Antipasti

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

BURRATINA CON POMODORI SEMI-SECCHI E ALICI DI CETARA — 22.5
Burratina con tomates semisecos y anchoas de Cetara,
realzada con perlas de albahaca

TAGLIERE DI SALUMI E GRANA PADANO DOP (2 personas) — 38.50
Selección de salumi italianos, especialidades de jamón,
Grana Padano DOP y miel

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

TARTARE DI ANGUS «LUCE TOWER» — pequeño 80 gr 28.5 / grande 140 gr 39
Delicado tartar de ternera Angus
con trufa negra fresca,
servido con pan tostado crujiente
y un cannolo casero relleno de ricotta especiada

ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO — 19.5
Filetes de anchoas del Cantábrico,
pan tostado y mantequilla

COCKTAIL DI GAMBERO DI MAZARA E ASTICE — 28.5
Cóctel de gambas de Mazara del Vallo y langosta,
aliñado con salsa cóctel clásica

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 romañola
(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

INSALATA CAPRESE V — 20.5
Mozzarella de búfala, tomates dátiles, aceite de oliva virgen extra y 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 galllina

MINESTRONE V — 16.5
Sopa de verduras frescas

Primi Piatti

PRIMI PIATTI

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

PASTA DI NOSTRA PRODUZIONE
PASTAS CASERAS

STROZZAPRETI BUFALA V Salsa de tomate, tomates cherry, muzzarella de búfala, pimiento chile	25.2	27.5
STROZZAPRETI RAGÙ E PISELLI Salsa de carne, guisantes	25.5	27.8
STROZZAPRETI ALLO SCOGLIO Almejas y mejillones frescos, tomates cherry, pimientos	29.2	31.5

A petición, servimos pasta sin gluten.

Secondi Piatti

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

SALMONE ALLA GRIGLIA 32.5
Filete de salmón a la parrilla con una fina vinagreta
de limón y aceite de oliva

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 romañola (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

TOWER 27.5
Tomates, pesto, stracciatella de burrata y pistachos

SALUMI E PROSCIUTTI

PROSCIUTTO E FUNGHI 24.5
Tomate, mozarrella fior di latte, jamón de pata trasera,
champiñones frescos

QUATTRO STAGIONI 25.8
Tomate, mozarrella 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

EMILIANA 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

PIZZE

LE MARINARE

TONNO E CIPOLLA 25.5
Tomates, mozzarella fior di latte, atún, cebolla roja

CETARA 25.8
Tomates, filetes de anchoas de Cetara, mozzarella de búfala, aceitunas Taggiasca y orégano

GAMBERI E ZUCCHINE 27.5
Tomates, mozzarella fior di latte, gambas, calabacín y ajo

SPECIALI

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 untable picante de Calabria) y burrata

«NOSTALGIA GRISSINO» 28.5
Tomate, mozzarella fior di latte, rúcola, bresaola y escamas de parmesano

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
BURRATA	8.5
ACEITE A LA TRUFA BLANCA	3.8

A petición, servimos también:

PICCOLA PIZZA pizza pequeña, 2.3 más barata

Bevande

SPUMANTI E CHAMPAGNE

	por dl	7.5 dl
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

Bevande

COCKTAILS

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

AMARETTO LEMON FIZZ 14
Amaretto, zumo de limón, jarabe de azúcar, Prosecco y soda

ESPRESSO MARTINI 14
Vodka, licor de café, espresso, jarabe de azúcar

NEGRONI 16
Campari, gin, Cinzano rojo

SANBITTER LEMON (SIN ALCOHOL) 10
Sanbitter, Bitter Lemon

MARTINI VIBRANTE & TONIC (SIN ALCOHOL) 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 XO SOLERA GRAN RESERVA ESPECIAL, GUATEMALA	40	16.5

TEQUILA - MEXICO

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

Bevande

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
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-ROMAÑA - 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, 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
CALVADOS CHÂTEAU DU BREUIL VSOP, BRETAÑA - FRANCIA	42	9.5
VIEILLE PRUNE VEDRENNE BORGOÑA - FRANCIA	40	9.5
VIEILLE POIRE WILLIAMS RÉSERVE BARON LOUIS STUDER, LUZERN - SCHWEIZ	36	10.5

Bevande

PORTWEIN - PORTUGAL

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

AMARI - ITALIA

	vol %	4 cl
BRAULIO AMARO LOMBARDÍA	21	8
AVERNA SICILIA	29	8
AMARO MONTENEGRO EMILIA-ROMAÑA	23	8
RAMAZZOTTI LOMBARDÍA	30	8
PADRE PEPPE ELIXIR (un secreto bien guardado) ALTAMURA-PUGLIA	42	8.5
JEFFERSON AMARO IMPORTANTE CALABRIA	30	10.5

BIRRA ALLA SPINA

GURTEN BÄRE GOLD / CERVEZA CON GASEOSA	20 cl	4.8
GURTEN BÄRE GOLD / CERVEZA CON GASEOSA	30 cl	5.5
FELDSCHLÖSSCHEN BRAUFRISCH / TEMPORADA	30 cl	5.5

BIRRA BOTTIGLIE

ANGELO PORETTI 4 LUPOLI	30 cl	6.5
FELDSCHLÖSSCHEN SIN ALCOHOL	33 cl	6.2
VALAISANNE BRUNE	33 cl	6.5
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
PEPSI / CERO			30 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	50 cl	6.5
ICE TEA (en vaso)	30 cl	4.5	50 cl	6.5
JARABE DE FLORES DE SAÚCO	30 cl	3.5	50 cl	5.5
«ACQUA DI BERNA»			50 cl	3.5
Agua del grifo, servicio				
JARABE PARA NIÑOS				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

¡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.