

**SANTA
LUCIA**

ristorante
vineria ●

**HERZLICH
WILLKOMMEN** 

santalucia-stuttgart.de

ANTIPASTI DI MARE

Carpaccio di salmone marinato con olio d'oliva e limone *D*19,50 €

Lachs Carpaccio | Zitronen | Olivenöl
Salmon carpaccio | lemons | olive oil

Tartar di salmone con avocado e caviale di salmone *D*21,50 €

Lachstatar | Avocado-Lachskaviar
Salmon tartare | Avocado salmon caviar

Polpo all'acqua pazza con pomodorini roma 21,00 €

leggermente piccante *N,L,I*

Oktopus | Romatomaten-Weißweinsauce leicht scharf
Octopus | Roma tomato and white wine sauce, slightly spicy

Tartar di tonno con crema di maionese al wasabi *D,C* 24,50 €

Thunfischstatar | Wasabi-Mayonnaise
Tuna tartare | Wasabi mayonnaise

Insalata di polpo e patate alla ligure *N,I* 22,50 €

Oktopussalat | Kartoffeln | Taggiasca Oliven | Kapern
Octopus salad | potatoes | Taggiasca olives | capers

Frutti di mare tiepidi al vino bianco con 28,50 €

leggera salsa ai datterini *B,N,L,I*

Lauwarme Meeresfrüchte | Weißwein-Datterini Soße
Lukewarm seafood | white wine datterini sauce

Tartar di gambero rosso di mazara servito 29,50 €

con pomodori secchi limone e acciughe *B,D*

Rote Garnelen Tatar | getrocknete Tomaten | Zitronen | Sardellen
Red prawn tartare | sun-dried tomatoes | lemons | anchovies

Antipasto di mare *B,N,D* 29,50 €

Gemischte Meeresfrüchte Vorspeisen
Mixed seafood starters

ANTIPASTO DI T E R R A

 **Bruschetta classica al pomodoro A1** 7,50 €
Bruschetta | Tomaten | Basilikum | Olivenöl
Bruschetta | Tomatoes | Basil | Olive oil

 **Zuppa di pomodoro G** 7,50 €
Tomatensuppe
Tomato soup

 **Minestrone I** 9,50 €
Gemüsesuppe
Vegetable soup

 **Caprese di bufala con basilico e olio d'oliva G** 15,50 €
Büffelmozzarella | Basilikum | Olivenöl
Buffalo mozzarella | basil | olive oil

 **Funghi ostrica gratinati con parmigiano** 14,50 €
e timo serviti su letto di rucola G
Gratinierte Austernpilze | Parmesan | Thymian | Rucolabett | Olivenöl
Oyster mushrooms au gratin | parmesan | thyme | rocket bed | olive oil

 **Parmigiana di melanzane tradizionale A1,C,G** 15,50 €
Auberginenaufauf | Parmesan | Mozzarella | Basilikum
Aubergine casserole | parmesan | mozzarella | basil

Tradizionale vitello tonnato servito con 18,50 €
fiori del capperio C,D
Kalbfleisch | Thunfischsauce | Apfelkern
Veal | tuna sauce | Apple core

Prosciutto di parma 24 mesi con burrata campana e basilico G 19,50 €
Parmaschinken | Burrata | Basilikum
Parma ham | Burrata | Basil

Antipasto misto di terra all'italiana A1, G 19,50 €

Klassische gemischte Vorspeisen
Classic mixed starters

Carpaccio di manzo marinato con olio d'oliva..... 22,50 €
e servito con rucola e parmigiano G

Rinderfilet Carpaccio | Rucola | Parmesan
Beef fillet carpaccio | rocket salad | parmesan

Tartar di manzo condita con salsa worcester..... 24,50 €

olio d'oliva capperi cipolla rossa e uovo di quaglia C,I,J

Rinderfilet Tatar | Worcestersauce | Kapern | Rote Zwiebeln | Wachtelei
Beef fillet tartare | Worcester sauce | capers | red onions | quail egg

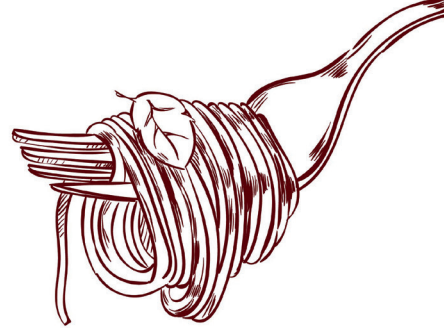


Verdure saltate in padella con olio..... 19,50 €

di oliva aglio e timo accompagnate con burrata G

Gebratenes Gemüse | Knoblauch-Olivenöl | Thymian | Burrata
Roasted vegetables | Garlic olive oil | Thyme | Burrata

Portion Trüffel..... 8,00 €



PRIMI PATTI „PASTA“

	Penne all'arrabbiata <i>AI</i> 15,50 € Penne scharfe Tomatensoße Penne spicy tomato sauce
	Spaghetti alla forma di parmigiano <i>AI,G</i> 17,50 € Spaghetti aus dem Parmesanlaib 24 Monate Spaghetti from the Parmesan 24 months
	Tradizionali spaghetti alla carbonara <i>AI,C,G</i> 19,50 € Spaghetti Guanciale Ei Pecorino Spaghetti Guanciale Egg Pecorino
	Ravioli con avocado ripieni di crema di bufala 18,50 € in salsa di pomodorini roma <i>AI,C,G</i> Ravioli gefüllt mit Avocado Büffel Creme Roma Tomatensoße Ravioli filled with avocado buffalo cream roma tomato sauce
	Ravioli ripieni con funghi porcini serviti in 19,50 € salsa al tartufo <i>AI,C,G</i> Ravioli gefüllt mit Steinpilzen Trüffelcreme Ravioli filled with porcini mushrooms truffle cream
	Linguine fresche alfredo con tartufo <i>AI,C,G</i> 19,50 € Frische Linguine Trüffel China Fresh linguine truffle china
	Risotto santa lucia <i>L,I,G</i> 22,50 € Risotto Bresaola Zucchini Burrata Trüffelöl Risotto bresaola courgette burrata truffle oil
	Gnocchi con tonno fresco capperi olive 22,50 € taggiasche e pomodori roma <i>AI,C,D,L,I</i> Gnocchi Frischer Thunfisch Roma Tomaten Kapern Oliven Taggiasche Gnocchi Fresh tuna Roma tomatoes Capers Olives Taggiasche
	Linguine alle vongole veraci <i>AI,N,L</i> 22,50 € Linguine Venusmuscheln Linguine Clams

*Erläuterung zu den Zusatzstoffen siehe letzte Seite

Wir halten eine separate Allergikerkarte vor. Fragen Sie unsere Mitarbeiter im Service.

Paccheri con salsiccia e funghi porcini.....21,50 €

con salsa al vino bianco e datterini *AI,C,G,L,I*

Paccheri | Salsiccia | Steinpilzen | Weißweinsauce | Datterini-Tomaten

Paccheri | Sausage | Porcini mushrooms | White wine sauce | Datterini tomatoes

Tagliatelle al salmone in salsa aurora *AI,C,D,L*.....22,50 €

Tagliatelle | Lachs | Aurorasauce

Tagliatelle | salmon | aurora sauce

Paccheri con straccetti di manzo con basilico *AI,C*..... 24,50 €

Paccheri | Rinderfilet | Basilikum | Tomatensauce

Paccheri | Fillet of beef | Basil | Tomato sauce

Tagliolini con gamberi e pistacchio al27,50 €

vino bianco *AI,C,B,L,I*

Tagliolini | Garnelen | Pistazien | Weißweinsauce

Tagliolini | prawns | pistachios | white wine sauce

Risotto alla pescatora *L,D,N,B*.....28,50 €

Risotto | Meeresfrüchte

Risotto | Seafood

Ossobuco di vitello servito con risotto.....29,50 €

alla milanese *AI,G,I,L*

Kalb Ossobuco | Safran | Risotto

Veal ossobuco | saffron | risotto

Portion Trüffel..... 8,00 €

**Alle Pasta Gerichte auch glutenfrei
mit Spaghetti oder Penne erhältlich**



*Erläuterung zu den Zusatzstoffen siehe letzte Seite

Wir halten eine separate Allergikerkarte vor. Fragen Sie unsere Mitarbeiter im Service.

PINSA | ROMANA

Pane di Pinsa..... 8,00 €

Pinsa Brot
Pinsa bread



Margherita *AI, G, F* 13,50 €

Tomatensauce | Mozzarella | Basilikum
Tomato sauce | Mozzarella | Basil

Tonno e cipolle *AI, G, F* 17,50 €

Tomatensauce | Mozzarella | Thunfisch | rote Zwiebeln
Tomato sauce | Mozzarella | Tuna | Red onions

Salame piccante *AI, G, F* 16,50 €

Tomatensauce | Mozzarella | Scharfe Salami
Tomato sauce | Mozzarella | Spicy Salami

Prosciutto e funghi *AI, G, F* 17,50 €

Tomatensauce | Mozzarella | Kochschinken | Champignons
Tomato sauce | Mozzarella | Ham | Mushrooms



Pinsa bianca con verdura *AI, G, F* 19,50 €

Weiß Pinsa | Mozzarella | Gemüse
White Pinsa | Mozzarella | Vegetables

Pinsa con rucola e pomodorini *AI, G, F* 17,50 €

Weiß Pinsa | Mozzarella | Rucola | Kirschtomaten
White Pinsa | Mozzarella | Rocket | Cherry tomatoes

Pinsa salame e parmigiano *AI, G, F* 18,50 €

Tomatensauce | Mozzarella | Salami | Parmesan
Tomato sauce | Mozzarella | Salami | Parmesan

Pinsa con burrata, rucola e pomodorini *AI, G, F* 21,50 €

Tomatensauce | Burrata | Rucola | Kirschtomaten
Tomato sauce | Burrata | Rocket | Cherry tomatoes

Santa Lucia *AI, G, F* 20,50 €

Tomatensauce | Mozzarella | Parmaschinken | Rucola | Parmesan
Tomato sauce | Mozzarella | Parma ham | Arugula | Parmesan



Pinsa bianca con tartufo *AI, G, F* 21,50 €

Weiß Pinsa | Trüffel
White Pinsa | Truffle

Portion Trüffel..... 8,00 €

*Erläuterung zu den Zusatzstoffen siehe letzte Seite

Wir halten eine separate Allergikerkarte vor. Fragen Sie unsere Mitarbeiter im Service.

SECONDI DI PESCE

Filetto di branzino alla griglia con verdure..... 28,50 €

e patate al rosmarino *D*

Gegrillte Wolfsbarschfilet | Gemüse | Rosmarinkartoffeln

Grilled sea bass fillet | vegetables | rosemary potatoes

Salmone alla griglia servito con verdure..... 27,50 €

e patate al rosmarino *N*

Lachs von Grill | Gemüse | Rosmarinkartoffeln

Grilled salmon | vegetables | rosemary potatoes

Gamberi scottati in padella e serviti con salsa..... 33,50 €

al vino bianco datterini e verdure di stagione *B, L, I*

Gebratene Garnelen | Weißweinsauce | Datterini | Gemüse

Fried prawns | white wine sauce | datterini | vegetables

Calamari alla griglia con verdure e patate *N*..... 29,50 €

Calamari vom Grill | Gemüse | Kartoffeln

Grilled calamari | Vegetables | Potatoes

Fritto misto di gamberi e calamari accompagnato..... 32,00 €

da zucchini e peperoni in pastella *AI, B, N*

Frittierte Calamari | Garnelen | frittierte Zucchini | Paprika

Deep-fried calamari | prawns | deep-fried courgettes | peppers

Polpo alla griglia servito con verdure..... 32,50 €

e patate al rosmarino *N, I*

Oktopus von Grill | Gemüse | Rosmarinkartoffeln

Grilled octopus | vegetables | rosemary potatoes

Tonno scottato in crosta di sesamo su letto..... 35,00 €

di rucola pomodorini e cipolla rossa in agrodolce *D, K, L*

Thunfischsteak in Sesamkruste | Rucolabett | Kirschtomaten | süß saure rote Zwiebeln

Tuna steak in sesame crust | rocket bed | cherry tomatoes | sweet and sour red onions

Branzino in crosta di sale o alla griglia..... Auf Anfrage

per 2 persone servito con verdure e patate al rosmarino *D*

Wolfsbarsch in Salzkruste oder gegrillt für 2 Personen | Gemüse | Rosmarinkartoffeln

Sea bass in salt crust or grilled for 2 people | vegetables | rosemary potatoes

SECONDI DI CARNE

Scaloppina di vitello al limone o al vino bianco..... 28,50 €

con verdure e patate *AI, G, L, I*

Kalbsschnitzel | Zitrone oder Weißwein | Gemüse | Kartoffeln

Veal escalope | lemon or white wine | vegetables | potatoes

Tagliata di manzo con rucola datterini 33,00 €

e scaglie di parmigiano *G*

Roastbeef vom Grill | Rucola | Datterini Tomaten | Parmesankäse

Grilled roast beef | rocket | Datterini tomatoes | parmesan cheese

Saltimbocca alla romana serviti 31,50 €

con spinaci e patate al rosmarino *AI, L, I*

Kalbs Saltimbocca | Weißweinsauce | Spinat | Rosmarinkartoffeln

Veal saltimbocca | white wine sauce | spinach | rosemary potatoes

Sella di agnello in salsa al vino rosso 33,50 €

con patate al rosmarino e taccole *L, I*

Lammrücken | Rotweinsauce | Rosmarinkartoffeln | Zuckerschoten

Saddle of lamb | Red wine sauce | Rosemary potatoes | Sugar snap peas

Bistecca di manzo al pepe verde patate e spinaci *G, L, I* 35,00 €

Roastbeef | Grüner Pfeffer | Kartoffeln | Spinat

Roast beef | green pepper | potatoes | spinach

Entrecôte di manzo alla griglia da 35,00 €

servita con spinaci e patate al rosmarino

Entrecôte vom Grill | Spinat | Rosmarinkartoffeln

Grilled entrecôte | spinach | rosemary potatoes

Filetto di manzo alla griglia con verdure 45,00 €

di stagione e patate al rosmarino

Rinderfilet vom Grill | Gemüse | Rosmarinkartoffeln

Grilled fillet of beef | vegetables | rosemary potatoes

Medaglioni di filetto di manzo in salsa 48,50 €

al tartufo serviti con verdure e patate al rosmarino *G*

Rindsfilet Medaillon | Trüffelcreme | Gemüse | Rosmarinkartoffeln

Beef fillet medallion | truffle cream | vegetables | rosemary potatoes

MENÜ DI DEGUSTAZIONE

MENÜ CASERECCIO

**Prosciutto di parma e
mozzarella di bufala** *G*
Parmaschinken | Büffelmozzarella
Parma ham | buffalo mozzarella

Risotto Santa Lucia *L, I, G*
Risotto | Bresaola | Burrata |
Zucchini | Trüffelöl
Risotto | Bresaola | Burrata |
Courgette | Truffle Oil

Tagliata di manzo con verdure *G*
Roastbeef vom Grill | Gemüse
Grilled roast beef | vegetables

**Panna cotta con
crema ai frutti rossa** *G*
Panna cotta | Waldfrüchtesauce
Panna cotta | Forest fruit sauce

Caffé
Espresso

60,00 € p. P.

MENÜ GENTE DI MARE

Carpaccio di pesce *D*
Fisch Carpaccio
Fish Carpaccio

**Tagliatelle con gamberi
al vino bianco** *AI, C, B, L, I*
Tagliatelle |
Garnelen | Weißwein
Tagliatelle | prawns | white wine

Filetto di branzino alla griglia *D*
Wolfsbarschfilet vom Grill
Sea bass fillet
from the grill

Sorbetto al limone
Zitronen Sorbet
Lemon sorbet

Caffé
Espresso

70,00 € p. P.



MENÜ VEGETARIANO

Verdure pastellate e fritte *AI*

Paniertes und frittiertes Gemüse
Breaded and fried vegetables

Risotto alle verdure *L, I, G*

Risotto | Gemüse
Risotto | Vegetables

Tagliatelle con salsa

al burro e tartufo *AI, C, G*

Tagliatelle | Butter | Trüffelsauce
Tagliatelle | butter | truffle sauce

Panna cotta ai frutti rossi *G*

Panna cotta | rote Früchte
Panna cotta | red fruit

45,00 € p. P.

CONTORNO

Patate al rosmarino..... 6,50 €

Rosmarinkartoffeln
Rosemary potatoes

Spinaci saltati in padella..... 7,00 €

Spinat aus der Pfanne
Spinach from the pan

Insalat mista..... 9,50 €

Mix Salat
Mix salad

Insalata di rucola con parmigiano pomodorini roma..... 11,50 €

Rucola Salat | Parmesan | Roma Tomaten
Rocket salad | Parmesan | Roma tomatoes

Verdure saltate in casseruola..... 14,50 €

Gemüse aus der Pfanne
Pan-fried vegetables

Insalata mista con tonno e cipolla D 16,50 €

Gemischter Salat | Thunfisch | Zwiebeln
Mixed salad | tuna | onions



DOLCI DESSERT

Panna cotta <i>G</i>	8,50 €
Sorbetto al limone <i>G</i>	9,50 €
Tartufo limoncello <i>G</i>	8,50 €
Originale Tiramisù <i>Al, C, G</i>	9,00 €
Tiramisù al pistacchio <i>Al, G, H</i>	9,50 €
Monoporzione di torta caprese con.....	9,50 €
alla gelato alle vaniglia <i>Al, C, G</i> Schokoladenkuchen Mandeln Vanilleeis Chocolate cake almonds vanilla ice cream	
Gelati.....	je 4,00 €
Cioccolato G, Vaniglia G, Fragola G, Pistacchio H7 Schokolade, Vanille, Erdbeere, Pistazie Chocolate, Vanilla, Strawberry, Pistachio Affogato alla vaniglia	
Affogato alla vaniglia.....	8,50 €

FORMAGGI | KÄSE

Selezione di formaggi con confettura di fichi e senape <i>G</i>	19,50 €
Gemischter Käseteller Feigensenf Mixed Cheese Plate Fig mustard	

Piatto di olive <i>G</i>	7,00 €
Schale mit Oliven Bowl with olives	



HEISSGETRÄNKE

Kaffee.....	2,80 €	Espresso.....	2,50 €
Cappuccino.....	4,50 €	Espresso Macchiato.....	2,80 €
Latte Macchiato.....	4,50 €	Espresso Doppelt.....	4,50 €
Macchiato Doppelt.....	4,80 €	Tee.....	4,50 €

*Erläuterung zu den Zusatzstoffen siehe letzte Seite

Wir halten eine separate Allergikerkarte vor. Fragen Sie unsere Mitarbeiter im Service.

SOFTDRINKS & SÄFTE

Orangensaft

Apfelsaft naturtrüb

Rhabarbersaft

Maracujasaft

je Glas 0,2 l **4,50 €**

je Glas 0,4 l **5,90 €**

Schorle

Glas 0,2 l **3,50 €**

Glas 0,4 l **4,50 €**

Coca Cola^{1,9,10}

Coca Cola Zero^{1,9,10}

Fanta^{1,3}

Sprite/Mezzo^{1,9,10}

je Glas 0,2 l **3,50 €**

je Glas 0,4 l **6,80 €**

Bitter Lemon - *Thomas Henry*

Glas 0,2 l **4,80 €**

Tonic Water - *Thomas Henry*

Glas 0,2 l **4,80 €**

Ginger Ale - *Thomas Henry*

Glas 0,2 l **4,80 €**

Bionade Holunder

Glas 0,33 l **4,90 €**

Elephant Bay Eistee lemon

Glas 0,33 l **5,00 €**

Elephant Bay Eistee peach

Glas 0,33 l **5,00 €**

ACQUA MORELLI Still / Classic

Flasche 0,25 l **3,50 €**

Flasche 0,75 l **7,90 €**

FLASCHENBIER

Original Münchner hell, alkoholfrei A3

Glas 0,3 l **4,90 €**

Paulaner Hefeweizen, alkoholfrei A1

Glas 0,5 l **5,90 €**

Paulaner Hefeweizen A1

Glas 0,3 l **4,90 €**

Fürstenberger Pils A3

Glas 0,3 l **4,90 €**

Birra Moretti A3

Flasche 0,33 l **5,50 €**

*Erläuterung zu den Zusatzstoffen siehe letzte Seite

Wir halten eine separate Allergikerkarte vor. Fragen Sie unsere Mitarbeiter im Service.

APERITIV

San Bitter/Crodino	Glas	6,00 €
Martini/alkoholfrei	Glas	7,50 €
San Bitter/ Crodino mit Prosecco	Glas	9,50 €
Aperol Spritz	Glas	9,50 €
Hugo	Glas	9,50 €
Vermut-Prosecco/Sati Vermut-Prosecco	Glas	9,50 €
Limoncello Spritz	Glas	9,50 €
Aperol Basilikum Lemon	Glas	9,50 €
Aperol pink grapefruit	Glas	9,50 €
Campari Amalfi spritz	Glas	9,50 €
Limoncello pink grapefruit spritz	Glas	9,50 €
Mandarella spritz (mit Mandarine)	Glas	9,50 €
Chandon „Garden Spritz“ mit Rosmarin	Glas	11,50 €
Espresso Martini	Glas	15,50 €

DIGESTIV

Ramazzotti	Glas 4 cl	8,50 €
Averna	Glas 4 cl	8,50 €
Sambuca	Glas 4 cl	8,50 €
Amaretto	Glas 4 cl	8,50 €
Limoncello	Glas 4 cl	8,50 €
Caffe Leccese	Glas 4 cl	8,50 €

LONGDRINKS

Campari Soda/Orange ¹	Glas	9,50 €
Jack Daniels Cola ^{1,9,10}	Glas	11,50 €
Cuba Libre	Glas	9,50 €
Vodka Orange/Lemon ^{1,10}	Glas	11,00 €
Gin Tonic	Glas	12,50 €
<i>Hendricks - Monkey 47 - Tomas Han</i>		
Negroni	Glas	14,50 €
Gin Tonic alkoholfrei	Glas	12,50 €
Rum Tonic alkoholfrei	Glas	12,50 €
Martini Tonic alkoholfrei	Glas	9,50 €

*Erläuterung zu den Zusatzstoffen siehe letzte Seite

Wir halten eine separate Allergikerkarte vor. Fragen Sie unsere Mitarbeiter im Service.

ZUSATZSTOFFE

- Nr. 1 mit Konservierungsstoff
- Nr. 2 mit Farbstoff
- Nr. 3 mit Antioxidationsmittel
- Nr. 4 mit Phosphat
- Nr. 5 mit Geschmacksverstärker
- Nr. 6 mit Süßungsmitteln
- Nr. 7 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle
- Nr. 8 chininhaltig
- Nr. 9 koffeinhaltig
- Nr. 10 geschwärzt
- Nr. 11 geschwefelt

ALLERGENE

- A) Gluten namentlich (A1 Weizen, a2 roggen, A3 gerste, a4 hafer, a5 dinkel)
- B) Krebstiere
- C) Eier und Eierzeugnisse
- D) Fisch und Fischerzeugnisse
- E) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- F) Soja und Sojaerzeugnisse
- G) Milch und Milcherzeugnisse
- H) Schalenobst (Nüsse) namentlich (H1 mandeln, H2 haselnüsse, h3 walnüsse, h4 cashewnüsse, h5 pecannüsse, h6 paranüsse, h7 pistazien, h8 macadamia- oder queenslandnüsse)
- I) Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- J) Senf und Senferzeugnisse
- K) Sesamsamen
- L) Schwefeldioxid und Sulphite
- M) Lupinen
- N) Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kalmare, Austern)