

Luca

RISTORANTE | BOTTEGA

DUBACH HAUS
5807 HÄGGLINGEN

Benvenuti
Herzlich Willkommen

Zuppe

CREMA DI POMODORO AROMATIZZATA 12
TOMATENCRÈMESUPPE NACH ART DES HAUSES

AUF WUNSCH AUCH ALS KALTSCHALE

Insalate

INSALATA DI STAGIONE 9
BUNTER BLATTSALAT MIT SAISONALER GARNITUR

LATTUGA & MELONE 14
LATTICH AN HIMBEERDRESSING GARNIERT MIT MELONE, PARMESAN & KERNEN

Antipasti

FRESELLA DEL CILENTO 18
FRESELLA-BROT MIT BÜFFELMOZZARELLA, RUCOLA & DATTEL TOMATEN

TATAR DI MANZO SVIZZERO AL TARTUFO ITALIANO 24 | 34
HAUSGEMACHTES SCHWEIZER RINDS-TATAR AN ITALIENISCHEM TRÜFFEL

Pinsa Romana

POMODORO, BUFALA & PESTO GENOVESE MIT TOMATENSAUCE, BÜFFEL-MOZZARELLA & PESTO GENOVESE	18
TRICOLORE CON PARMA, RUCOLA & PARMIGGIANO MIT PARMA-SCHINKEN, RUCOLA & PARMESANFLOCKEN	20
CREMA DI TARTUFO NERO ITALIANO MIT ITALIENISCHER SCHWARZER TRÜFFEL-CRÉME	24

Arancini Siciliani

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

Handgemachte Pasta

TAGLIOLINI AL PESTO GENOVESE	16 24
TAGLIOLINI AN HAUSGEMACHTEM PESTO GENOVESE	
FAGOTTINI "PERA & RICOTTA" AL GORGONZOLA	18 26
FAGOTTINI GEFÜLLT MIT BIRNE & RICOTTA AN GORGONZOLA-SAUCE	
GNOCCHI DI PATATE ALLO ZAFFERANO & GUANCIALE	20 28
KARTOFFELGNOCCHI MIT SAFFRAN & GUANCIALE (SCHWEINEBACKENSPECK)	
TAGLIOLINI AL TARTUFO ITALIANO	23 32
TAGLIOLINI MIT FRISCHEM ITALIENISCHEM TRÜFFEL	
RAVIOLI ALL'ASTICE CON LIMONE & SALVIA	25 36
HUMMERRAVIOLI AN ZITRONEN-SALBEI BUTTER	

Risotto aus Italien

RISOTTO AL LIMONE	16 24
ZITRONEN-RISOTTO	
RISOTTO ALLO ZAFFERANO	20 28
SAFFRAN-RISOTTO	

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	42
TAGLIATA DI MANZO ALL'ARTE DI LUCA RINDS-ENTRECÔTE MIT RUCOLA NACH LUCA'S ART	48
FILETTO DI MANZO CON DATTERINI & RISOTTO AL PARMIGGIANO RINDSFILET AN KONFIERTEN DATTELTOMATEN & PARMESAN-RISOTTO	54

Contorni / Beilagen

TAGLIOLINI	NUDELN	6
RISOTTO	RISOTTO	
PATATE FRITTE	POMMES FRITES	
PATATE FRITTE AL TARTUFO	TRÜFFEL POMMES FRITES	
VERDURE MEDITERRANEE	MEDITERRANES GEMÜSE	

Dolei, 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 UNWIDERSTEHLICHE 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.

LIMONE DI AMALFI	9
ZITRONENSORBET AUS AMALFI IN EIGENER FRUCHTSCHALE	

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 CARAMELLO		

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 7.7% MWST

Abendkarte V6