



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	28.5
Frische Miesmuscheln mit Weisswein, Tomaten, Knoblauch	
GRATINATO DI CROSTACEI	24.5
Jakobsmuscheln, Miesmuscheln und Scampi im Ofen überbacken nach romagnolischem Rezept (Petersilie, Knoblauch, Paniermehl)	

Insalate

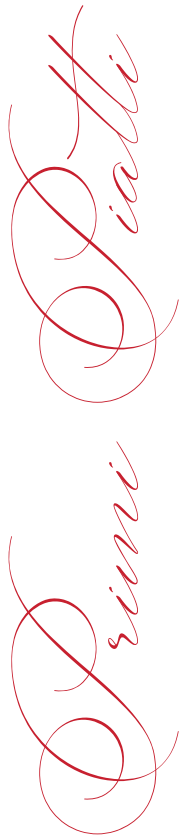
INSALATE

INSALATA VERDE V	11
Grüner Salat	
INSALATA MISTA V	13
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	

Minestre

MINESTRE

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



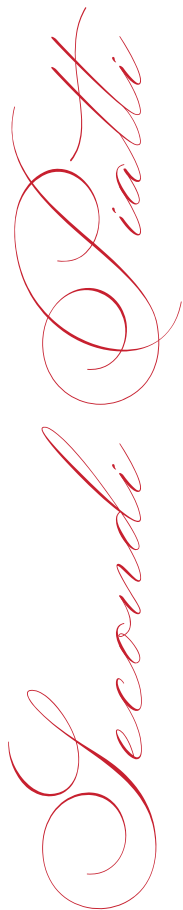
PRIMI PIATTI

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	26.2	28.5
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 ALLA CREMA DI PISTACCHIO	27.2	29.5
Eiernudeln mit Pistaziencrème, 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
Weissweinrisotto mit verschiedenen Meeresfrüchten, Fisch, Tomaten		

PASTA DI NOSTRA PRODUZIONE HAUSGEMACHTE PASTA

STROZZAPRETI BUFALA V	25.2	27.5
Tomatensauce, Cherrytomaten, Büffelmozzarella, Peperoncino		
STROZZAPRETI RAGÙ E PISELLI	25.5	27.8
Fleischsauce, grüne Erbsen		
STROZZAPRETI ALLO SCOGLIO	29.2	31.5
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»		52
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. 800 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		45
Riesencrevetten, Scampi vom Grill		
CODA DI ROSPO ALLA ROMAGNOLA (400 - 500 gr)		48.5
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)	10.5
Pizzateig, Rosmarin, Olivenöl, Meersalz	
MARGHERITA	18.9
Tomaten, Mozzarella Fior di Latte	
MARGHERITISSIMA	26.5
Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Cherrytomaten, Büffelmozzarella, Basilikum	
GIARDINO	26.5
Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Champignons, verschiedenes Gemüse	
BURRATA E PESTO	27.5
Mozzarella Fior di Latte, Cherrytomaten, Pesto, Burrata	

SALUMI E PROSCIUTTI

PROSCIUTTO E FUNGHI	24.5
Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Hinterschinken, frische Champignons	
QUATTRO STAGIONI	25.8
Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Hinterschinken, Artischocken, Champignons, Taggiasca Oliven	
VENTRICINA	26.5
Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, scharfe Ventricina Salami aus den Abruzzen	
SALSICCIA PICCANTE	25.2
Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, pikante Wurst, getrocknete Pfefferschoten, Taggiasca Oliven	
STRACCIATELLA	28.5
Mozzarella Fior di Latte, Mortadella di Bologna IGP, Rucola, Cherrytomaten, Burrata, Pistazien	
ROMAGNOLA	28.5
Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Rucola, Stracchino, Rohschinken	

LE MARINARE

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



PIZZE

SPECIALI

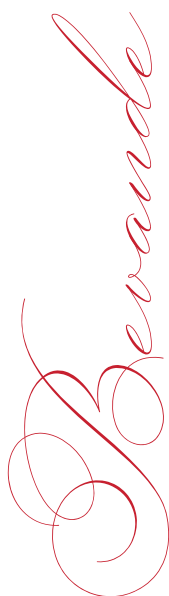
CETARA	25.8
Tomaten, Sardellenfilets aus Cetara, Büffelmozzarella, Taggiasca Oliven, Oregano	
CALZONE «LUCE»	27.5
Zugedeckte Pizza mit Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Hinterschinken, pikante Salami, Gorgonzola	
CALABRESE	27.5
Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, N'duja (scharfe Streichwurst aus Kalabrien),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

SUPPLEMENTO / ZUSCHLAG

SENZA GLUTINE glutenfreie Pizza	5
RUCOLA	4.8
MOZZARELLA DI BUFALA	7.5
WEISSTRÜFFELÖL	3.8

Auf Wunsch servieren wir ihnen gerne:

PICCOLA PIZZA kleinere Pizza 2.3 günstiger



SPUMANTI E CHAMPAGNE

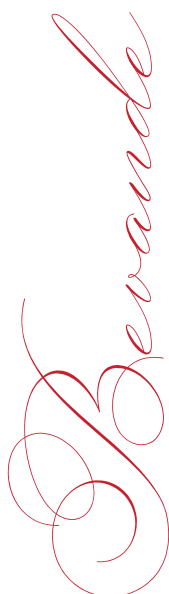
	pro dl	7.5 dl
GIUSEPPE VERDI LAMBRUSCO EMILIA IGT Lambrusco, frizzante e amabile Ceci, Emilia-Romagna	7.8	49
PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY DOCG CONEGLIANO VALDOBBIADENE Glera, Col di Rocca, Veneto	9.5	58
MOSCATO D’ASTI DOCG Moscato Fabio Perrone, Piemonte	9.8	62
FRANCIACORTA BRUT «CUVÉE PRÉSTIGE» DOCG 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 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	13.5
Grand Marnier Cordon Rouge 4 cl, 20 cl Tonic Water	
BACARDI COLA	14.5
Bacardi Carta Blanca 4 cl, Cola 33 cl	
VODKA BITTER LEMON	14.5
Skyy Vodka 4 cl, 20 cl Bitter Lemon	
WHISKEY COLA	16.5
Jack Daniel’s No7 4 cl, 33 cl Cola	
BULLDOG GIN TONIC	16.5
Bulldog London Dry Gin 4 cl, 20 cl Tonic Water	



COCKTAILS

LAMBRUSCO ON ICE Lambrusco Ceci, Cinzano Rosso	10
ROSÉ SPRITZ Roséwein, Citro, Cranberrysirup	11
LIMONCELLO SPRITZ Limoncello, Prosecco, Soda	13
APEROL SPRITZ Aperol, Prosecco, Soda	13
CAMPARI SPRITZ Campari, Prosecco, Soda	13
SARTI LEMON Sarti Rosa, Bitter Lemon	13
HUGO Prosecco, Holunderblütensirup, Soda	13
ESPRESSO MARTINI Vodka, Kaffeelikör, Espresso, Zuckersirup	14
NEGRONI Campari, Gin, Cinzano rosso	16
MARTINI VIBRANTE & TONIC (NON ALCOLICO) Martini Vibrante, Tonic	10

GIN

	vol %	4 cl
BULLDOG LONDON DRY GIN, ENGLAND	40	12
MALFY GIN ROSA, ITALIA	41	14.5

VODKA

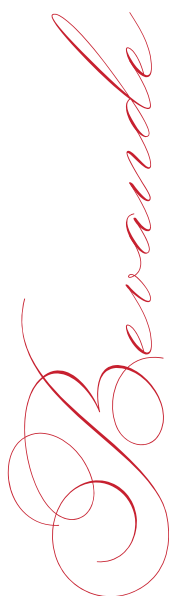
	vol %	4 cl
SKYY, SAN FRANCISCO - USA	40	10
BELVEDERE, POLEN	40	13.5

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 NO7 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, IRLAND	40	19.5
RED BREAST 21 YEARS SINGLE POT STILL IRISH WHISKEY, IRLAND	46	28
GLENMORANGIE SIGNET HIGHLAND SINGLE MALT SCOTCH WHISKY, SCOTLAND	46	28
HIGHLAND PARK 21 YEARS OLD SINGLE MALT SCOTCH WHISKEY, SCOTLAND	46	38.5

COGNAC - FRANCE

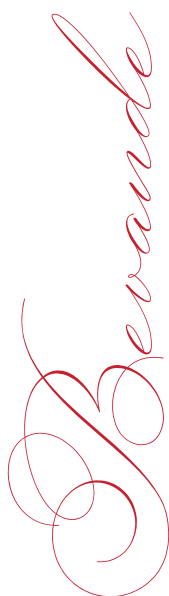
	vol %	2 cl
BISQUIT & DUBOUCHÉ VSPO	40	10.5
HENNESSY X.O	40	18.5
HENNESSY PARADIS RARE COGNAC Le Cognac «PAR EXCELLENCE»	40	55

BRANDY

	vol %	2 cl
VECCHIA ROMAGNA RISERVA TRE BOTTI, EMILIA-ROMAGNA - ITALIA	40.8	10.5
TORRES JAIME I 30 YEARS RISERVA DE LA FAMILIA, PENEDE'S - ESPAÑA	38	16.5

LIQUORI E DISTILLATI

	vol %	2 cl
LIMONCELLO , SICILIA - ITALIA	28	7.5
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 BREUIL VSOP, BRETAGNE - FRANCE	42	9.5
VIEILLE PRUNE VEDRENNE BOURGOGNE - FRANCE	40	9.5



PORTWEIN - PORTUGAL

PORTO OLD TAWNY 20 YEARS
QUINTA DO NOVAL

vol % 6 cl

20.5 14.5

AMARI - ITALIA

BRAULIO AMARO
LOMBARDIA

vol % 4 cl

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 4.8

GURTEN BÄRE GOLD / PANACHÉE

30 cl 5.5

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

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 ROT / BLAU

33 cl 5.5

FANTA

33 cl 5.5

RAMSEIER APFELSCHORLE

33 cl 5.5

ALPINESSE TONIC WATER / BITTER LEMON

20 cl 5.5

GRANINI ORANGENSAFT / TOMATENSAFT

20 cl 5.5

ORANGENSAFT FRISCH GEPRESST

20 cl 8.5

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	4.9
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

365 TAGE IM JAHR OFFEN!

V PIATTI VEGETARIANI / Vegetarische Gerichte

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.

