

# SANTA LUCIA

## ENTRÉE FROIDE

	Entrée	Plat
<b>Salade du marché</b>	8.-	
<b>Salade chèvre et miel</b>	13.-	24.-
Graines de pavot et son lit de salade du marché		
<b>Tomates et mozzarella di Bufala</b>	15.-	26.-
<b>Moscardini luciana</b>	16.-	29.-
Soupe de poulpes, tomates, olives noirs et capres		
<b>Antipasti du chef</b>	13.-	32.-
Charcuterie, fromage et légumes grillés		
<b>Assiette de jambon cru affiné 36 mois</b>	18.-	34.-
San Daniele / Parma		
<b>Carpaccio de bœuf (CH)</b>	21.-	36.-
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)	21.-
<b>Bolognese</b> (Boeuf, sauce tomate, basilic)	23.-
<b>Carbonnara</b>	24.50
(Pancetta fumé, oeuf, parmesan rapé)	
<b>Gorgonzola, noix</b>	25.-
<b>Sorrentina</b>	25.5
(Tomates, basilic, mozzarella gratinée)	
<b>Vongole</b> (Palourde)	28.-
<b>Sauce bolets</b>	29.-
<b>Pesto al basilico/parmesan</b>	29.-
<b>Crème safranée et parmesan</b>	32.-

Supplément truffes fraîches à discrétion, +10.-

#### PÂTES GRATINÉS

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

## PLAT

Garniture : Riz/Frites/Pasta

#### RISOTTOS

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

#### VIANDES

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

#### POISSONS

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

## PIZZA

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

#### 4 Saisons

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

27.-

#### Calzone

Tomate, mozzarella, champignons, oeuf, jambon et épinard

27.-

#### PIZZA BIANCA

##### Carbonara

Mozzarella, lardons, oeuf et poivre

24.-

##### Valtellina

Mozzarella, parmesan, bresaola et tomate cherry

24.-

##### Positano

Mozzarella, thon et gambas

24.-

##### Focaccia

Mortadelle et pistache

26.-

##### Santa Lucia

Mozzarella, rucola, crème de truffe, tomates cerises, copeaux de parmesan et truffe noir fraîche

28.-

## POUR LES ENFANTS

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

## NOS DESSERTS MAISON

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

#### PROVENANCE DES PRODUITS

Viande : Suisse

Poisson : Estonie / Pologne / Italie

ALLERGIES ? NOTRE STAFF VOUS RENSEIGNE SUR LES ALLERGÈNES

# SANTA LUCIA

## LES SOFTS

### SODAS ET JUS

Sirop monin		3.50
Ramseir 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, pommes, poires abricots)		
Limonade frizzy ticinense		6.50
(Citron, mandarine)		

### LES EAUX MINÉRALES

San Pellegrino	1/2L	5.50
San Pelligrino	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
Grolsh 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.-