



LUCIA

• POLLO ITALIANO •
SCHWARZWALD

VORSPEISEN

ANTIPASTI & INSALATE

CARPACCIO DI MANZO ^{15|A|E|L}

15,00 €

Rindercarpaccio, Rucola und Parmesan mit Trüffelmayonnaise,
Pinienkernen und Olivenöl

ANTIPASTI MISTI ^{15|1|A|B}

17,00 €

Parmaschinken, Salami Milano, Pecorino, Gorgonzola, Oliven,
Artischocken, Kapernäpfel und Focaccia

MOZZARELLA DI BUFALA ^{15|A}

13,00 €

Büffelmozzarella mit Tomate, Basilikumpesto, Crostini und Zitronenöl

DUO DI BRUSCHETTA ^{15|A|B}

9,00 €

Oliventartar mit Tomate, Rucola und Parmesan

INSALATA MISTA ^{15|19|A|E}

16,00 €

Gegrillte Hähnchenbrust mit getrockneten Tomaten, marinierten Pilzen,
Provolone und Limoncello-Dressing

IL MENU



POLLO LUCIA

GEGRILLTES HÄHNCHEN ^A

17,00 €

Ein Hähnchen, das die rustikale Kraft des Schwarzwaldes mit der italienischen Küche vereint. Aus nachhaltiger Zucht, verfeinert mit einer Gewürzmischung aus heimischen Kräutern und mediterranen Aromen, zart gegart – ein echtes Geschmackserlebnis! Dazu servieren wir:

SALSA

aus Mango, Zwiebeln, Koriander und Chili

SIDES

VERDURE ALLA GRIGLIA

Gegrilltes Gemüse

6,00 €

PATATINE FRITTE

Pommes

5,00 €

SALSA DI LUCIA ^{1|J|F}

Hausgemachte Salsa

2,00 €

PASTA

STROZZAPRETI ^{15|A|B|J}

mit Flusskrebse, Crème fraîche, Limetten und Junglauch

21,00 €

TAGLIATELLE ^{15|A|B}

mit Trüffel, Portobello und Rucola

25,00 €

ORECCHIETTE ^{15|A|B}

mit „Ossobuco-Ragout“, Jus, Mascarpone und Basilikum

19,00 €

DOLCE

TIRAMISÙ ^{15|A|B}

Mascarpone mit Biskuit, Kaffee, Kakao

9,00 €

CANNOLI ^{15|19|A}

Teigrollen mit Ricotta-Creme und Schokolade

9,00 €

PANNA COTTA ^{15|A|B}

an Fruchtsauce

8,00 €

PIZZA

MARGHERITA ^{15|A|B}

Tomatensauce, Burrata, Basilikum, Olivenöl

15,00 €

WAHLWEISE MIT

Scharfer Salami ¹

+ 2,50 €

Schinken ¹

+ 2,50 €

Thunfisch ¹

+ 2,50 €

FUNGHI E TARUFO ^{15|A|B}

Crème fraîche, Trüffel, Austernpilze, Pistazie

21,00 €

PIZZA PARMA ^{1|15|A|B}

Parmaschinken, Rucola, Parmesan, Trüffel

19,00 €

QUATTRO STAGIONI ^{A|C|G|I|N}

Tomatensauce, Mozzarella, Artischocken, Schinken, Pilze, Oliven

16,00 €

ALLERGENE / ZUSATZSTOFFE

A: Milch / Laktose* | B: Weizen | C: Sojabohnen | *D: Sellerie*
E: Senf* | F: Sesam* | G: Lupinen* | H: Erdnüsse*
I: Fisch* | J: Krebstiere* | K: Weichtiere* | L: Eier*
M: Haselnüsse*

1: Konservierungsstoff | 2: Antioxidationsmittel | 3: Farbstoff
4: Geschmacksverstärker | 5: Schwefel | 6: Phosphat
7: geschwärzt | 8: gewachst | 9: Süßungsmittel
10: Phenylalaninquelle | 11: Säuerungsmittel | 12: Stabilisatoren
13: Phosphorsäure | 14: Nitritpökelsalz | 15: Milcheiweiß (Kuhmilch
& Kuhmilcherzeugnisse) | 16: Koffeinhaltig | 17: Chininhaltig
18: Schwefeldioxid / Sulfite | 19: Alkohol

*und daraus gewonnene Erzeugnisse



LUCIA

• POLLO ITALIANO •
SCHWARZWALD

STARTERS

ANTIPASTI & INSALATE

CARPACCIO DI MANZO 15|A|E|L

15.00 €

Beef carpaccio, rocket salad and parmesan with truffle mayonnaise, pine nuts and olive oil

ANTIPASTI MISTI 15|1|A|B

17.00 €

Parma ham, salami Milano, pecorino, gorgonzola, olives, artichokes, caper berries and focaccia

MOZZARELLA DI BUFALA 15|A

13.00 €

Buffalo mozzarella with tomato, basil pesto, crostini and lemon oil

DUO DI BRUSCHETTA 15|A|B

9.00 €

Olive tapenade with tomato, rocket salad and parmesan

INSALATA MISTA 15|19|A|E

16.00 €

Grilled chicken breast with dried tomatoes, marinated mushrooms, provolone and limoncello dressing

MENU

IL MENU



POLLO LUCIA

GRILLED CHICKEN ^A 17.00 €
Chicken that combines the rustic power of the Black Forest with Italian cuisine. From sustainable farming, refined with a blend of local herbs and Mediterranean aromas, gently cooked – a true taste experience! Served with:

SALSA
Mango-onion-cilantro-chili salsa

SIDES

VERDURE ALLA GRIGLIA 6.00 €
Grilled vegetables

PATATINE FRITTE 5.00 €
Fries

SALSA DI LUCIA ^{I|J|F} 2.00 €
Homemade salsa

PASTA

STROZZAPRETI ^{15|A|B|J} 21.00 €
with crayfish, crème fraîche, lime and young leek

TAGLIATELLE ^{15|A|B} 25.00 €
with truffles, portobello mushrooms and rocket salad

ORECCHIETTE ^{15|A|B} 19.00 €
with ossobuco ragout, jus, mascarpone and basil

DOLCE

TIRAMISÙ ^{15|A|B} 9.00 €
Mascarpone with sponge cake, coffee, cocoa

CANNOLI ^{15|19|A} 9.00 €
Pastry rolls with ricotta cream and chocolate

PANNA COTTA ^{15|A|B} 8.00 €
with fruit sauce

PIZZA

MARGHERITA ^{15|A|B} 15.00 €
Tomato sauce, burrata, basil, olive oil

OPTIONAL WITH
Spicy salami ¹ + 2.50 €
Ham ¹ + 2.50 €
Tuna ¹ + 2.50 €

FUNGHI E TARUFO ^{15|A|B} 21.00 €
Crème fraîche, truffle, oyster mushrooms, pistachios

PIZZA PARMA ^{1|15|A|B} 19.00 €
Parma ham, rocket salad, parmesan, truffle

QUATTRO STAGIONI ^{A|C|G|I|N} 16.00 €
Tomato sauce, mozzarella, artichokes, ham, mushrooms, olives

ALLERGENS / ADDITIVES

A: Milk / Lactose* | B: Wheat | C: Soybeans* | D: Celery*
E: Mustard* | F: Sesame* | G: Lupins* | H: Peanuts*
I: Fish* | J: Crustaceans* | K: Molluscs* | L: Eggs*
M: Hazelnuts*

1: Preservative | 2: Antioxidant | 3: Colouring
4: Flavor enhancer | 5: Sulfur | 6: Phosphate | 7: Blackened
8: Waxed | 9: Sweetener | 10: Source of phenylalanine
11: Acidifier | 12: Stabilizers | 13: Phosphoric acid
14: Nitrite curing salt | 15: Milk protein (cow's milk & cow's milk products) | 16: Contains caffeine | 17: Contains quinine
18: Sulfur dioxide / sulfites | 19: alcohol

*and products thereof