

# SANTA LUCIA

## ENTRÉE FROIDE

	Entrée	Plat
<b>Salade du marché</b>	<b>8.-</b>	
<b>Salade chèvre et miel</b>	<b>13.-</b>	<b>24.-</b>
Graines de pavot et son lit de salade du marché		
<b>Tomates et mozzarella di Bufala</b>	<b>15.-</b>	<b>26.-</b>
<b>Moscardini luciana</b>	<b>16.-</b>	<b>29.-</b>
Soupe de poulpes, tomates, olives noirs et capres		
<b>Antipasti du chef</b>	<b>13.-</b>	<b>32.-</b>
Charcuterie, fromage et légumes grillés		
<b>Assiette de jambon cru affiné 36 mois</b>	<b>18.-</b>	<b>34.-</b>
San Daniele / Parma		
<b>Carpaccio de bœuf (CH)</b>	<b>21.-</b>	<b>36.-</b>
Rucola, parmesan affiné 24 mois		

## PASTA

### COMPOSEZ VOS PASTA !

#### 1/ CHOIX DE LA PASTA

<b>Penne</b>	<b>Ravioli</b>
<b>Spaghetti</b>	(Farcie ricotta, épinards)
<b>Tagliatelle (fraîche)</b>	<b>Gnocchis</b>

Pâte sans gluten (penne et spaghetti) 15' d'attente + 3.-

#### 2/ CHOIX DE LA SAUCE

<b>Napoli</b> (Tomates, basilic)	<b>21.-</b>
<b>Bolognese</b> (Boeuf, sauce tomate, basilic)	<b>23.-</b>
<b>Carbonara</b>	<b>24.50</b>
(Pancetta fumée, oeuf, parmesan râpé)	
<b>Gorgonzola, noix</b>	<b>25.-</b>
<b>Sorrentina</b>	<b>25.50</b>
(Tomates, basilic, mozzarella gratinée)	
<b>Vongole</b> (Palourde)	<b>28.-</b>
<b>Sauce bolets</b>	<b>29.-</b>
<b>Pesto al basilico/parmesan</b>	<b>29.-</b>
<b>Crème safranée et parmesan</b>	<b>32.-</b>

Supplément truffes fraîches à discrétion, +10.-

#### PÂTES GRATINÉES

<b>Cannelloni ricotta épinard</b>	<b>24.50</b>
<b>Lasagne Bolognese</b>	<b>26.-</b>

## PLAT

### RISOTTOS

<b>Risotto forestier</b>	<b>27.-</b>
(Champignons)	
<b>Risotto fruits de mer</b>	<b>31.-</b>

Garniture : Riz/Frites/Pasta

### VIANDES

<b>Tartare de bœuf à l'italienne</b>	<b>36.-</b>
(à la truffe + 5.-)	
<b>Tagliata de bœuf</b>	<b>36.-</b>
(Rucola, parmesan et tomates cerises)	
<b>Escalopine de veau, citron de Sicile</b>	<b>42.-</b>

### POISSONS

<b>Filet de saumon sauce safranée</b>	<b>36.50</b>
<b>Duo de calamars et gambas grillées à la plancha</b>	<b>38.-</b>
<b>Filets de daurade sauce méditerranéenne</b>	<b>39.-</b>

## PIZZA

<b>Margherita</b>	<b>17.-</b>
Tomate, mozzarella et basilic	
<b>Diavola</b>	<b>21.-</b>
Tomate, mozzarella et salami piccante	
<b>4 fromages</b>	<b>23.-</b>
Tomate, mozzarella, taleggio, gorgonzola et grana padano	
<b>Capricciosa</b>	<b>23.-</b>
Tomate, mozzarella, jambon, champignons, artichauts et oeuf	
<b>Ortolana</b>	<b>24.-</b>
Tomate, mozzarella et légumes grillés	
<b>Montanara</b>	<b>25.-</b>
Tomate, mozzarella, saucisse fraîche, tomates séchées et graines de fenouil	
<b>Mare e monti</b>	<b>26.-</b>
Tomate, mozzarella, fruits de mer, champignons bolets et lamelle de parmesan	

<b>4 Saisons</b>	<b>27.-</b>
------------------	-------------

Tomate, mozzarella, jambon, champignons, poivrons et fruits de mer

<b>Calzone</b>	<b>27.-</b>
----------------	-------------

Tomate, mozzarella, champignons, oeuf, jambon et épinard

### PIZZA BIANCA

<b>Carbonara</b>	<b>24.-</b>
Mozzarella, lardons, oeuf et poivre	
<b>Valtellina</b>	<b>24.-</b>
Mozzarella, parmesan, bresaola et tomates cherry	
<b>Positano</b>	<b>24.-</b>
Mozzarella, thon et gambas	
<b>Focaccia</b>	<b>26.-</b>
Mortadelle et pistache	
<b>Santa Lucia</b>	<b>28.-</b>
Mozzarella, rucola, crème de truffe, tomates cerises, copeaux de parmesan et truffe noir fraîche	

## POUR LES ENFANTS

<b>La mini Margherita</b>	<b>13.-</b>
<b>Pasta (au choix) + sauce</b>	<b>13.-</b>
<b>Steak &amp; Frites maison</b>	<b>13.-</b>

## NOS DESSERTS MAISON

<b>Glace</b>	<b>5.-</b>
Vanille / café / chocolat / straciatella	
<b>Sorbet</b>	<b>5.-</b>
Abricot / citron / pomme	
<b>Tiramisu traditionnel</b>	<b>10.-</b>
<b>Panacotta fruits de bois</b>	<b>10.-</b>
<b>Tatin et sa glace au choix</b>	<b>12.-</b>

### PROVENANCE DES PRODUITS

Viande : Suisse

Poisson : Estonie / Pologne / Italie

ALLERGIES ? NOTRE STAFF VOUS RENSEIGNE SUR LES ALLERGÈNES

# SANTA LUCIA

## LES SOFTS

### SODAS ET JUS

Sirof Monin		3.50
Ramseier pomme	3dl	3.50
Verre de lait	3dl	4.-
Coca	33cl	5.-
Coca Zero	33cl	5.-
Thé froid Nestea	33cl	5.-
(Pêche citron)		
Jus de fruits Granini	20cl	6.-
(Orange, ananas, pomme, poire, abricot)		
Limonade frizzly ticinense		6.50
(Citron, mandarine)		

### LES EAUX MINÉRALES

San Pellegrino	1/2L	5.50
San Pellegrino	1L	8.50
Aqua Panna	1/2L	5.50
Aqua Panna	1L	8.50

## LES BIÈRES PRESSION ET BOUTEILLES

### PRESSION

Peroni Blonde	0.25cl	5.-	0.50cl	9.-
---------------	--------	-----	--------	-----

### BOUTEILLES

Peroni sans alcool	7.-
Corona	8.50
Grolsch Blanche	9.50

## LE COIN CHAUD

Café/espresso	3.50
Thé infusion	4.-
(Cercle du thé)	
Renversé	5.-
Chocolat chaud / Ovomaltine	5.-
Cappuccino	5.50
Latté macchiato	5.50

## LES APÉRITIFS

Coupe d'asti	7.-
Marsala amande	7.-
Ricard	7.50
Martini	8.-
Blanc / rouge / rosato	
Campari	8.-
Coupe de prosecco	8.-
Lillet blanc	8.50
Fernet-branca	8.50
Amaretto	9.-
Jameson	9.-
Coupe de champagne	12.-
Whisky Jack Daniels	12.-
Bowmore 12 ans	18.-
Lagavulin 16 ans	19.-

## LES COCKTAILS

Spritz	12.-
Hugo	12.-
Rossini	12.-
(Variant du bellini avec fraise)	
Limoncello spritz	14.-
Le Santa Lucia	14.-
(Ramazzoti rosé, rhubarbe, ginger beer)	
Negroni	16.-
Americano	16.-
Moscow Mule	16.-
Italian Mule	17.-
(Amaretto, whisky, citron, angostura, ginger beer)	
Mojito	17.-
(Havana club brun 7ans)	
Appletini	17.-
(Gin, vermouth, liqueur de pomme)	
Angelo azzuro	17.-
(Gin triple sec curacao)	

## LES MOCKTAILS

Virgin spritz	10.-
Virgin mojito	10.-
Stromboli ananas passion grenadine	10.-