

# SANTA LUCIV

ristorante  
vineria ●

## EMPFEHLUNGSKARTE

**Tartar di avocado con gamberi e mango** *N,B* ..... 18,50 €

Avocado-Tatar | Garnelen | Mango

Avocado tartare | Prawns | Mango

**Insalata di rucola con fichi e feta carciofo marinati** *G* ..... 19,50 €

Rucolasalat | Feigen | Feta | marinierten Artischocken

Rocket salad | Figs | Feta | marinated artichokes

**Carpaccio di polpo con finferli saltati in padella** *N* ..... 21,50 €

Oktopus-Carpaccio | gebratene Pfifferlinge

Octopus carpaccio | pan-fried chanterelles

**Panzerotti ripieni di gamberetti**

**e petine di mare datterini** *Al,G,I,L,N* ..... 18,50 €

Panzerotti gefüllt mit Garnelen Kammuschelfleisch | Datterinitomaten

Panzerotti filled with prawns and scallop meat | Datterini tomatoes

**Tagliatelle finferli al vino bianco**

**e salsa di pomodoro** *L,C,Al,G* ..... 19,50 €

Tagliatelle | Pfifferlinge | Weißwein-Tomaten-Sauce

Tagliatelle | chanterelles | White wine and tomato sauce

**Risotto con gamberetti e petine**

**di mare in salsa al lime** *G,L,N* ..... 21,50 €

Risotto | Garnelen | Kammuschelfleisch | Limettensauce

Risotto | Prawns | Scallop meat | Lime sauce

**Filetto di orata in salsa di erbe**

**con contorno di giorno** *Al,G,L,D* ..... 27,50 €

Doradenfilet | Kräutersauce | Tagesbeilage

Sea bream fillet | Herb sauce | Side dish of the day

**Bistecca di baveta con patata in salsa di vino rosso** *G,L*, .... 32,50 €

Flanksteak | Kartoffeln | Rotweinsauce

2 Personen 55,00 €

Flank steak | Potatoes | Red wine sauce

**Tiramisú al limoncello** *G,L* ..... 8,50 €

Limoncello-Tiramisu

**Portion Trüffel** ..... 8,00 €

\*Erläuterung zu den Zusatzstoffen siehe letzte Seite

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