



GLI ANTIPASTI / Vorspeisen

	Vorspeise	Hauptspeise	Vorspeise	Hauptspeise
TRIS DI BRUSCHETTE <i>Drei geröstete Bratscheiben, Tomatenwürfelchen mit Knoblauch, Rucola mit Bresaola, Stracchinokäse mit Pfeffer</i>	14.80		CARPACCIO DI MANZO <i>Rindfleisch-Carpaccio mit Parmesanscheiben, frischen Pilzen, Rucola, kaltgepresstem Olivenöl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer</i>	20.80 24.80
FIOR DI BUFALA CON POMODORO E BASILICO <i>Büffelmozzarella, frische Tomaten, kaltgepresstes Olivenöl und frischer Basilikum</i>	18.50		CARPACCIO DI POLIPO CON CARCIOFI <i>Tintenfischcarpaccio garniert mit Artischockenherzen, mariniert mit kaltgepresstem Olivenöl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer</i>	18.50 22.50
ANTIPASTO «LUCE» <i>Verschiedene Spezialitäten aus der Vitrine</i>	20.50	22.50	CARPACCIO DI PESCE SPADA <i>Schwertfisch-Carpaccio mit Zitronensaft, Salz, kaltgepresstem Olivenöl, Zwiebelringen und Rosapfeffer</i>	20.50 24.50
CULATELLO DI ZIBELLO E COPPA DI PARMA CON MOZZARELLA DI BUFALA <i>Zwei typische Schweinsschinken aus der Emilia-Romagna und Büffelmozzarella</i>	22.50		ANTIPASTO DI MARE <i>Frischer Meerfruchtsalat garniert mit Stangensellerie, Karotten, schwarzen Oliven, Zitronensaft und Olivenöl</i>	20.80
TAGLIERE DI SALUMI CON PIADINA E PARMIGIANO <i>Parmesansplitter mit Honig, verschiedene Fleisch- und Wurstsorten aus der Emilia-Romagna auf Holzbrett serviert</i>	20.50	24.50	GRATINATO DI CROSTACEI <i>Jakobsmuscheln, Miesmuscheln und ein Scampi im Ofen überbacken nach romagnolischem Rezept mit Petersilie, Knoblauch, Paniermehl, Salz, Pfeffer und kaltgepresstem Olivenöl</i>	21.50
PROSCIUTTO DI PARMA CON MELONE <i>Parmaschinken mit frischer Melone</i>	20.80	24.80		

LE INSALATE / Salate

INSALATA VERDE <i>Grüner Salat</i>	9.20		INSALATA DI RUCOLA CON FUNGHI E SCAGLIE DI GRANA <i>Rucolasalat mit frischen Champignons, Parmesansplitter, Balsamessig und Olivenöl</i>	14.80
INSALATA MISTA <i>Gemischter Salat</i>	9.80		RUCOLA E SARDONCINI MARINATI <i>Rucolasalat mit marinierten Sardinenseiten, Zitronensaft und Olivenöl</i>	16.80
INSALATA DI POMODORO CON CIPOLLA O BASILICO <i>Tomatensalat mit Zwiebeln oder frischem Basilikum</i>	10.50		INSALATINA DI POLIPO <i>Tintenfischsalat mit Karotten, Stangensellerie, Olivenöl und Zitronensaft</i>	18.50 22.50
INSALATA DI RUCOLA CON POMODORO <i>Rucolasalat mit Tomaten</i>	13.50		PIATTO D'INSALATA GRANDE <i>Grosser gemischter Salatteller</i>	19.50

LE MINESTRE / Suppen

PASSATELLI IN BRODO	10.80	ZUPPA DI VERDURE	12.50
<i>Hausgemachte Passatelli (Teig aus Eiern, Parmesan und Paniermehl) in kräftiger Hühnerbouillon</i>		<i>Frische Gemüsesuppe</i>	
TORTELLINI IN BRODO	12.50	ZUPPETTA DI VONGOLE	16.90
<i>Hühnerbouillon mit Fleischteigtaschen, Karotten und grünen Erbsen</i>		<i>Suppe mit Venusmuscheln, Weisswein, Cherrytomaten, Knoblauch, Zwiebeln und Petersilie, serviert mit Knoblauchbrot</i>	

I PRIMI PIATTI / Teigwaren

	<i>kleine Portion</i>	<i>Hauptspeise</i>		<i>kleine Portion</i>	<i>Hauptspeise</i>
SPAGHETTI AL POMODORO E BASILICO	14.80	17.80	TAGLIATELLE AL RAGÙ	17.80	20.80
<i>Frische Tomatensauce und Basilikum</i>			<i>Mit würziger Fleischsauce</i>		
SPAGHETTI AL PESTO	17.80	20.80	TAGLIATELLE AI FUNGHI PORCINI TARTUFATI	21.80	24.80
<i>Hausgemachte Basilikumsauce mit Pinienkerne, Parmesan, Olivenöl und wenig Rahm</i>			<i>Steinpilze, Tomatenwürfelchen, frische Kräuter und Trüffelöl</i>		
SPAGHETTI CON PANCETTA	18.50	21.50	RISOTTINO ALLO ZAFFERANO CON GAMBERI E ZUCCHINE	23.50	26.50
<i>Pancettaspeckwürfelchen, Rahmsauce und geriebener Parmesan</i>			<i>Crevetten, Zucchini und Safran</i>		
SPAGHETTI INTEGRALI DELLO CHEF	20.50	23.50	RISOTTO DELL'ADRIATICO	24.50	28.50
<i>Vollkornspaghetti mit Zucchini, Tomatenwürfelchen, Knoblauch und Crevetten</i>			<i>Verschiedene Meeresfrüchte, Seeteufel, Tomatenwürfelchen, Weisswein und Petersilie</i>		
GARGANELLI ALL'ARRABBIATA	17.80	20.80	LINGUINE ALLE VONGOLE	20.50	24.50
<i>Frische Tomaten, Knoblauch, Basilikum, Peperoncino und Pancetta-Speckwürfelchen</i>			<i>Venusmuscheln, Knoblauch, Olivenöl und Petersilie</i>		
GARGANELLI ALL'ORTOLANA	17.80	20.80	LINGUINE AGLI SCAMPI	25.50	29.50
<i>Frisches Gemüse und Tomatenwürfelchen</i>			<i>Scampi, Knoblauch, Tomatenwürfelchen, Pastis und Basilikum</i>		
GARGANELLI «LUCE»	21.80	24.80	LAGANE ALLA MARINARA	<i>pro Person</i>	38.50
<i>Crevetten, geräucherter Lachs, Tomaten und Brandy-Rahmsauce</i>			<i>(ab 2 Personen, ca. 20 – 30 Minuten)</i>		
			<i>Eierteigwaren mit verschiedenen Fischen, Meeresfrüchten, Krustentieren und Tomaten</i>		

PASTA DI NOSTRA PRODUZIONE / Hausgemachte Teigwaren

	<i>kleine Portion</i>	<i>Hauptspeise</i>		<i>kleine Portion</i>	<i>Hauptspeise</i>
STROZZAPRETI CON POMODORO, BUFALA E BASILICO <i>Frische Tomatensauce, Cherrytomaten, Büffelmozzarella, Basilikum, wenig Peperoncino und kaltgepresstes Olivenöl</i>	19.50	22.50	GNOCCHI AL POMODORO FRESCO CON FIOCCHETTI DI RICOTTA <i>Frische Tomatensauce, Quarkflocken und kaltgepresstes Olivenöl</i>	17.80	20.80
STROZZAPRETI AL RAGÙ E PISELLI <i>Würzige Fleischsauce und grüne Erbsen</i>	19.80	22.80	GNOCCHI CON GORGONZOLA E NOCI <i>Gorgonzola-Rahmsauce und Baumnüsse</i>	19.50	22.50
STROZZAPRETI ALLA ROMAGNOLA <i>Würzige Schweinswurst, Steinpilze und Rahm</i>	21.50	24.50	GNOCCHI CON RAGÙ DI SALSICCIA E ZAFFERANO <i>Zerkleinerte würzige Schweinswurst und Safranrahmsauce</i>	20.50	23.50
STROZZAPRETI DEL PESCATORE <i>Jakobsmuscheln, Cherrytomaten, Knoblauch, Basilikum und Zucchetti</i>	20.80	23.80	GNOCCHI CON CARCIOFI E CODA DI ROSPO <i>Artischocken, hausgemachter Pesto, Rahm und Seeteufel</i>	21.50	24.50

I RIPIENI / Gefüllte Teigwaren

TORTELLINI DI CARNE ALLA PANNA <i>Teigtaschen mit Fleischfüllung und Rahmsauce</i>	19.80	22.80	RICCIOLE CON FARCIA DI RICOTTA E SPINACI AL FORNO <i>Gerollte Eierteigwaren gefüllt mit Quark und Spinat, überbacken mit Tomatenrahmsauce und geriebenem Parmesan</i>	23.50
LASAGNE VERDI ALL'EMILIANA <i>Spinatnudeln mit würziger Fleischfüllung, Tomaten und Parmesan im Ofen überbacken</i>		22.80	RAVIOLI DI PESCE IN SALSA DI SALMONE <i>Fischravioli mit geräuchertem Lachs und Zucchetti an einer Weisswein-Rahmsauce</i>	21.80 24.80

I SECONDI PIATTI / *Hauptspeisen* LE CARNI / *Fleischgerichte*

	<i>Hauptspeise</i>		<i>Hauptspeise</i>
PETTO DI POLLO AL GORGONZOLA <i>Zartes Pouletbrüstchen in Butter gebraten, mit Rohschinken und Gorgonzola im Ofen überbacken</i>	29.80	LOMBATINA D'AGNELLO ALLA GRIGLIA <i>Lammrückenentrecôte vom Grill in Scheiben geschnitten, zubereitet mit Olivenöl, frischer Rosmarin und Knoblauch</i>	37.50
GALLETTO ALLA GRIGLIA <i>(ca. 20 – 30 Minuten)</i> <i>Halbes Hühnchen vom Grill mit Knoblauch, Olivenöl und Rosmarin</i>	32.50	TAGLIATA DI MANZO «LUCE» <i>Rindsentrecôte vom Grill in Scheiben geschnitten, garniert mit Rucola, Parmesansplitter und frischen Champignons, Olivenöl und Balsamessig (zusätzliche Beilage nicht inbegriffen)</i>	39.80
PAILLARD DI VITELLO ALLA GRIGLIA <i>Kalbspaillard vom Grill, serviert mit Zitrone</i>	34.80	MEDAGLIONI DI FILETTO DI MANZO ALL'ACETO BALSAMICO <i>Rindsfiletmedaillons vom Grill an einer reduzierten Balsamicosauce</i>	45.–
SCALOPPINE DI VITELLO AL LIMONE <i>Kalbsschnitzel an einer Zitronensauce</i>	36.50	FILETTO DI MANZO AL TARTUFO NERO <i>Rindsfilet vom Grill mit Steinpilzen und schwarzen Trüffeln</i>	48.50
SCALOPPINE DI VITELLO AL PROFUMO DI TARTUFO <i>Kalbsschnitzel an einer Trüffelrahmsauce</i>	39.50		

I PESCI / *Fischgerichte*

FRITTURA DI CALAMARI E MOSCARDINI <i>Frittierte Calamari und kleine Tintenfische, serviert mit Zitrone</i>	26.50	GAMBERONI E SCAMPI ALLA GRIGLIA <i>Riesencrevetten und Scampi vom Grill</i>	39.80
SPIEDINO DI GAMBERI E CALAMARI <i>Crevetten- und Calamarispiessli vom Grill nach romagnolischer Art mit Petersilie, Knoblauch, Paniermehl, Salz, Pfeffer und kaltgepresstem Olivenöl</i>	29.80	ORATA O BRANZINO ALLA GRIGLIA <i>(ca. 20 – 25 Minuten)</i> <i>Goldbarsch oder Wolfsbarsch vom Grill</i>	39.80
CODA DI ROSPO IN GUAZZETTO <i>Seeteufel mit frischen Tomatenwürfelchen, Balsamessig, Peperoncino und Kräutern, serviert mit Knoblauchbrot</i>	34.50	SOGLIOLA ALLA GRIGLIA O MUGNAIA <i>(ca. 20 Minuten)</i> <i>Seezunge vom Grill oder Müllerin Art</i>	42.50
		GRIGLIATA MISTA DI MARE <i>(ca. 20 – 25 Minuten)</i> <i>Verschiedene Fische und Meeresfrüchte vom Grill</i>	45.–

I CONTORNI / *Beilagen*

BEI ALLEN FLEISCH- UND FISCHGERICHTEN IST EINE DIESER BEILAGEN NACH WAHL INBEGRIFFEN:
Tagliatelle, Risotto, grillierte Polenta, Pommes-Frites, Bratkartoffeln mit Rosmarin, Salzkartoffeln, Trockenreis oder Tagesgemüse

Zuschlag für 2. Beilage 5.80

LE PIZZE DAL FORNO A LEGNA / Pizzas aus unserem Holzofen

FORNARINA (als Beilage) <i>Pizzateig mit frischem Rosmarin, Olivenöl und Salz</i>	6.50	CALZONE EMILIANO <i>Zugedeckte Pizza mit Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze und Oregano</i>	23.50
MARGHERITA <i>Tomaten, Mozzarella und Oregano</i>	16.80	TONNO <i>Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln und Kapern</i>	22.50
MARGHERITISSIMA <i>Cherry-Tomaten, Büffelmozzarella, frischer Basilikum, Oregano und kaltgepresstes Olivenöl</i>	22.50	GAMBERI E ZUCCHINE <i>Tomaten, Mozzarella, Crevetten, Zucchini und Knoblauch</i>	23.50
QUATTRO FORMAGGI <i>Tomaten und vier verschiedene Käsesorten</i>	21.50	FRUTTI DI MARE <i>Tomaten, Mozzarella, verschiedene Meeresfrüchte und Knoblauch</i>	24.80
NAPOLETANA <i>Tomaten, Mozzarella, Kapern, Oregano und Sardellenfilets</i>	19.80	MARANELLO <i>Tomaten, Mozzarella, geräucherter Lachs, Zwiebelringe und Kapern</i>	25.80
PARMIGIANA <i>Tomaten, Mozzarella, Auberginen und Parmesansplitter</i>	19.80	DEL PASSATORE <i>Mozzarella, Stracchinokäse, Schinken, Steinpilze und Trüffelöl</i>	26.50
PROSCIUTTO <i>Tomaten, Mozzarella, Schinken und Oregano</i>	21.50	PROSCIUTTO CRUDO <i>Tomaten, Mozzarella und Rohschinken</i>	24.80
PROSCIUTTO E FUNGHI <i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze und Oregano</i>	22.50	ROMAGNOLA <i>Tomaten, Mozzarella, Rucola, Stracchino, Rohschinken und kaltgepresstes Olivenöl</i>	26.50
DOLCE VITA <i>Tomaten, Mozzarella, Schinken und Ananas</i>	23.50	DEL PADRONE <i>Tomaten, Mozzarella, Rindscarpaccio, Rucola, Parmesanscheiben und kaltgepresstes Olivenöl</i>	26.50
QUATTRO STAGIONI <i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Artischocken, Pilze, Peperoni, Oliven, Kapern und Oregano</i>	22.50	PIZZA «LUCE» <i>Gerollte Pizza mit Tomaten, Mozzarella, Zucchini, Auberginen und Basilikum, garniert mit Rohschinken, Rucola, Parmesansplitter und Balsamessig</i>	26.80
DIAVOLA <i>Tomaten, Mozzarella, Mortadella, Peperoni, Zwiebeln, Peperoncino und Ei</i>	20.80	AL TARTUFO NERO <i>Mozzarella, Parmesansplitter, schwarze Trüffelscheiben und Weisstrüffelöl</i>	29.50
SALAME NOSTRANO <i>Tomaten, Mozzarella, Salami und Oregano</i>	22.50	PICCOLA PIZZA / kleinere Pizza	2.50 günstiger
PICCANTE <i>Tomaten, Mozzarella, pikante Salami, Peperoncino, schwarze Oliven und Oregano</i>	22.80	SUPPLEMENTO / Zuschlag	
		RUCOLA	3.80
		MOZZARELLA DI BUFALA	5.80

Pizza auch zum Mitnehmen!

LE PIADINE ROMAGNOLE / *Hausgemachtes Fladenbrot wie in der Romagna*

PIADINA CON STRACCHINO E RUCOLA	16.50	PIADINA CON RUCOLA, STRACCHINO E PROSCIUTTO CRUDO	20.50
<i>Stracchinokäse und Rucola</i>		<i>Rucola, Stracchinokäse und Rohschinken</i>	
PIADINA CON MORTADELLA E RUCOLA	16.50	PIADINA ALLA NUTELLA (als Dessert)	9.80
<i>Mortadella und Rucola</i>		<i>Mit Nutellafüllung</i>	
PIADINA CON SALAME PICCANTE E RUCOLA	17.50		
<i>Pikanter Salami und Rucola</i>			
PIADINA CON BUFALA E RUCOLA	18.50	<i>Piadina auch zum Mitnehmen!</i>	
<i>Büffelmozzarella und Rucola</i>		<i>Die Preise verstehen sich inkl. MWST</i>	

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 als unser Brot... es ist ein Symbol, das die Hingabe an unser Land verkörpert...»

G. Pascoli (italienischer Dichter aus der Romagna)

