



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	28.5
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

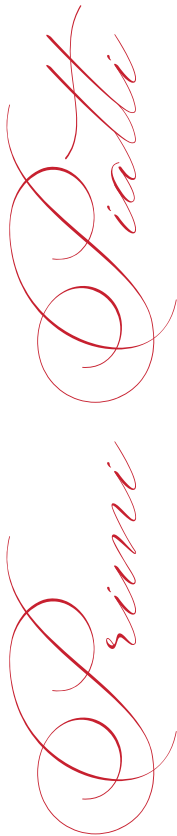
INSALATE

INSALATA VERDE V	11
Ensalada de hojas verdes	
INSALATA MISTA V	13
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

CAPPELLETTI IN BRODO	15.8
Pasta rellena (cappellettini) en caldo de gallina	
MINISTRONE V	16.5
Sopa de verduras frescas	



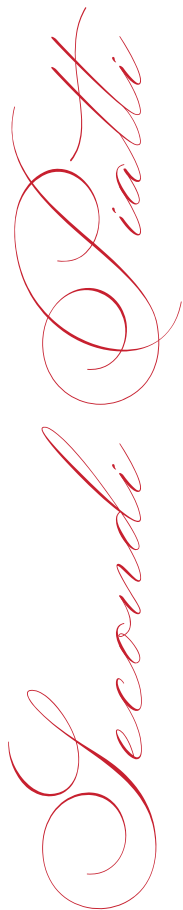
PRIMI PIATTI

	ración pequeña	
SPAGHETTI AL POMODORO V	18.5	20.8
Salsa de tomate, albahaca		
SPAGHETTI ALLA CARBONARA	23.2	25.5
Guanciale (carrillo de cerdo no ahumado) frito, huevo, crema de leche y queso parmesano		
SPAGHETTI ALLE VONGOLE	26.2	28.5
Almejas frescas, tomates cherry, ajo, perejil		
PENNE ALL'ARRABBIATA V	20.5	22.8
Salsa de tomate, ajo, albahaca, pimienta chile		
TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE	22.5	24.8
Pasta al huevo en forma de cintas con salsa de carne picada		
TAGLIATELLE AI FUNGHI PORCINI TARTUFATI V	24.5	26.8
Pasta al huevo en forma de cintas con hongos boletus, tomate y aceite a la trufa blanca		
TAGLIATELLE ALLA CREMA DI PISTACCHIO	27.2	29.5
Pasta al huevo en forma de cintas con crema de pistacho, burrata y salmón ahumado		
GARGANELLI «LUCE»	25.2	27.5
Pasta al huevo con gambas, salmón, tomate, salsa de crema de leche con brandy y salmón ahumado		
CAPPELLETTI CON CREMA DI PARMIGIANO E GUANCIALE	25.2	27.5
Pasta rellena con carne, servida con crema de parmesano, y guanciale (carrillo de cerdo no ahumado)		
LUNETTE TARTUFATE V	26.2	28.5
Pasta rellena con queso, servida con salsa de crema de trufa, trufa negra		
LASAGNE VERDI ALL'EMILIANA		26.5
Pasta de espinacas rellena de carne picada, salsa bechamel y queso parmesano		
RISOTTO DELL'ADRIATICO		38.5
Risotto al vino blanco con marisco, pescado, tomate		

PASTA DI NOSTRA PRODUZIONE
PASTAS CASERAS

STROZZAPRETI BUFALA V	25.2	27.5
Salsa de tomate, tomates cherry, mozzarella de búfala, pimienta chile		
STROZZAPRETI RAGÙ E PISELLI	25.5	27.8
Salsa de carne, guisantes		
STROZZAPRETI ALLO SCOGLIO	29.2	31.5
Almejas y mejillones frescos, tomates cherry, pimientos		
GNOCCHI AL PESTO V	23.2	25.5
Salsa pesto casera		

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»		52
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 800 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
Calamaretes fritos		
GAMBERONI E SCAMPI ALLA GRIGLIA		45
Langostinos y gambas a la parrilla		
CODA DI ROSPO ALLA ROMAGNOLA (400 - 500 gr)		48.5
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)	10.5
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	26.5
Tomate, mozzarella fior di latte, champiñones, diferentes verduras	
BURRATA E PESTO	27.5
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	25.8
Tomate, mozzarella fior di latte, jamón de pata trasera, alcachofas, champiñones y aceitunas Taggiasca	
VENTRICINA	26.5
Tomate, mozzarella fior di latte, salami Ventricina picante de los Abruzos	
SALSICCIA PICCANTE	25.2
Tomates, mozzarella fior di latte, salchicha picante, pimientos chile secos, aceitunas Taggiasca	
STRACCIATELLA	28.5
Mozzarella fior di latte, mortadela de Boloña IGP, rúcola, tomates cherry, burrata y pistachos	
ROMAGNOLA	28.5
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

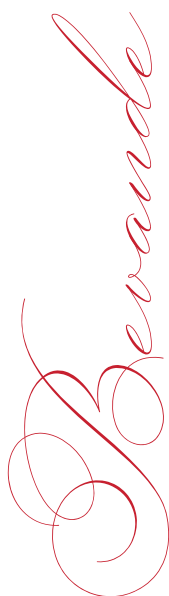
CETARA	25.8
Tomates, filetes de anchoas de Cetara, mozzarella de búfala, aceitunas Taggiasca y orégano	
CALZONE «LUCE»	27.5
Calzone con tomates, mozzarella fior di latte, jamón, salami picante y queso gorgonzola	
CALABRESE	27.5
Tomate, mozzarella fior di latte, N'duja (salchicha unttable picante de Calabria) 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	4.8
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	58
MOSCATO D’ASTI DOCG Moscato Fabio Perrone, Piamonte	9.8	62
FRANCIACORTA BRUT «CUVÉE PRÉSTIGE» DOCG Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Bianco Ca’del Bosco, Lombardía	14.8	95
CHAMPAGNE MOËT & CHANDON ROSÉ IMPÉRIAL Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay Moët & Chandon, Francia	16.5	110
CHAMPAGNE POL ROGER BRUT VINTAGE Pinot Noir, Chardonnay Pol Roger, 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	13.5
Grand Marnier Cordon Rouge 4 cl, agua tónica 20 cl	
BACARDI COLA	14.5
Bacardi Carta Blanca 4 cl, cola 33 cl	
VODKA BITTER LEMON	14.5
Skyy Vodka 4 cl, bitter lemon 20 cl	
WHISKEY COLA	16.5
Jack Daniel’s No7 4 cl, cola 33 cl	
BULLDOG GIN TONIC	16.5
Bulldog London Dry Gin 4 cl, agua tónica 20 cl	



COCKTAILS

LAMBRUSCO ON ICE		10
Lambrusco Ceci, Cinzano rojo		
ROSÉ SPRITZ		11
Vino rosado, gaseosa de limón, jarabe de arándanos		
LIMONCELLO SPRITZ		13
Limoncello, prosecco, soda		
APEROL SPRITZ		13
Aperol, prosecco, soda		
CAMPARI SPRITZ		13
Campari, prosecco, soda		
SARTI LEMON		13
Sarti Rosa, bitter lemon		
HUGO		13
Prosecco, jarabe de flor de saúco, soda		
ESPRESSO MARTINI		14
Vodka, licor de café, espresso, jarabe de azúcar		
NEGRONI		16
Campari, gin, Cinzano rojo		
MARTINI VIBRANTE & TONIC (NON ALCOLICO)		10
Martini Vibrante, agua tónica		

GIN

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

VODKA

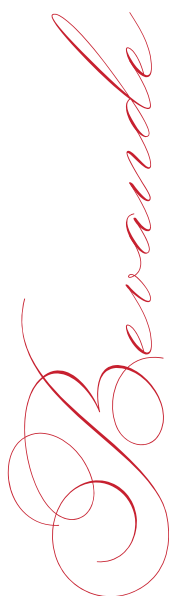
	vol %	4 cl
SKYY, SAN FRANCISCO - EE.UU.	40	10
BELVEDERE, POLONIA	40	13.5

RUM

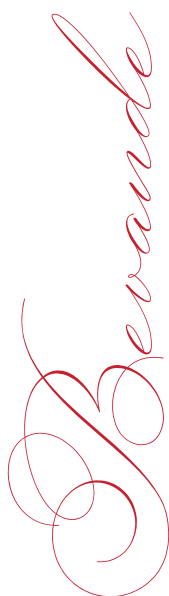
	vol %	2 cl
ZACAPA CENTENARIO XO 25 YEARS	40	16.5
GRAN RESERVA ESPECIAL, GUATEMALA		

TEQUILA - MEXICO

	vol %	2 cl
ESPOLON REPOSADO	40	9.5
100% puro agave		



WHISKEY	vol %	4 cl
JACK DANIEL'S NO7 SOURMASH WHISKEY TENNESSEE - EE.UU.	40	12
WILD TURKEY 101 PROOF BOURBON WHISKEY KENTUCKY - EE.UU.	50.5	13.5
BUSHMILLS 16 YEARS SINGLE MALT IRISH WHISKEY, IRLANDA	40	19.5
RED BREAST 21 YEARS SINGLE POT STILL IRISH WHISKEY, IRLANDA	46	28
GLENMORANGIE SIGNET HIGHLAND SINGLE MALT SCOTCH WHISKY, ESCOCIA	46	28
HIGHLAND PARK 21 YEARS OLD SINGLE MALT SCOTCH WHISKEY, ESCOCIA	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-ROMAÑA - ITALIA	40.8	10.5
TORRES JAIME I 30 YEARS RISERVA DE LA FAMILIA, PENEDEÈS - ESPAÑA	38	16.5
LIQUORI E DISTILLATI	vol %	2 cl
LIMONCELLO, SICILIA - ITALIA	28	7.5
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 BREUIL VSOP, BRETAÑA - FRANCIA	42	9.5
VIEILLE PRUNE VEDRENNE BORGOÑA - FRANCIA	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
LOMBARDÍA		
AVERNA	29	8
SICILIA		
AMARO MONTENEGRO	23	8
EMILIA-ROMAÑA		
RAMAZZOTTI	30	8
LOMBARDÍA		
JEFFERSON AMARO IMPORTANTE	30	10.5
CALABRIA		

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	4.8
GURTEN BÄRE GOLD / CERVEZA CON GASEOSA	30 cl	5.5

BIRRA BOTTIGLIE

FELDSCHLÖSSCHEN SIN ALCOHOL	33 cl	6.2
DUNKLE PERLE	33 cl	6.2
SCHNEIDER WEISSE DE TRIGO RUBIA	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 / CERO	33 cl	5.5
RIVELLA ROJA / AZUL	33 cl	5.5
FANTA	33 cl	5.5
RAMSEIER GASEOSA DE MANZANA	33 cl	5.5
ALPINESSE TONIC WATER / BITTER LEMON	20 cl	5.5
ZUMO DE NARANJA GRANINI / ZUMO DE TOMATE	20 cl	5.5
ZUMO DE NARANJA FRESCO	20 cl	8.5
GASEOSA DE LIMÓN (en vaso)	30 cl	4.5
ICE TEA (en vaso)	30 cl	4.5
JARABE DE FLORES DE SAÚCO	30 cl	3.5
«ACQUA DI BERNA»	50 cl	3.8
Agua del grifo, servicio		
JARABE PARA NIÑOS		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

¡ABIERTO LOS 365 DÍAS DEL AÑO!

V PIATTI VEGETARIANI / Platos vegetarianos

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.

