnées de cèpes, de tomates et d'huile de truffe blanche		
TAGLIATELLE ALLA CREMA DI PISTACCHIO	27.2	29.5
Pâtes aux œufs à la crème de pistache, burrata, saumon fumé		
GARGANELLI «LUCE»	25.2	27.5
Pâtes aux œufs avec crevettes, saumon, tomates, sauce à la crème et au brandy et saumon fumé		
CAPPELLETTI CON CREMA DI PARMIGIANO E GUANCIALE	25.2	27.5
Pâtes farcies à la viande, crème de parmesan, guanciale (viande séchée de joue et bajoue de porc)		
LUNETTE TARTUFATE V	26.2	28.5
Pâtes farcies au fromage, sauce crémeuse à la truffe, truffe noire		
LASAGNE VERDI ALL'EMILIANA		26.5
Pâtes aux épinards farcies à la viande hachée, sauce béchamel, parmesan		
RISOTTO DELL'ADRIATICO		38.5
Risotto au vin blanc avec divers fruits de mer, poisson et tomates		

PASTA DI NOSTRA PRODUZIONE
PÂTES MAISON

STROZZAPRETI BUFALA V	25.2	27.5
Sauce tomate, tomates cerises, mozzarella de bufflonne, piment		
STROZZAPRETI RAGÙ E PISELLI	25.5	27.8
Sauce à la viande, petits pois		
STROZZAPRETI ALLO SCOGLIO	29.2	31.5
Palourdes et moules fraîches, tomates cerises, piments		
GNOCCHI AL PESTO V	23.2	25.5
Pesto fait maison		

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»		52
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. 800 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		45
Grosses crevettes, langoustines grillées		
CODA DI ROSPO ALLA ROMAGNOLA (400 - 500 g)		48.5
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 accompa- gnements suivants au choix : risotto, légumes, tagliatelle, pommes de terre sautées au romarin, frites		
Supplément pour un 2° accompagnement		7.5



PIZZE

VEGETARIANE

FORNARINA (en accompagnement)	10.5
Pâte à pizza, romarin, huile d'olive, sel de mer	
MARGHERITA	18.9
Tomates, mozzarella Fior di Latte	
MARGHERITISSIMA	26.5
Tomates, mozzarella Fior di Latte, tomates cerises, mozzarella de bufflonne, basilic	
GIARDINO	26.5
Tomates, mozzarella Fior di Latte, champignons, légumes	
BURRATA E PESTO	27.5
Mozzarella Fior di Latte, tomates cerises, pesto, burrata	

SALUMI E PROSCIUTTI

PROSCIUTTO E FUNGHI	24.5
Tomates, mozzarella Fior di Latte, jambon cuit, champignons frais	
QUATTRO STAGIONI	25.8
Tomates, mozzarella Fior di Latte, jambon cuit, artichauts, champignons, olives taggiasca	
VENTRICINA	26.5
Tomates, mozzarella Fior di Latte, salami piquant Ventricina des Abruzzes	
SALSICCIA PICCANTE	25.2
Tomates, mozzarella Fior di Latte, saucisse piquante, piments séchés, olives taggiasca	
STRACCIATELLA	28.5
Mozzarella Fior di Latte, Mortadella di Bologna IGP, roquette, tomates cerises, burrata, pistaches	
ROMAGNOLA	28.5
Tomates, mozzarella Fior di Latte, roquette, stracchino, jambon cru	

LE MARINARE

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



PIZZE

SPECIALI

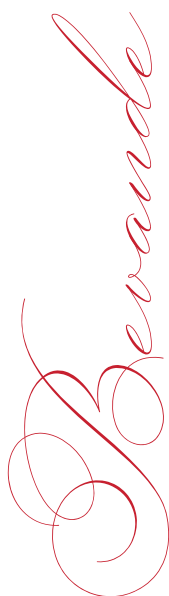
CETARA	25.8
Tomates, filets de sardines de Cetara, mozzarella de bufflonne, olives taggiasca, origan	
CALZONE «LUCE»	27.5
Pizza fermée aux tomates, mozzarella Fior di Latte, jambon cuit, salami piquant, gorgonzola	
CALABRESE	27.5
Tomates, mozzarella Fior di Latte, n'duja (saucisse piquante à tartiner 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	4.8
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, Emilia-Romagna	7.8	49
PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY DOCG CONEGLIANO VALDOBBIADENE Glera, Col di Rocca, Veneto	9.5	58
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	95
CHAMPAGNE MOËT & CHANDON ROSÉ IMPÉRIAL Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay Moët & Chandon, France	16.5	110
CHAMPAGNE POL ROGER BRUT VINTAGE Pinot Noir, Chardonnay Pol Roger, 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	16.5
BULLDOG GIN TONIC 4 cl de Bulldog London Dry Gin, 20 cl de tonic	16.5



COCKTAILS

LAMBRUSCO ON ICE Lambrusco Ceci, Cinzano Rosso	10
ROSÉ SPRITZ Rosé, Citro, sirop de canneberge	11
LIMONCELLO SPRITZ Limoncello, prosecco, eau gazeuse	13
APEROL SPRITZ Aperol, prosecco, eau gazeuse	13
CAMPARI SPRITZ Campari, prosecco, eau gazeuse	13
SARTI LEMON Sarti Rosa, bitter lemon	13
HUGO Prosecco, sirop de fleur de sureau, eau gazeuse	13
ESPRESSO MARTINI Vodka, liqueur de café, espresso, sirop de sucre	14
NEGRONI Campari, gin, Cinzano rosso	16
MARTINI VIBRANTE & TONIC (NON ALCOLICO) Martini Vibrante, tonic	10

GIN	%vol	4 cl
BULLDOG LONDON DRY GIN, ANGLETERRE	40	12
MALFY GIN ROSA, ITALIE	41	14.5

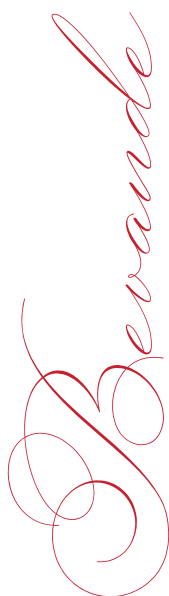
VODKA	%vol	4 cl
SKYY, SAN FRANCISCO - USA	40	10
BELVEDERE, POLOGNE	40	13.5

RUM	%vol	2 cl
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



WHISKEY	%vol	4 cl
JACK DANIEL'S NO. 7 SOURMASH WHISKEY TENNESSEE - USA	40	12
WILD TURKEY 101 PROOF BOURBON WHISKEY KENTUCKY - USA	50.5	13.5
BUSHMILLS 16 YEARS SINGLE MALT IRISH WHISKEY, IRLANDE	40	19.5
RED BREAST 21 YEARS SINGLE POT STILL IRISH WHISKEY, IRLANDE	46	28
GLENMORANGIE SIGNET HIGHLAND SINGLE MALT SCOTCH WHISKY, ÉCOSSE	46	28
HIGHLAND PARK 21 YEARS OLD SINGLE MALT SCOTCH WHISKEY, ÉCOSSE	46	38.5
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, PENEDEÈS - ESPAGNE	38	16.5
LIQUORI E DISTILLATI	%vol	2 cl
LIMONCELLO, SICILE - ITALIE	28	7.5
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 BREUIL VSOP, NORMANDIE - FRANCE	42	9.5
VIEILLE PRUNE VEDRENNE BOURGOGNE - FRANCE	40	9.5



PORTWEIN - PORTUGAL

	%vol	6 cl
PORTO OLD TAWNY 20 YEARS	20.5	14.5
QUINTA DO NOVAL		

AMARI - ITALIA

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

BIRRA ALLA SPINA

ANGELO PORETTI 4 LUPOLI	30 cl	5.8
FELDSCHLÖSSCHEN BRAUFRISCH / BIÈRE DE SAISON	30 cl	5.5
GURTEN BÂRE GOLD / PANACHÉE	20 cl	4.8
GURTEN BÂRE GOLD / PANACHÉE	30 cl	5.5

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
GAZZOSA (LIMONATA) LURISIA	27.5 cl	5.8
ARANCIATA ROSSA LURISIA	27.5 cl	5.8
CHINOTTO LURISIA	27.5 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
ALPINESSE TONIC WATER / BITTER LEMON	20 cl	5.5
GRANINI: JUS D'ORANGE / JUS DE TOMATE	20 cl	5.5
JUS D'ORANGE FRAÎCHEMENT PRESSÉ	20 cl	8.5
CITRO (au verre)	30 cl	4.5
ICE TEA (au verre)	30 cl	4.5
SIROP DE FLEUR DE SUREAU	30 cl	3.5
«ACQUA DI BERNA»	50 cl	3.8
Eau du robinet : prix du service		
SIROP POUR ENFANT		gratuit



CAFFÈ E TÈ

ESPRESSO / CAFFÈ / RISTRETTO	4.9
DECAFFEINATO	4.9
MACCHIATO	5.2
DOPPIO	8
CORRETTO GRAPPA	8.5
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.