

SLICE

RISTORANTE • PIZZERIA

MENU

ANTIPASTI

MOZZARELLA DI BUFALA  	klein	16.-
Mozzarella di Bufala, Tomaten, rote Zwiebeln, Basilikumöl und Salatbouquet	groß	22.-
INSALATA DI GAMBERI  	klein	16.50
Riesengarnelen, Rucola, Ananas, Datterini Tomaten und Cocktailsauce	groß	28.50
ASPARAGI E BURRATA  	klein	18.50
Spargelsalat mit Burrata, Erdbeeren, Pinienkernen und Balsamico-Glasur	groß	28.50
TARTARE DI MANZO 	klein	21.50
Tatar aus magerem Schweizer Rindfleisch, Kapern, rote Zwiebeln und kleine Garnitur, serviert mit hausgemachtem Knoblauchbrot	groß	33.50
INSALATA VERDE		8.-
Grüner Salat		
INSALATA MISTA		11.50
Gemischter Salat		

ZUPPE

ZUPPA DI POMODORO 	klein	10.50
Tomatensuppe mit Basilikumöl	groß	13.50
ZUPPA DI ASPARAGI 	klein	12.-
Spargelsuppe mit gerösteten Mandeln	groß	15.-

PASTE

SPAGHETTI SLICE 	32.50
Spaghetti Chitarra mit Crevetten, Cherry Tomaten, hausgemachte Crevettensauce und Dill	
SPAGHETTI ALLE VONGOLE 	28.-
Spaghetti mit Venusmuscheln, Tomaten, Knoblauch und Petersilie	
RAVIOLI AGLI ASPARAGI 	27.50
Ravioli gefüllt mit Spargeln, serviert mit Burrata und Pistazien	
STROZZAPRETI BOSCAIOLA 	27.-
Strozzapreti mit Speck, Pilzen, Thymian und Italienischem Sommer-Trüffel	
CAVATELLI AL GRANO ARSO 	25.50
Traditionelle süditalienische Pasta aus gerösteten Weizen, Zucchetti, gelbe datterino Sauce und getoastetes Brot	

RISOTTI

RISOTTO AGLI ASPARAGI 	25.50
Spargel-Risotto mit Mascarpone und Parma-Chips	
RISOTTO AL LIMONE E MENTA  	24.-
Zitronenrisotto, Limettengel und frische Minze	
RISOTTO AL PESTO DI AGLIO ORSINO  	24.50
Bärlauchpesto mit getrockneten Tomaten und Scamorza affumicata	

Kleine Portionen erhältlich, 3.- günstiger

CARNI

SCALOPPINA DI MAIALE AL LIMONE	31.50
Schweinsschnitzel mit Zitronenrahmsauce, saisonaem Gemüse und gratiniertem Kartoffel	
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA 	41.50
Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei, Safranrisotto, saisonalem Gemüse und Jus	
ENTRECÔTE DI MANZO 200g 	46.50
Rindsentrecôte mit Balsamicosauce, Rucola, Parmesan und Rosmarin Bratkartoffeln	
COSTOLETTE DI AGNELLO	44.50
Lammrack in Kräuterkruste mit Marsalasaucce, grüner Spargel im Speckmantel und knuspriger Polenta	

PESCI

FILETTO DI COREGONE 	35.-
Balchenfilet aus Luzern mit Bärlauch-Vinaigrette, saisonaem Gemüse und Kräuterbutter Bratkartoffeln	
FILETTO DI BRANZINO ALLA MEDITERRANEA 	36.50
Wolfsbarschfilet mit Cherrytomaten, Oliven, Kapern und schwarzem Venere-Reis	
SALMONE ALLO ZAFFERANO 	37.50
Lachsfilet mit Safransauce, frischem Spinat und gebratenen weissen Spargeln	

PIZZE

NAPOLI Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oregano	21.50
DIAVOLA Tomatensauce, Mozzarella, pikanter Salami, schwarze Oliven	21.50
QUATTRO STAGIONI Tomatensauce, Mozzarella, Artischocken, Oliven, Pilze, Vorderschinken, Oregano	24.50
PARMA Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Mascarpone, Rucola	27.-
CALZONE Tomatensauce, Mozzarella, Pilze, Vorderschinken, Ei	26.-
TONNO Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, getrocknete Tomaten	24.-
SPECK E GORGONZOLA Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Speckstreifen, Oregano	24.50
SLICE Tomatensauce, Mozzarella, Peperoni, Zwiebeln, Speck, Peperoncini, Rucola	26.-
HAWAII Tomatensauce, Mozzarella, Ananas, Vorderschinken, Oregano	22.50
PROSCIUTTO Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken, Oregano	21.-

NATHAN 27.50
Tomatensauce, Mozzarella, pikanter Salami, Mascarpone,
Cherry-Tomaten, Rucola, Provola

PIZZE VEGETARIANE

MARGHERITA 16.50
Tomatensauce, Mozzarella, Oregano

VERDURE 22.-
Tomatensauce, Mozzarella, grilliertes Mix-Gemüse, frischer Basilikum

SORRENTINA 25.50
Tomatensauce, kalter Buffalo Mozzarella, Basilikum, Cherry-Tomaten

PIZZE BIANCHE

(ohne Tomatensauce)

KIKI 26.-
Mozzarella, Rosmarin Bratkartoffeln, Provola, Salsiccia

ATLANTIC 27.50
Mozzarella, Mascarpone, Rauchlachs, Rucola

GAMBERONI 27.50
Mozzarella, Crevetten, Basilikumpesto, Cherry-Tomaten

ASPARAGI 25.-
Mozzarella, Spargelen, Speck, Ei

MORTAZZA 27.50
Mozzarella, Mortadella, Burrata, Pistazien, Balsamico-Glasur

Kleine Pizza erhältlich, 3.- günstiger.

DEKLARATION



glutenfrei



laktosefrei



vegetarisch



vegan

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. | 04.24

Einwandfreie Produkte

Nachhaltigkeit und Regionalität beeinflussen unser tägliches Kochen und Einkaufen. Über die Herkunft unserer Produkte sowie Zutaten die Allergien und Intoleranzen auslösen können, informieren wir sie auf Anfrage gerne.

Eier: Wir verwenden nur Schweizer Eier aus der Region Luzern.

Gemüse: Es geht nichts über feines, frisches Gemüse. Daher beziehen wir die saisonalen Zutaten wann immer möglich aus der Region.

Fleisch:

Kalb • Schweiz

Schwein • Schweiz

Rind • Schweiz | Irland

Poulet • Schweiz | EU (artgerechte Haltung)

Lamm • Irland | Neuseeland

Parmaschinken • Spanien

Scharfer Salami • Italien

Vorderschinken • Schweinefleischerzeugnis gekocht Schweiz

Mortadella • Schweiz, Tessin

Salame nostrano • Italien

Wurst • Italien

Fisch:

Wir setzen auch bei unseren Fischprodukten auf Nachhaltigkeit und Regionalität und beziehen diese wann immer möglich aus der nächsten Umgebung.

Felchen • Familie Zwimpfer, Sempachersee.

Wolfsbarsch • Italien | Türkei

Lachs • Nordatlantik

Thunfisch • Italien | Spanien

Venusmuscheln • Italien

Black Tiger Crevetten • unsere Crevetten kommen aus der Bianchi-Zucht in den Mangrovenwäldern von Ca Mau im Südwesten Vietnams. In dieser Zucht werden nur 250-500 Crevetten pro m³ gehalten, gegenüber den normalen Verhältnissen sind es bis zu 10'000 Stück/m³.

Crevetten • Patagonia