

Luca

RISTORANTE | BOTTEGA

DUBACH HAUS
5607 HÄGGLINGEN

Benvenuti

Herzlich Willkommen

Saisonale Empfehlungen

Insalata

LATTICHSALAT AN HIMBEERDRESSING MIT MELONENWÜRFEL,
PARMESANHOBEL UND KERNEN 16

Pasta

TAGLIOLINI AN SAUTIERTEN LACHS-STREIFEN & ERBSEN 22 | 32
VERFEINERT MIT RAHM

Carne

RINDS-ENTRECOTE SERVIERT AN KRÄUTERBUTTER MIT
RATATOUILLE & POMMES FRITES 58

Zuppa

CREMA DI POMODORO AROMATIZZATA TOMATENCRÈMESUPPE NACH ART DES HAUSES	12
---	----

Insalata

INSALATA DI STAGIONE BUNTER BLATTSALAT MIT SAISONALER GARNITUR	9
---	---

Antipasti

FRESELLA CON BUFALA, RUCOLA & DATTERINI FRESELLA-BROT MIT BÜFFELMOZZARELLA, RUCOLA & DATTELTOMATEN	18
---	----

TATAR DI MANZO "LUMA" AL TARTUFO ITALIANO LUMA TATAR VOM WALLISER ERINGER RIND AN ITALIENISCHEM TRÜFFEL, SERVIERT MIT KNUSPRIGEM BRIOCHE	28 38
--	---------

NACHHALTIGKEIT & LIEBE ZU NATURNAHEN AUZUCHTMETHODEN ZUM
ERHALT DER SCHWEIZER KULTURLANDSCHAFT

Pinsa Romana

POMODORO, BUFALA & PESTO GENOVESE	18
TOMATENSAUCE, BÜFFEL-MOZZARELLA & PESTO GENOVESE	
TRICOLORE CON PARMA, RUCOLA & PARMIGGIANO	22
PARMA-SCHINKEN, RUCOLA & PARMESANFLOCKEN	
CREMA DI TARTUFO NERO ITALIANO	26
ITALIENISCHE TRÜFFEL-MASCARPONE-CRÉME & FRISCHER TRÜFFEL	

Arancini Siciliani

TRIS DI ARANCINI	18
ARANCINI TRILOGIE	
SPINACI	MOZZARELLA, SPINAT-FÜLLUNG
CAPRESE	MOZZARELLA, TOMATEN & BASILIKUM
PROSCIUTTO	MOZZARELLA, SCHINKEN-FÜLLUNG
RAGÙ	BOLOGNESE, ERBSEN & MOZZARELLA
JEDE WEITERE ARANCINA	6

Pasta - handgemacht

FAGOTTINI "PERA & RICOTTA" AL GORGONZOLA FAGOTTINI GEFÜLLT MIT BIRNE & RICOTTA AN GORGONZOLA-SAUCE	18 26
GNOCCHI DI PATATE ALLO ZAFFERANO & GUANCIALE KARTOFFELGNOCCHI MIT SAFRAN & SCHWEINEBACKENSPECK	20 28
TAGLIOLINI AL TARTUFO ITALIANO TAGLIOLINI MIT FRISCHEM ITALIENISCHEM TRÜFFEL	24 32
RAVIOLI NERI ALL'ASTICE CON LIMONE & SALVIA SCHWARZE HUMMERRAVIOLI MIT SEPIA AN ZITRONEN-SALBEI BUTTER	26 36

Risotto

RISOTTO ALLA PARMIGIANA PARMESAN-RISOTTO	18 26
RISOTTO ALLO ZAFFERANO SAFRAN-RISOTTO	20 28
RISOTTO AL TARTUFO ITALIANO E MASCARPONE RISOTTO VERFEINERT MIT ITALIENISCHEM TRÜFFEL & MASCARPONE	23 32

Carne

ANATRA ROSSA CON RISOTTO AL LIMONE & VERDURE ENTENBRUST AN CASSIS-ROSMARIN, ZITRONENRISOTTO & GEMÜSE	36
SCALOPPINE DI VITELLO AL VINO BIANCO CON TAGLIOLINI KALBSSCHNITZEL AN WEISSWEINRAHMSAUCE & TAGLIOLINI	44
TAGLIATA DI MANZO ALL'ARTE DI LUCA RINDS-ENTRECÔTE MIT RUCOLA NACH LUCA'S ART	48
FILETTO DI MANZO CON RISOTTO AL PARMIGIANO RINDSFILET AN KONFIERTEN DATTELTOMATEN & PARMESAN-RISOTTO	54

Contorni / Beilagen

TAGLIOLINI PATATE FRITTE VERDURE MEDITERRANEE	NUDELN POMMES FRITES MEDITERRANES GEMÜSE	6
RISOTTO AL PARMIGIANO PATATE FRITTE AL TARTUFO	PARMESAN-RISOTTO TRÜFFEL POMMES	8

Dolci - frisch & hausgemacht

PANNA COTTA ALL'ARTE DELLO CHEF	10
PANNA COTTA NACH ART DES HAUSES	
TIRAMISÙ DELLA "NONNA MARIA"	12
TIRAMISU NACH REZEPT VON LUCA'S NONNA	

Gelato & Sorbetto

AMORE, PASSIONE & TRADIZIONE

DIE DREI WICHTIGSTEN ZUTATEN FÜR DAS «GELATO LEPORE» SIND LIEBE, PASSION UND TRADITION. ZUTATEN, DIE EINZIGARTIGE UND UNWIDERSTEHICHE AROMEN VERLEIHEN.

SEIT ÜBER 30 JAHREN WERDEN NUR HANDVERLESENE ZUTATEN VERWENDET UND IMMER WIEDER NEUE SPANNENDE GESCHMACKS-ERLEBNISSE KREIERT. «GELATO LEPORE» IST NATÜRLICH «100% MADE IN ITALY» UND RESPEKTIERT NATUR & UMWELT.

GELATO	SORBETTO	5
CAFFÈ ESPRESSO	LIMONE DEL AMALFI	
PISTACCHIO DI BRONTE (SIZILIEN)	PASSIONSFRUCHT- PFIRSICH	
HASELNUSS AUS DEM PIEMONT		
FIOR DI LATTE		
PAN DI STELLE		
BISCOTTO AL CARMELLO		

ALLERGENHINWEIS

BITTE TEILEN SIE UNS ALLFÄLLIGE ALLERGIEN & SONSTIGE UNVERTRÄGLICHKEITEN MIT.
IHRE GESUNDHEIT LIEGT UNS AM HERZEN, DESHALB PASSEN WIR IHRE BESTELLUNG
IHREN BEDÜRFNISSEN INDIVIDUELL AN.

DEKLARATIONEN

KALB	SCHWEIZ
RINDS-TATAR	SCHWEIZ
RIND	IRLAND
ENTE	FRANKREICH
SCHWEIN	SCHWEIZ
AUFSCHNITT	ITALIEN
TRÜFFEL	ITALIEN

ALLE PREISE IN CHF INKLUSIVE 8.1% MWST

Abendkarte V8 Sommer