Antipasti

ANTIPASTI

BRUSCHETTE AL POMODORO V — 14.8
Tranches de pain grillé, tomates, oignons,
ail, basilic, huile d'olive

CROSTINI «LUCE» — 24.5
Tranches de pain grillé, jambon de Parme DOP, mozzarella de bufflonne,
huile de truffe blanche, truffe noire fraîche de saison

BURRATINA CON POMODORI SEMI-SECCHI E ALICI DI CETARA — 22.5
Burratina accompagnée de tomates semi-séchées et d'anchois de
Cetara, et agrémentée de perles de basilic

TAGLIERE DI SALUMI E GRANA PADANO DOP (pour 2 Personnes) — 38.50
Assortiment de charcuteries italiennes,
spécialités de jambons, Grana Padano DOP, miel

BURRATINA E CULATELLO DI ZIBELLO DOP — 26.5
Burrata, jambon cru supérieur d'Émilie-Romagne

CARPACCIO DI MANZO — 26.5
Carpaccio de bœuf au Grana Padano DOP, roquette,
huile d'olive pressée à froid, jus de citron

TARTARE DI ANGUS «LUCE TOWER» — petite portion 80 gr 28.5 / grande portion 140 gr 39
Tartare de bœuf Angus finement coupé,
accompagné de truffes noires et servi avec
de croustillantes tranches de toast et un canollo
maison farci à la ricotta épicée

ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO — 19.5
Filets de sardines de la mer Cantabrique,
tranches de pain grillé, beurre

COCKTAIL DI GAMBERO DI MAZARA E ASTICE — 28.5
Cocktail de crevettes rouges de Mazara et de homard,
délicatement accommodé à la sauce cocktail classique

COZZE ALLA MARINARA — 28.5
Moules fraîches au vin blanc, aux tomates et à l'ail

GRATINATO DI CROSTACEI — 24.5
Coquilles Saint-Jacques, moules et langoustines
gratinées au four selon une recette romagnole
(persil, ail, chapelure)

Insalate

INSALATE

INSALATA VERDE V 11
Salade verte

INSALATA MISTA V 13
Salade composée

INSALATA DI RUCOLA CON GRANA V 16.5
Roquette avec tomates cerises, Grana Padano DOP,
vinaigre balsamique et huile d'olive

INSALATA CAPRESE V 20.5
Mozzarella de bufflonne, tomates dattes, huile d'olive Extra Vergine, basilic

INSALATINA DI POLPO 22.5
Salade de poulpe de la vitrine avec olives taggiasca,
huile d'olive, jus de citron

Minestre

MINESTRE

CAPPELLETTI IN BRODO 15.8
Bouillon de poule aux pâtes farcies à la viande

MINESTRONE V 16.5
Soupe de légumes frais

Primi Piatti

PRIMI PIATTI

	petite portion	
SPAGHETTI AL POMODORO V Sauce tomate, basilic	18.5	20.8
SPAGHETTI ALLA CARBONARA Guanciale grillé (viande séchée de joue et bajoue de porc), œuf, crème, parmesan	23.2	25.5
SPAGHETTI ALLE VONGOLE Palourdes fraîches, tomates cerises, ail, persil	26.2	28.5
PENNE ALL'ARRABBIATA V Sauce tomate, ail, basilic, piments frais	20.5	22.8
TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE Pâtes aux œufs et sauce à la viande hachée	22.5	24.8
TAGLIATELLE AI FUNGHI PORCINI TARTUFATI V Pâtes aux œufs accompagnées de cèpes, de tomates et d'huile de truffe blanche	24.5	26.8
TAGLIATELLE ALLA CREMA DI PISTACCHIO Pâtes aux œufs à la crème de pistache, burrata, saumon fumé	27.2	29.5
GARGANELLI «LUCE» Pâtes aux œufs avec crevettes, saumon, tomates, sauce à la crème et au brandy et saumon fumé	25.2	27.5
CAPPELLETTI CON CREMA DI PARMIGIANO E GUANCIALE Pâtes farcies à la viande, crème de parmesan, guanciale (viande séchée de joue et bajoue de porc)	25.2	27.5
LUNETTE TARTUFATE V Pâtes farcies au fromage, sauce crémeuse à la truffe, truffe noire	26.2	28.5
GNOCCHI AL PESTO V Pesto fait maison	23.2	25.5
LASAGNE CLASSICA ALLA BOLOGNESE Lasagne classique farcie au ragù bolognaise maison, à la sauce béchamel et au Parmigiano Reggiano		26.5
RISOTTO DELL'ADRIATICO Risotto au vin blanc avec divers fruits de mer, poisson et tomates		38.5

PASTA DI NOSTRA PRODUZIONE
PÂTES MAISON

STROZZAPRETI BUFALA V Sauce tomate, tomates cerises, mozzarella de bufflonne, piment	25.2	27.5
STROZZAPRETI RAGÙ E PISELLI Sauce à la viande, petits pois	25.5	27.8
STROZZAPRETI ALLO SCOGLIO Palourdes et moules fraîches, tomates cerises, piments	29.2	31.5

Sur demande, nous vous servons des pâtes sans gluten !

Secondi Piatti

CARNI

PIATTO FIT 29.5
Grande salade composée avec blanc de poulet
(accompagnements supplémentaires non inclus)

PETTO DI POLLO AL GORGONZOLA 32.5
Blanc de poulet grillé avec jambon cru et gorgonzola

SCALOPPINE DI VITELLO AL LIMONE 43.5
Escalope de veau et sa sauce au citron petite portion 37.5

SCALOPPINE DI VITELLO AL TARTUFO 45
Escalope de veau et sa sauce crémeuse à la truffe, petite portion 39
truffe noire

TAGLIATA DI MANZO «LUCE» 52
Entrecôte de bœuf grillée, coupée en tranches, accompagnée de
roquette, tomates cerises et Grana Padano DOP

FILETTO DI MANZO ALLA ROSSINI 58
Filet de bœuf sur pain grillé, sauce à la truffe, foie gras,
truffe noire de saison

BISTECCA ALLA FIORENTINA les 100 g 18.5
Steak T-Bone grillé à partir d'env. 800 g,
dans la limite des stocks ou sur précommande
(accompagnements par personne en sus)

Supplément pour le beurre aux fines herbes 3.8

PESCI

FRITTURA DI CALAMARETTI 28.5
Petits calamars frits

SALMONE ALLA GRIGLIA 32.5
Pavé de saumon grillé, agrémenté d'une subtile vinaigrette
préparée à l'huile d'olive et au citron

GAMBERONI E SCAMPI ALLA GRIGLIA 45
Grosses crevettes, langoustines grillées

CODA DI ROSPO ALLA ROMAGNOLA (400 - 500 g) 48.5
Lotte à la romagnole (persil, ail, chapelure),
cuite au four

SOGLIOLA ALLA PIASTRA (600 - 700 g) 52
Sole rôtie sur le grill

I CONTORNI

Tous les plats de viande et de poisson comprennent l'un des accompagnements suivants au choix : risotto, légumes, tagliatelle, pommes de terre sautées au romarin, frites

Supplément pour un 2e accompagnement 7.5



PIZZE

VEGETARIANE

FORNARINA (en accompagnement) 10.5
Pâte à pizza, romarin, huile d'olive, sel de mer

MARGHERITA 18.9
Tomates, mozzarella Fior di Latte

MARGHERITISSIMA 26.5
Tomates, mozzarella Fior di Latte, tomates cerises, mozzarella de bufflonne, basilic

GIARDINO 26.5
Tomates, mozzarella Fior di Latte, champignons, légumes

TOWER 27.5
Tomates, pesto, cœur crémeux de burrata, pistache

SALUMI E PROSCIUTTI

PROSCIUTTO E FUNGHI 24.5
Tomates, mozzarella Fior di Latte, jambon cuit, champignons frais

QUATTRO STAGIONI 25.8
Tomates, mozzarella Fior di Latte, jambon cuit, artichauts, champignons, olives taggiasca

VENTRICINA 26.5
Tomates, mozzarella Fior di Latte, salami piquant Ventricina des Abruzzes

SALSICCIA PICCANTE 25.2
Tomates, mozzarella Fior di Latte, saucisse piquante, piments séchés, olives taggiasca

EMILIANA 28.5
Mozzarella Fior di Latte, Mortadella di Bologna IGP, roquette, tomates cerises, burrata, pistaches

ROMAGNOLA 28.5
Tomates, mozzarella Fior di Latte, roquette, stracchino, jambon cru

PIZZE

LE MARINARE

TONNO E CIPOLLA 25.5
Tomates, mozzarella Fior di Latte, thon, oignons rouges

CETARA 25.8
Tomates, filets de sardines de Cetara, mozzarella de bufflonne, olives taggiasca, origan

GAMBERI E ZUCCHINE 27.5
Tomates, mozzarella Fior di Latte, crevettes, courgettes, ail

SPECIALI

CALZONE «LUCE» 27.5
Pizza fermée aux tomates, mozzarella Fior di Latte, jambon cuit, salami piquant, gorgonzola

CALABRESE 27.5
Tomates, mozzarella Fior di Latte, n'duja (saucisse piquante à tartiner de Calabre), burrata

«NOSTALGIA GRISSINO» 28.5
Tomates, mozzarella Fior di Latte, roquette, bresaola, copeaux de parmesan

DEL PADRONE 32.5
Tomates, mozzarella Fior di Latte, carpaccio de filet de bœuf, roquette, Grana Padano DOP

AL TARTUFO NERO V 32.5
Mozzarella Fior di Latte, Grana Padano DOP, truffe noire, huile de truffe blanche

SUPPLEMENTO / SUPPLÉMENT

SENZA GLUTINE Pizza sans gluten	5
ROQUETTE	4.8
MOZZARELLA DI BUFALA	7.5
BURRATA	8.5
HUILE DE TRUFFE BLANCHE	3.8

Sur demande, nous préparons volontiers :

PICCOLA PIZZA Pizza plus petite 2.3 moins cher

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 sans alcool		10 cl	5.8
CRODINO sans alcool		17.5 cl	8.5
GESPRITZTER (doux / sec)			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
Supplément soda		10 cl	1.5
Supplément jus d'orange		10 cl	2

LONGDRINKS

GRAND TONIC 13.5
4 cl de Grand Marnier Cordon Rouge, 20 cl de tonic

BACARDI COLA 14.5
4 cl de Bacardi Carta Blanca, 33 cl de cola

VODKA BITTER LEMON 14.5
4 cl de vodka Skyy, 20 cl de Bitter Lemon

WHISKEY COLA 16.5
4 cl de Jack Daniel's No. 7, 33 cl de cola

BULLDOG GIN TONIC 16.5
4 cl de Bulldog London Dry Gin, 20 cl de tonic

Beverage

COCKTAILS

ROSÉ SPRITZ 11
Rosé, Citro, sirop de canneberge

LIMONCELLO SPRITZ 13
Limoncello, prosecco, eau gazeuse

APEROL SPRITZ 13
Aperol, prosecco, eau gazeuse

CAMPARI SPRITZ 13
Campari, prosecco, eau gazeuse

SARTI LEMON 13
Sarti Rosa, bitter lemon

HUGO 13
Prosecco, sirop de fleur de sureau, eau gazeuse

AMARETTO LEMON FIZZ 14
Amaretto, jus de citron, sirop de sucre, Prosecco, soda

ESPRESSO MARTINI 14
Vodka, liqueur de café, espresso, sirop de sucre

NEGRONI 16
Campari, gin, Cinzano rosso

SANBITTER LEMON (SANS ALCOOL) 10
Sanbitter, Bitter Lemon

MARTINI VIBRANTE & TONIC (SANS ALCOOL) 10
Martini Vibrante, tonic

GIN

	%vol	4 cl
BULLDOG LONDON DRY GIN, ANGLETERRE	40	12
MALFY GIN ROSA, ITALIE	41	14.5

VODKA

	%vol	4 cl
SKYY, SAN FRANCISCO - USA	40	10
BELVEDERE, POLOGNE	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

Breuvage

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, IRLANDE	40	19.5
RED BREAST 21 YEARS SINGLE POT STILL IRISH WHISKEY, IRLANDE	46	28
GLENMORANGIE SIGNET HIGHLAND SINGLE MALT SCOTCH WHISKY, ÉCOSSE	46	28
HIGHLAND PARK 21 YEARS OLD SINGLE MALT SCOTCH WHISKEY, ÉCOSSE	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, ÉMILIE-ROMAGNE - ITALIE	40.8	10.5
TORRES JAIME I 30 YEARS RISERVA DE LA FAMILIA, PENEDÈS - ESPAGNE	38	16.5

LIQUORI E DISTILLATI

	%vol	2 cl
LIMONCELLO, SICILE - ITALIE	28	7.5
AMARETTO DISARONNO, LOMBARDIE - ITALIE	28	8
SAMBUCA MOLINARI, LAZIO - ITALIE	40	8
GRAND MARNIER CORDON ROUGE, COGNAC - FRANCE	40	8.5
BAILEYS, ORIGINAL IRISH CREAM, IRLANDE	17	8.5
CALVADOS CHÂTEAU DU BREUIL VSOP, NORMANDIE - 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 - PORTUGAL

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

AMARI - ITALIA

	%vol	4 cl
BRAULIO AMARO LOMBARDIE	21	8
AVERNA SICILE	29	8
AMARO MONTENEGRO ÉMILIE-ROMAGNE	23	8
RAMAZZOTTI LOMBARDIE	30	8
PADRE PEPPE ELIXIR (conseil d'initié) ALTAMURA-PUGLIA	42	8.5
JEFFERSON AMARO IMPORTANTE CALABRE	30	10.5

BIRRA ALLA SPINA

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

BIRRA BOTTIGLIE

ANGELO PORETTI 4 LUPOLI	30 cl	6.5
FELDSCHLÖSSCHEN SANS ALCOOL	33 cl	6.2
VALAISANNE BRUNE	33 cl	6.5
SCHNEIDER WEISSE BIÈRE DE BLÉ PÂLE	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 ROUGE / BLEU			33 cl	5.5
FANTA			33 cl	5.5
RAMSEIER SCHORLE POMME			33 cl	5.5
ALPINESSE TONIC WATER / BITTER LEMON			20 cl	5.5
GRANINI: JUS D'ORANGE / JUS DE TOMATE			20 cl	5.5
JUS D'ORANGE FRAÎCHEMENT PRESSÉ			20 cl	8.5
CITRO (au verre)	30 cl	4.5	50 cl	6.5
ICE TEA (au verre)	30 cl	4.5	50 cl	6.5
SIROP DE FLEUR DE SUREAU	30 cl	3.5	50 cl	5.5
«ACQUA DI BERNA»			50 cl	3.5
Eau du robinet : prix du service				
SIROP POUR ENFANT				gratuit

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

OUVERT 365 JOURS PAR AN !

V PIATTI VEGETARIANI / Plats végétariens

TOUS LES PRIX S'ENTENDENT EN CHF, TVA incl.

ALLERGENE

Notre personnel de service se fera un plaisir de vous renseigner sur les ingrédients utilisés dans notre cuisine qui peuvent provoquer des allergies et/ou des intolérances.