

**SANTA
LUCIA**

ristorante
vineria ●

**HERZLICH
WILLKOMMEN** 

santalucia-stuttgart.de

ANTIPASTI DI MARE

Carpaccio di salmone marinato con olio d'oliva e limone <i>D</i>	19,50 €
Lachs Carpaccio Zitronen Olivenöl Salmon carpaccio lemons olive oil	
Asparagi gratinati con pettine di mare <i>N,G</i>	19,50 €
Spargelgratin Kammuscheln Asparagus gratin Scallops	
Tartar di salmone con avocado <i>D</i>	21,50 €
Lachstatar Avocado Salmon tartare Avocado salmon caviar	
Polpo all'acqua pazza con pomodorini roma	21,00 €
leggermente piccante <i>N,L,I</i>	
Oktopus Romatomaten-WeißweinsöÙe leicht scharf Octopus Roma tomato and white wine sauce, slightly spicy	
Tartar di tonno con crema di maionese al wasabi <i>D,C</i>	24,50 €
Thunfischtatar Wasabi-Mayonnaise Tuna tartare Wasabi mayonnaise	
Insalata di polpo e patate alla ligure <i>N,I</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 <i>B,N,L,I</i>	
Lauwarme Meeresfrüchte Weißwein-Datterini SoÙe Lukewarm seafood white wine datterini sauce	
Trilogia di tartar, salmone e asparagi, tonno e avocado, gambero e riso venere <i>D,B</i>	38,50 €
Tartar-Trilogie: Lachs und Spargel, Thunfisch und Avocado, Garnelen und Venere-Reis Tartare trilogy: salmon and asparagus, tuna and avocado, prawns and Venere rice	
Antipasto di mare <i>B,N,D</i>	29,50 €
Gemischte Meeresfrüchte Vorspeisen Mixed seafood starters	

*Erläuterung zu den Zusatzstoffen siehe letzte Seite

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

ANTIPASTO DI TERRA

-  **Bruschetta classica al pomodoro** *AI* 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
-  **Parmigiana di melanzane tradizionale** *AI,C,G* 18,50 €
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
- Insalat mista** 9,50 €
Mix Salat
Mix salad
- Insalata di rucola con parmigiano pomodorini roma** *G* 11,50 €
Rucola Salat | Parmesan | Roma Tomaten
Rocket salad | Parmesan | Roma tomatoes
- Insalata mista con pollo** 16,50 €
Gemischter Salat | Hühnchen
Mixed salad | chicken
- Insalata di pomodori con tonno rucola e cipolla** *N* 16,50 €
Salat | Kirschtomaten | Thunfisch | Rucola | Zwiebeln
Salad | Cherry tomatoes | Tuna | Rocket | Onions
- Carpaccio di barbabietola con formaggio di capra caramellato** *G* 16,50 €
Rote-Bete-Carpaccio | karamellisiertem Ziegenkäse
Beetroot carpaccio | caramelised goat's cheese

*Erläuterung zu den Zusatzstoffen siehe letzte Seite

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

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*

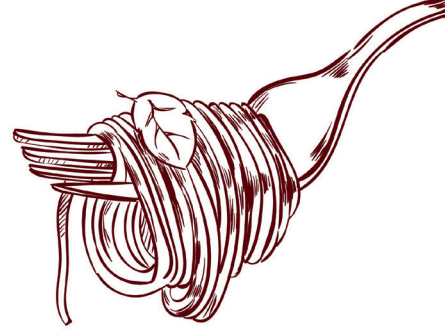
Rinderfilet Tatar | Worcestersauce | Kapern | Rote Zwiebeln | Wachtelei
Beef fillet tartare | Worcester sauce | capers | red onions | quail egg

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** *AI* 15,50 €
Penne | scharfe Tomatensoße
Penne | spicy tomato sauce
-  **Spaghetti alla forma di parmigiano** *AI,G*..... 17,50 €
Spaghetti aus dem Parmesanlaib 24 Monate
Spaghetti from the Parmesan 24 months
- Tradizionali spaghetti alla carbonara** *AI,C,G*..... 19,50 €
Spaghetti | Guanciale | Ei | Pecorino
Spaghetti | Guanciale | Egg | Pecorino
-  **Ravioli con avocado ripieni di crema di bufala..... 19,50 €**
in salsa di pomodorini roma *AI,C,G*
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 *AI,C,G*
Ravioli gefüllt mit Steinpilzen | Trüffelcreme
Ravioli filled with porcini mushrooms | truffle cream
-  **Linguine fresche alfredo con tartufo** *AI,C,G*..... 19,50 €
Frische Linguine | Trüffel China
Fresh linguine | truffle china
- Risotto santa lucia** *L,I,G* 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 *AI,C,D,L,I*
Gnocchi | Frischer Thunfisch | Roma Tomaten | Kapern | Oliven Taggiasche
Gnocchi | Fresh tuna | Roma tomatoes | Capers | Olives Taggiasche
- Linguine alle vongole veraci** *AI,N,L* 22,50 €
Linguine | Venusmuscheln
Linguine | Clams

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 in salsa al.....25,50 €

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

Tagliolini | Garnelen | Weißweinsauce | Kirschtomaten

Tagliolini | prawns | white wine sauce | cherry tomatoes

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

Risotto | Meeresfrüchte

Risotto | Seafood

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 €
Weiße Pinsa | Mozzarella | Gemüse
White Pinsa | Mozzarella | Vegetables

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

Weiße 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 €
Weiße 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..... 29,50 €
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

Ossobuco di vitello servito con tagliolini *AI, G, I, L*.....29,50 €

Kalb Ossobuco | Tagliolini

Veal ossobuco | tagliolini

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

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	
Verdure saltate in casseruola	9,50 €
Gemüse aus der Pfanne	
Pan-fried vegetables	



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 €
gelato alla vaniglia <i>Al, C, G</i> Schokoladenkuchen Mandeln Vanilleeis Chocolate cake almonds vanilla ice cream	
Gelati.....	je 4,00 €
Cioccolato <i>G</i> , Vaniglia <i>G</i> , Fragola <i>G</i> , Pistacchio <i>H7</i> 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 €

SOFTDRINKS & SÄFTE

Orangensaft

Apfelsaft naturtrüb

Rhabarbersaft

je Glas 0,2 l **4,50 €**

Maracujasaft

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}

je Glas 0,2 l **3,50 €**

Sprite/Mezzo^{1,9,10}

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	<i>Glas</i>	5,50 €
Martini/alkoholfrei	<i>Glas</i>	7,50 €
San Bitter/ Crodino mit Prosecco	<i>Glas</i>	7,50 €
Aperol Spritz	<i>Glas</i>	8,50 €
Hugo	<i>Glas</i>	8,50 €
Vermut-Prosecco/Sati Vermut-Prosecco	<i>Glas</i>	8,50 €
Limoncello Spritz	<i>Glas</i>	8,50 €
Aperol Basilikum Lemon	<i>Glas</i>	8,50 €
Aperol pink grapefruit	<i>Glas</i>	8,50 €
Campari Amalfi spritz	<i>Glas</i>	8,50 €
Limoncello pink grapefruit spritz	<i>Glas</i>	8,50 €
Mandarella spritz (mit Mandarine)	<i>Glas</i>	8,50 €
Espresso Martini	<i>Glas</i>	11,50 €
Whiskey Sour	<i>Glas</i>	11,50 €

DIGESTIV

Ramazzotti	<i>Glas 4 cl</i>	5,50 €
Averna	<i>Glas 4 cl</i>	5,50 €
Sambuca	<i>Glas 4 cl</i>	5,50 €
Amaretto	<i>Glas 4 cl</i>	5,50 €
Limoncello	<i>Glas 4 cl</i>	5,50 €
Caffe Leccese	<i>Glas 4 cl</i>	8,50 €

LONGDRINKS

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