Antipasti

ANTIPASTI

BRUSCHETTE AL POMODORO V — 14.8
Geröstete Brotscheiben, Tomaten, Zwiebeln,
Knoblauch, Basilikum, Olivenöl Extra Vergine

CROSTINI «LUCE» — 24.5
Geröstete Brotscheiben, Parmaschinken DOP,
Büffelmozzarella, Weisstrüffelöl, frischer
schwarzer Saisontrüffel

BURRATINA CON POMODORI SEMI-SECCHI E ALICI DI CETARA — 22.5
Burratina mit halbgetrockneten Tomaten und Sardellen aus
Cetara, veredelt mit Basilikumperlen

TAGLIERE DI SALUMI E GRANA PADANO DOP (2 Personen) — 38.50
Verschiedene italienische Salumi,
Schinkenspezialitäten, Grana Padano DOP, Honig

BURRATA 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,
Olivenöl Extra Vergine, Zitronensaft

TARTARE DI ANGUS «LUCE TOWER» — klein 80 gr 28.5 / gross 140 gr 39
Feines Tatar vom Angus-Rind mit frischem
schwarzem Trüffel, serviert mit knusprigem
Toastbrot und einem hausgemachten
Cannolo mit würziger Ricottafüllung

ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO — 19.5
Sardellenfilets aus dem Kantabrischen Meer,
geröstete Brotscheiben, Butter

COCKTAIL DI GAMBERO DI MAZARA E ASTICE — 28.5
Cocktail von Mazara-Garnelen und Hummer,
verfeinert mit einer klassischen Cocktailsauce

COZZE ALLA MARINARA — 26.5
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 Extra Vergine

INSALATA CAPRESE V 20.5
Büffelmozzarella, Datteltomaten, Olivenöl Extra Vergine, Basilikum

INSALATINA DI POLPO 22.5
Oktopussalat, fein geschnittene Karotten, Zitronenvinaigrette

Minestre

MINESTRE

CAPPELLETTI IN BRODO 15.8
Hühnerbouillon mit Fleischteigtaschen

MINESTRONE V 16.5
Frische Gemüsesuppe

Primi Piatti

PRIMI PIATTI

	klein	
SPAGHETTI AL POMODORO V Tomatensauce, Basilikum	18.5	20.8
SPAGHETTI ALLA CARBONARA Gebratener Guanciale (Wangenspeck), Ei, Rahm, Parmesan	23.2	25.5
SPAGHETTI ALLE VONGOLE Frische Venusmuscheln, Cherrytomaten, Knoblauch, Petersilie	26.2	28.5
PENNE ALL'ARRABBIATA V Tomatensauce, Knoblauch, Basilikum, frische Pfefferschoten	20.5	22.8
TAGLIATELLE AL RAGÙ Eiernudeln mit hausgemachtem Ragù	22.5	24.8
TAGLIATELLE AI FUNGHI PORCINI TARTUFATI V Eiernudeln mit Steinpilzen, Tomaten, Weisstrüffelöl	24.5	26.8
TAGLIATELLE ALLA CREMA DI PISTACCHIO Eiernudeln mit Pistaziencrème, Burrata, geräuchertem Lachs	27.2	29.5
GARGANELLI «LUCE» Eierteigwaren mit Crevetten, Lachs, Tomaten, Brandy-Rahmsauce, geräuchertem Lachs	25.2	27.5
CAPPELLETTI CON CREMA DI PARMIGIANO E GUANCIALE Teigtaschen mit Fleischfüllung, Parmesancrème, Guanciale (Wangenspeck)	25.2	27.5
LUNETTE TARTUFATE V Teigtaschen mit Käsefüllung, Trüffelrahmsauce, schwarzer Trüffel	26.2	28.5
GNOCCHI AL PESTO V Hausgemachte Pestosauce	23.2	25.5
LASAGNE CLASSICA ALLA BOLOGNESE Klassische Lasagne mit hausgemachtem Ragù alla Bolognese, Béchamelsauce und Parmigiano Reggiano		26.5
RISOTTO DELL'ADRIATICO Weissweinrisotto mit verschiedenen Meeresfrüchten, Fisch, Tomaten		38.5

PASTA DI NOSTRA PRODUZIONE
HAUSGEMACHTE PASTA

STROZZAPRETI BUFALA V Tomatensauce, Cherrytomaten, Büffelmozzarella, Peperoncino	25.2	27.5
STROZZAPRETI RAGÙ E PISELLI Fleischsauce, grüne Erbsen	25.5	27.8
STROZZAPRETI ALLO SCOGLIO Frische Venus- und Miesmuscheln, Cherrytomaten, Pfefferschoten	29.2	31.5

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne glutenfreie Pasta!

Secondi Piatti

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

SALMONE ALLA GRIGLIA 32.5
Lachstranche vom Grill an einer feinen Zitronen-Olivenöl-Vinaigrette

GAMBERONI E SCAMPI ALLA GRIGLIA 45
Riesencrevetten und 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 Extra Vergine, 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

TOWER 27.5
Tomaten, Pesto, Stracciatella di Burrata, Pistache

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

EMILIANA 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

PIZZE

LE MARINARE

TONNO E CIPOLLA 25.5
Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Thunfisch, rote Zwiebeln

CETARA 25.8
Tomaten, Mozzarella Fior di Latte,
Sardellenfilets aus Cetara, Taggiasca Oliven, Oregano

GAMBERI E ZUCCHINE 27.5
Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Crevetten, Zucchetti, Knoblauch

SPECIALI

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,
Grana Padano DOP

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
BURRATA	8.5
WEISSTRÜFFELÖL	3.8

Auf Wunsch servieren wir ihnen gerne:

PICCOLA PIZZA kleinere Pizza 2.3 günstiger

Bevande

SPUMANTI E CHAMPAGNE

	pro dl	7.5 dl
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

Bevande

COCKTAILS

ROSÉ SPRITZ 11
Roséwein, Citro, Cranberrysirup

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, Holunderblütensirup, Soda

AMARETTO LEMON FIZZ 14
Amaretto, Zitronensaft, Zuckersirup, Prosecco, Soda

ESPRESSO MARTINI 14
Vodka, Kaffeelikör, Espresso, Zuckersirup

NEGRONI 16
Campari, Gin, Cinzano rosso

SANBITTER LEMON (NON ALCOLICO) 10
Sanbitter, Bitter Lemon

MARTINI VIBRANTE & TONIC (NON ALCOLICO) 10
Martini Vibrante, Tonic

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 XO SOLERA GRAN RESERVA ESPECIAL, GUATEMALA	40	16.5

TEQUILA

	vol %	2 cl
ESPOLÒN REPOSADO 100% AGAVE AZUL, MEXICO	40	9.5

Bevande

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
COURVOISIER VSOP	40	10.5
HENNESSY X.O	40	18.5
HENNESSY PARADIS RARE COGNAC Le Cognac «PAR EXELLENCE»	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, PENEDÈS - 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
CALVADOS CHÂTEAU DU BREUIL VSOP, BRETAGNE - FRANCE	42	9.5
VIEILLE PRUNE VEDRENNE BOURGOGNE - FRANCE	40	9.5
VIEILLE POIRE WILLIAMS RÉSERVE BARON LOUIS STUDER, LUZERN - SCHWEIZ	36	10.5

Bevande

PORTWEIN

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

AMARI - ITALIA

	vol %	4 cl
BRAULIO AMARO LOMBARDIA	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

GURTEN BÄRE GOLD / PANACHÉE	20 cl	4.8
GURTEN BÄRE GOLD / PANACHÉE	30 cl	5.5
FELDSCHLÖSSCHEN BRAUFRISCH	30 cl	5.5

BIRRA BOTTIGLIE

ANGELO PORETTI	33 cl	6.5
FELDSCHLÖSSCHEN ALKOHOLFREI	33 cl	6.2
VALAISANNE BRUNE	33 cl	6.5
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
PEPSI / ZERO			30 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	3.5

Hahnenwasser kostenlos - Beitrag für Serviceleistung

SIRUP FÜR KINDER gratis

Caffè e Tè

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

Informazioni

INFORMAZIONI

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.

english | français | espagñol | 中文