Menu





Lucania

RISTORANTE PIZZERIA

Dal 2014



Lucania
RISTORANTE PIZZERIA

Nos mets, confectionnés comme à la "casa di mamma" ont cette alchimie unique, qui nous prend au coeur et nous réveille les papilles sur des gouts du terroir Italien. Autour d'un repas convivial, elle révèle avec émotion les vieilles histoires amicales et/ou familiales... Vous aussi, vous voulez être dans la confidence ? Bienvenues chez nous, vous êtes accueilli à l'italienne !

Nos valeurs

Appliqué et dynamique, notre équipe est à cheval sur des prestations tournées vers le client, desquelles nous sommes fiers. C'est dans ce sens que le tenancier, Fittipaldi Giuseppe (fondateur), est à l'écoute, met en pratique et développe son expérience professionnelle.

Notre qualité

Soucieux d'une qualité de rigueur, et de la confiance que vous nous témoignez, nous vous proposons des produits les plus frais possible. Dans ce contexte, et afin de vous garantir la typicité de nos mets, plusieurs aliments sont importés directement d'Italie, comme :

La mozzarella di bufala Campana D.O.P.

Le Parmigiano Reggiano de 24 mois d'affinage,

L'huile d'olive extra vierge de Toscane que vous aviez en dégustation sur votre table,

Notre jambon de Parma de 18 mois d'affinage

Notre Bresaola Punta d'Anca IGP de Valteline
Nos pâtes traditionnelles Rummo d'une très grande qualité produite depuis 1846 à Benevento

Et notre Farine à pizza Napolitaine Caputo produite depuis 1924 directement dans le port de Naples.

Notre pain et notre pâte à pizza sont 100 % faits maison – origine suisse (CH)

Il mulino di Napoli



APERITIFS

MARTINI BLANC / ROUGE CHF 7.70
4 CL. - VOL. 15%

SUZE CHF 7.70
4 CL. - VOL. 20%

PASTIS 51 / RICARD CHF 7.70
4 CL. - VOL. 45%

PORTO CHF 8.10
4 CL

CAMPARI / APEROL CHF 7.70
4 CL. - VOL. 23%

S. PELLEGRINO CHF 6.40
25 CL. - BITTER ROSSO
OU CRODINO (SANS ALCOOL)

KIR VIN BLANC CHF 7.50
1 DL. - CASSIS OU PECHE DE VIGNE

KIR PROSECCO CHF 9.50
1 DL. - CASSIS OU PECHE DE VIGNE

COUPE DE PROSECCO CHF 9.00
1 DL

APEROL SPRITZ CHF 12.50
1 DL - APEROL OU CAMPARI
AVEC PROSECCO ET ORANGE

MIJITO SPRITZ CHF 12.50
1 DL - P31, PROSECCO, LIME ET MENTHE

HUGO SPRITZ CHF 12.50
1 DL - SIROP DE FLEUR DE SUREAU,
PROSECCO, LIME ET MENTHE

NEGRONI CHF 15.00
6 CL. - CAMPARI,
MARTINI ROUGE ET GIN

FOCACCERIA

FOCACCIA AL ROSMARINO CHF 13.50
PÂTE À PIZZA À L'HUILE D'OLIVE,
GROS SEL ET ROMARIN

PIZZA DOUGH WITH OLIVE OIL,
COARSE SALT AND ROSEMARY

FOCACCIA ITALIANA CHF 15.00
PÂTE À PIZZA À LA TOMATE MARINÉE
ET BASILIC FRAIS

PIZZA DOUGH WITH MARINATED
TOMATO

FOCACCIA VALTELLINA CHF 25.80
PÂTE À PIZZA À L'HUILE D'OLIVE
ET BRESAOLA DE VALTELINE

PIZZA DOUGH WITH OLIVE OIL
AND BRESAOLA FROM VALTELLINA

FOCACCIA PARMA CHF 23.80
PÂTE À PIZZA À L'HUILE D'OLIVE
ET JAMBON DE PARME

PIZZA DOUGH WITH OLIVE OIL
AND PARMA HAM

STUZZICHINI

BRUSCHETTE LUCANIA CHF 15.00
CINQ TRANCHES DE PAIN GRILLÉS
À LA TOMATE MARINÉE

FIVE SLICES OF TOAST
WITH MARINATED TOMATO

BRUSCHETTE NAPOLETANE CHF 18.00
CINQ TRANCHES DE PAIN GRILLÉS
À LA TOMATE MARINÉE, MOZZARELLA
DE BUFFLONNE ET BASILIC FRAIS.

FIVE SLICES OF TOASTED BREAD
WITH MARINATED TOMATO,
BUFFALO MOZZARELLA AND FRESH BASIL

TAGLIERE DI SALUMI MISTI CHF 37.00
ASSIETTE DE CHARCUTERIE MAISON

HOMEMADE CHARCUTERIE PLATEL

Lucania
RISTORANTE PIZZERIA



MENU - MILANESE

MILANO - MENU

Antipastino misto della casa
Assiette d'hors d'oeuvre Maison
Homemade Appetizer Plate

Milanese tradizionale & patatine
Escalopes de veau panées à la Milanaise
servies avec pommes allumettes
Breaded veal cutlets Milanese
Served with matchstick potatoes

Tiramisu
Maison
Homemade

CHF 54.00 / Personne

MENU PESCE

FISH MENU

Calamaretti fritti
su rucola e pomodorini
Friture de calamars sur nid de roquette
et tomates cerise
Fried calamari on a nest of arugula
and cherry tomatoes

Gamberoni Argentini all'aglio e
peperoncino
Crevettes géantes d'Argentine à l'ail et piment
Servis avec légumes de saison
Jumbo shrimp from Argentina with garlic
and chilli
pepper served with seasonal vegetables

Sorbetto al limone & Limoncello
Sorbet au citron & Limoncello
Lemon Sorbet & Limoncello

CHF 59.00 / Personne

MENU BAMBINI

CHILDREN'S MENU

MENU PASTA **CHF 15.00**
Assiette de Penne enfant jusqu'à 10 ans
(Tomate ou Bolognese)
Penne plate for children up to 10 years old
(Tomato or Bolognese)

MENU PIZZA **CHF 16.00**
Mini Pizza enfant jusqu'à 10 ans
(Margherita ou jambon ou champignons)
Mini Pizza for children up to 10 years old
(Margherita or ham or mushrooms)

MENU COTOLETTA **CHF21.50**
Escalope de poulet Milanaise
servie avec pommes frites
Milanese Chicken Cutlet served
with French fries

Tous nos menus enfants sont servis avec un sirop de 2 dl. et une boule de glace aux chois inclus dans le prix

All our children's menus are served with a 2 dl syrup. And a scoop of ice cream at the choice included in the price





INSALATE

Salades - Salads

INSALATA VERDE **CHF 8.00**
Salade verte de saison – sauce italienne maison
Seasonal Green Salad – Homemade Italian Sauce

INSALATA MISTA **CHF 9.50**
Salade de saison et crudités – sauce italienne maison
Seasonal salad and raw vegetables
homemade Italian sauce

RUCOLA & PARMIGGIANO **CHF 13.00**
Salade de roquette et Parmigiano Reggiano sauce italienne maison
Arugula and Parmigiano Reggiano Salad
Homemade Italian Sauce

INSALATA MEDITERRANEA **CHF 15.00**
Salade de saison, crudités, mozzarelline ciliegine, thon et tomates Pachino – sauce italienne maison
Arugula and Parmigiano Reggiano Salad Seasonal salad, raw vegetables, cherry mozzarellin, tuna and Pachino tomatoes – homemade Italian sauce

Lucania
RISTORANTE PIZZERIA

ANTIPASTI

Hors d'oeuvre - Appetizers

CAPRESE DI BUFALA **CHF 22.70**
Tomate Grappe, mozzarella de bufflone, basilic frais et huile d'olive extra vierge
Grape tomato, buffalo mozzarella, fresh basil and extra virgin olive oil

CARPACCIO DI MANZO **CHF 25.70**
Fines tranches de boeuf cru marinées sur lit de roquette, parmigiano Reggiano et huile aromatisée à la truffe blanche
Thin slices of marinated raw beef on a bed of arugula, Parmigiano Reggiano and white truffle flavoured oil

PROSCIUTTO DI PARMA **CHF 25.70**
Fines tranches de jambon de Parme DOP
Thinly sliced Parma ham DOP

BRESAOLA DI VALTELLINA **CHF28.70**
Fines tranches de viande séchée de boeuf de Valteline DOP
Thinly sliced beef jerky from Valtellina DOP

ANTIPASTO LUCANIA **CHF 31.00**
Dégustation de charcuterie DOP maison, légumes grillées, brochettes de tomates Pachino et mozzarelline et artichauts grillés sous huile du Gargano (Pouilles)
Tasting of homemade DOP cold cuts, grilled vegetables, Pachino tomato skewers and cherry mozzarellin and artichokes grilled in oil from Gargano (Puglia)

ANTIPASTO VEGETARIANO **CHF 29.50**
Assiette de légumes grillées de saison et mozzarella de buffonne à l'émulsion de basilic frais
Plate of seasonal grilled vegetables and buffalo mozzarella with fresh basil emulsion





LE PASTE

Nos Pates - Our Pasta

PENNE ALL'ARRABIATA **CHF 21.00**
Sauce Napolitaine, tomates concassé, ail, piment, persil
Neapolitan sauce, crushed tomatoes, garlic, chilli, parsley

PENNE ALLE MELANZANE **CHF 25.00**
Sauce Napolitaine, tomates concassé, ail, aubergines, basilic frais gratinés à la mozzarella fior di latte
Neapolitan sauce, crushed tomatoes, garlic, eggplant, fresh basil gratinated with fior di latte mozzarella

SPAGHETTI ALLA CARBONARA **CHF 26.00**
Guanciale d'Amatrice, jaune d'oeuf, parmigiano Reggiano et poivre
Smoked pancetta, egg yolk, Parmigiano Reggiano and pepper

LINGUINE AI GAMBERONI **CHF 33.00**
Aux crevettes géantes d'Argentine, tomates Pachino, persil légèrement relevés au piment frais
With jumbo prawns from Argentina, Pachino tomatoes, parsley lightly spiced with fresh chili pepper

LASAGNE CLASSICHE ALL'EMILIANA **CHF 28.50**
Faites maison selon une recette typique d'Emilie-Romagne (100% Boeuf)
Homemade according to a typical Emilia-Romagna recipe (100% Beef)

PACCHERI ALLA NORMA **CHF 29.00**
Paccheri maison (Al Dente !) aux aubergines, basilic frais, ail, tomates Pachino et ricotta de brebis salée râpée
Homemade paccheri (Al Dente!) with eggplant, fresh basil, garlic, Pachino tomatoes and grated salted sheep's milk ricotta

RAVIOLI FIORENTINI **CHF 26.00**
BURRO & SALVIA
Ravioli faits maison farcis de ricotta et épinards au beurre et à la sauge
Homemade ravioli stuffed with ricotta and spinach with butter and sage

TAGLIATELLE AI PORCINI **CHF 29.00**
« Maison » aux bolets, tomates cerise, roquette, copeaux de parmigiano Reggiano et huile aromatisée à la truffe
Homemade tagliatelle with porcini mushrooms, cherry tomatoes, arugula, Parmigiano Reggiano shavings and truffle-flavored oil

TAGLIATELLE ALLE SPUGNOLE **CHF 35.00**
Tagliatelle maison aux morilles
Homemade tagliatelle with morels

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE **CHF 25.00**
Tagliatelle maison à la sauce Bolognaise (100% boeuf)
Homemade tagliatelle with Bolognese sauce (100% beef)

GNOCCHI AL GORGONZOLA **CHF 29.50**
Gnocchi de pommes de terre faits maison gratinés au gorgonzola DOP
Homemade potato gnocchi gratin with DOP gorgonzola sauce

GNOCCHI GIRO D'ITALIA **CHF 35.00**
Gnocchi de pommes de terre faits maison aux tomates Pachino, roquette, mozzarelline fior di latte, jambon de Parma, copeaux de parmigiano Reggiano et huile aromatisée à la truffe
Homemade potato gnocchi with Pachino tomatoes, arugula, mozzarelline fior di latte, Parma ham, Parmigiano Reggiano shavings and truffle-flavoured oil

Nos pâtes fraiches sont faites maison avec de la farine de blé dur, des oeufs pasteurisés et beaucoup d'amour...

Our fresh pasta is homemade with durum wheat flour, pasteurized eggs and lots of love...

IL PESCE

Nos Poissons - Our Fish

FILETTI DI PERSICO **CHF 34.00**
Filets de Perche d'ailleurs, sauce meunière citronnée servis avec pommes frites
Fillets of Perche d'ailleurs, lemony meunière sauce Served with French fries

GAMBERONI ALL'AGLIO **CHF 40.00**
Crevettes géantes d'Argentine à l'ail, huile d'olive et piment frais servis avec une garniture au choix
Jumbo Argentinian prawns with garlic, olive oil and fresh chilli served with a garnish of your choice

CALAMARI FRITTI **CHF 35.00**
Anneaux de calamars frits servis avec roquette et tomates Pachino
Fried calamari rings served with arugula and Pachino tomatoes

BRANZINO IN CROSTA DI SALE **(Prix du Jour)**

Loup de mer sauvage en croûte de sel servi avec son risotto au citron (Uniquement sur commande et pour 2 personnes minimum)
Wild sea bass in a salt crust served with lemon risotto (Only on order and for a minimum of 2 people)

ORIGINE DE NOS POISSONS :
Origin of our fisch :

SAUMON :	Norvège
CREVETTES :	Argentine
FRUITS DE MER :	Italie / France
PERCHE :	Estonie
LOUP DE MER :	France
CALAMARS :	Portugal / Patagonie

LA CARNE

Nos Viandes - Our Meat

SCALOPPINE AL LIMONE **CHF 44.50**
Escalopes de noix de veau (ca 180gr) et leur délicieuse sauce au citron frais, servies avec une garniture aux choix
Veal cutlets (ca 180gr) and their delicious fresh lemon sauce, served with a garnish of your choice

SCALOPPINE ALLA MILANESE **CHF 46.50**
Escalopes de noix de veau (ca 180gr) panées à la Milanaise servies avec une garniture aux choix
Veal cutlets (ca 180gr) breaded Milanese style served with a garnish of your choice

PETTO DI POLLO ALLE SPUGNOLE **CHF 35.00**

Escalopes de blanc de poulet aux morilles servies avec une garniture aux choix
Chicken breast cutlets with morels Served with a garnish of your choice

LOMBATINA D'AGNELLO ALLE SPUGNOLE **CHF 48.50**
Filet d'Agneau (ca 200 gr.) aux morilles servie avec une garniture aux choix
Lamb fillet (ca. 200 gr.) with morels served with a garnish of your choice

Sucania
RISTORANTE PIZZERIA

CONTORNI

Nos Garnitures - Our Toppings

PATATINE FRITTE **CHF 8.00**
Portion de pommes frites
Serving of French fries

VERDURE ALLA GRIGLIA **CHF 9.00**
Légumes grillés
Grilled vegetables

CHITARRINI AL BURRO **CHF 6.00**
Spaghetti carrés « maison » au beurre
Homemade square spaghetti with butter

INSALATINA DI STAGIONE **CHF 5.00**
Mini saladine de saison - sauce italienne maison
Seasonal salad - homemade Italian sauce

ORIGINE DE NOS VIANDES :
Origin of our Meat :

VEAU :	Suisse
AGNEAU :	Suisse / France
PORC – VOLAILLE :	Suisse
CHARCUTERIE :	Italie

DECLARATION :

Nous vous communiquons volontiers des informations détaillées sur la présence possible d'allergènes dans le menu.
En cas d'allergies ou intolérances, veuillez-vous adresser à notre personnel qui vous renseignera volontiers.
We will be happy to provide you with detailed information on the possible presence of allergens in the menu.If you have any allergies or intolerances, please contact our staff who will be happy to help you.



LE NOSTRE PIZZE Classiche

Nos Pizzas classiques
Our Classic Pizzas

VERA PIZZA Napoletana

Lucania
RISTORANTE // PIZZERIA

MARGHERITA **CHF 17.50**
Tomate, mozzarella fior di latte, origan
Tomato, mozzarella fior di latte, orégano

NAPOLETANA **CHF 19.50**
Tomate, mozzarella fior di latte, câpres, anchois et origan
Tomato, mozzarella fior di latte, capers, anchovies and oregano

FUNGHI **CHF 19.50**
Tomate, mozzarella fior di latte, champignons frais et basilic
Tomato, mozzarella fior di latte, fresh mushrooms and basil

PROSCIUTTO **CHF 22.50**
Tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc et origan
Tomato, mozzarella fior di latte, ham and orégano

CALABRESE **CHF 23.00**
Tomate, mozzarella fior di latte, saucisson Calabraise piquant et origan
Tomato, mozzarella fior di latte, Calabrian sausage Spicy & Oregano

SICILIANA **CHF 22.50**
Tomate, mozzarella fior di latte, aubergine grillée, tomates Pachino et huile de basilic
Tomato, mozzarella fior di latte, grilled eggplant, Pachino Tomatoes & Basil Oil

PROSCIUTTO & FUNGHI **CHF 23.50**
Tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc, champignons frais et origan
Tomato, mozzarella fior di latte, white ham, fresh mushrooms and oregano

TONNARA **CHF 23.50**
Tomate, mozzarella fior di latte, thon, oignon en julienne, olives noires et origan
Tomato, mozzarella fior di latte, tuna, julienned onion, black olives and oregano

DIAVOLA **CHF 24.50**
Tomate, mozzarella fior di latte, saucisson Calabraise piquant, oignon en julienne, poivrons, olives noires et origan
Tomato, mozzarella fior di latte, Calabrian sausage spicy, julienned onion, bell peppers, black olives and orégano

4 FORMAGGI **CHF 24.50**
Tomate, mozzarella fior di latte, et 4 sortes de fromage italien
Tomato, mozzarella fior di latte, and 4 kinds of Italian cheese

AMATRICIANA **CHF 24.50**
Tomate, mozzarella fior di latte, oignon en julienne, guanciale d'Amatrice et origan
Tomato, fior di latte mozzarella, julienned onion, Amatrice guanciale and oregano

CAPRICCIOSA **CHF 25.00**
Tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc, champignons frais, oeuf et origan
Tomato, mozzarella fior di latte, white ham, fresh mushrooms, egg and oregano

ORTOLANA **CHF 25.00**
Tomate, mozzarella fior di latte, aubergine, courgette artichauts, poivrons au four et origan
Tomato, mozzarella fior di latte, eggplant, zucchini, artichokes, baked peppers and oregano

4 STAGIONI **CHF 25.50**
Tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc, champignons frais, poivrons au four, artichauts, olives noires et origan
Tomato, mozzarella fior di latte, white ham, fresh mushrooms, baked peppers, artichokes, black olives and oregano

I NOSTRI CALZONI

Nos Calzoni - Our Calzoni

CALZONE CLASSICO **CHF 25.00**
Mozzarella fior di latte, jambon blanc, champignons frais, oeuf, tomate crue et huile de basilic
Mozzarella fior di latte, white ham, fresh mushrooms, egg, raw tomato and basil oil

CALZONE VULCANO **CHF 26.00**
Mozzarella fior di latte, saucisson Calabraise piquant, artichauts, tomate crue et huile de basilic
Mozzarella fior di latte, Calabrian sausage spicy, artichokes, raw tomato and basil oil

Notre pâte à pizza avant de dorer au four repose minimum 48 heures au frigo. C'est ce temps de repos qui la rend si légère dont facile à digérer.
Our pizza dough rests in the fridge for at least 48 hours before browning in the oven. It is this resting time that makes it so light and easy to digest.



LE NOSTRE PIZZE STG

Nos Pizzas STG
Our STG Pizzas

BUFALINA S.T.G. **CHF 23.50**
Tomate S. Marzano, mozzarella de bufflonne, tomates Pachino et basilic frais
S. Marzano tomato, buffalo mozzarella, Pachino tomatoes and fresh basil

LUCANIA S.T.G. **CHF 28.50**
Tomate S. Marzano, mozzarella de bufflonne, roquette, salami piquant Calabrese, tomates Pachino et mozzarelline fior di latte
S. Marzano tomato, buffalo mozzarella, arugula, spicy Calabrese salami, Pachino tomatoes and mozzarelline fior di latte

NORMA S.T.G. **CHF 29.50**
Tomate S. Marzano, mozzarella de bufflonne, aubergine et courgette grillées, ricotta de brebis râpée, tomates Pachino et basilic frais
S. Marzano tomato, buffalo mozzarella, grilled eggplant and zucchini, grated sheep's ricotta, Pachino tomatoes and fresh basil

PARMA S.T.G. **CHF 29.50**
Tomate S. Marzano, mozzarella de bufflonne, roquette, jambon de Parma, tomates Pachino et mozzarelline fior di latte
S. Marzano tomato, buffalo mozzarella, arugula, Parma ham, Pachino tomatoes and mozzarelline fior di latte

MISS ITALIA S.T.G. **CHF 31.50**
Tomate S. Marzano, mozzarella de bufflonne, roquette, jambon de Parma, tomates Pachino, copeaux de parmigiano Reggiano, mozzarelline fior di latte et huile aromatisé à la Truffe
S. Marzano tomato, buffalo mozzarella, arugula, Parma ham, Pachino tomatoes, Parmigiano Reggiano shavings, fior di latte mozzarelline and truffle-flavoured oil

PRADA S.T.G. **CHF 31.50**
Tomate S. Marzano, mozzarella de bufflonne, aubergine grille, salami piquant Calabrese, roquette, tomates Pachino, emulsion de basilic frais et mozzarelline fior di latte
S. Marzano tomato, buffalo mozzarella, grilled eggplant, zesty Calabrese salami, arugula, Pachino tomatoes, fresh basil emulsion and mozzarelline fior di latte

SOPHIA LOREN S.T.G. **CHF 33.00**
Tomate S. Marzano, mozzarella de bufflonne, roquette, bresaola de Valteline, tomates Pachino, copeaux de parmigiano Reggiano et mozzarelline fior di latte
S. Marzano tomato, buffalo mozzarella, arugula, Valtellina bresaola, Pachino tomatoes, Parmigiano Reggiano shavings and fior di latte mozzarelline

Sucania
RISTORANTE PIZZERIA

REGINA S.T.G. **CHF 30.00**
Tomate S. Marzano, mozzarella de bufflonne, bolets, salami Calabraise piquant et jambon de Parma
S. Marzano tomato, buffalo mozzarella, boletes, zesty Calabrian salami and Parma ham

ATHOS S.T.G. **CHF 33.50**
Mozzarella de bufflonne, bresaola de Valteline, bolets, roquette, copeaux de parmigiano Reggiano, mozzarelline fior di latte et huile aromatisé à la Truffe
Buffalo mozzarella, Valtellina bresaola, boletes, arugula, Parmigiano Reggiano shavings, mozzarelline fior di latte and truffle-flavoured oil

PETALI DEL POLLINO S.T.G. **CHF 36.50**
Notre pizza gourmet en forme de petales avec crème de bolets, jambon cuit, bolets, mozzarella de bufflonne, copeaux de parmigiano Reggiano, huile aromatisée à la truffe servis sur nid de roquette et tomates Pachino
Our gourmet petal-shaped pizza with porcini cream, cooked ham, boletes, buffalo mozzarella, Parmigiano Reggiano shavings, truffle flavoured oil served on arugula nest and Pachino tomatoes

Nos pizzas STG prennent leur nom de la méthode de préparation traditionnelle Napolitaine, et des ingrédients DOP utilisés comme le Jambon de Parme 18 mois d'affinage, la mozzarella de bufflonne, le parmigiano Reggiano de 24 mois d'affinage et la tomate S. Marzano

Our STG pizzas take their name from the traditional Neapolitan method of preparation, and from the DOP ingredients used such as Parma ham aged for 18 months, buffalo mozzarella, Parmigiano Reggiano for 30 months aged and tomato S. Marzano



LE BIRRE ALLA SPINA

Nos bières Pression
Our beers on tap

Original ou panaché
LE GALOPIN 20 CL. **CHF 3.40**
Small

LA BIERE 30 CL. **CHF 4.80**
Medium

LA CANNETTE 50 CL. **CHF 8.00**
BIG

BEVANDE A PREZZO MODERATO

Boissons à prix modérés
Moderately priced drinks

Eau Plate – 20 Cl. **CHF 3.40**

Verre de lait – 20 Cl. **CHF 4.00**

Jus de Pamplemousse – 20 Cl. **CHF 4.00**

LE BIRRE IN BOTTIGLIA

Nos bières en bouteille
Our bottled beers

MORETTI L'AUTENTICA **CHF 6.50**
33 CL. / 4.6% Vol.

ICHNUSA **CHF 7.70**
La bière lager de Sardaigne - 33 CL. / 4.7% Vol.

LAGUNITAS **CHF 11.90**
Indian Pale Ale (IPA) - 33 CL. / 7.2% Vol.

PAULANER BLANCHE **CHF 8.50**
Weissbier - 33 CL. / 5.3% Vol.

MORETTI ZERO **CHF 6.80**
Bière sans Alcool - 33 CL. / 0% Vol.

Sucania
RISTORANTE PIZZERIA

LE BIBITE FRESCHE

Nos minérales fraiches
Our Fresh Minerals

ACQUA S. PELLEGRINO O PANNA **CHF 6.80**
50 CL. / Gazeuse ou plate – Sparkling or still water

COCA – COCA ZERO **CHF 6.00**
33 CL.

FANTA – SPRITE – NESTEA LEMON **CHF 6.00**
33 CL.

RAMSEIER **CHF 6.00**
Jus de Pomme / Sparkling Apple Juice - 33 CL.

SCHWEPPES **CHF 6.00**
Tonic - 20 CL

MICHEL JUS OU NECTAR **CHF 6.00**
Orange / Tomate / Ananas - 20 CL.

SIROUP
Enfants (Jusqu'à 10 ans) – 20 CL. 1 Gratuit
Enfants (Jusqu'à 10 ans) – 20 CL. CHF 2.00
Adultes (Avec acqua Panna) – 50 CL. CHF 6.50

CARAFE D'EAU 5 DL. **CHF 3.50**

Si rien à côte – Le prix correspond aux frais généraux ainsi qu'au frais de personnel.



CAFFETTERIA

Notre Cafeteria - Our Coffee

CAFFE **CHF 4.00**
Café – Espresso - Ristretto

THE E TISANE **CHF 4.00**
Thé et Tisanes - Tea & Herbal Teas

CAFE SENZA **CHF 4.50**
Décaféine - Caffeine-free

CAPPUCCINO **CHF 5.50**
Original italien

RENVERSE **CHF 5.50**
Lait vapeur et café

DOPPIO ESPRESSO **CHF 8.00**
Lait vapeur et café

ESPRESSO CORRETTO **CHF 7.00**
Grappa ou Sambuca

IRISH COFEE **CHF 14.50**
Café, whiskey et crème

Sucania
RISTORANTE // PIZZERIA

LE NOSTRE GRAPPE

Nos Grappa - Our Grappa

GRAPPA
La Tradizionale – 2 cl. – 41% Vol. CHF 12.00
La Chardonnay – 2 cl. – 41% Vol. CHF 12.50
La Moscato – 2 cl. – 41% Vol. CHF 12.50

GRAPPA
Berta Bric del Gain – 2 cl. – 41% Vol. CHF 21.00
Muscat Barrique

Berta
Distillerie

WHISKEY

Nos Whiskey- Our Whiskey

BALLANTINES **CHF 10.00**
4 cl. – 40% Vol.

JAMESON **CHF 12.00**
4 cl. – 40% Vol.

JONNY WALKER BLACK LABEL **CHF 15.00**
4 cl. – 40% Vol.

MACCALLAN 12 Years **CHF 21.00**
4 cl. – 40% Vol.

I DIGESTIVI

Nos Digestifs - Our Digestifs

LIMONCELLO **CHF 7.00**
2 cl. – 28% Vol.

SAMBUCA **CHF 9.00**
2 cl. – 40% Vol.

AMARI **CHF 9.00**
Montenegro – Lucano – Averna – Del Capo
4 cl. – 23% Vol.

AMARETTO DI SARONNO **CHF 9.00**
4 cl. – 28% Vol.

WILLIAMINE - APRICOTINE **CHF 9.50**
4 cl. – 43% Vol.

MOITIE – MOITIE **CHF 12.00**
Williams ou Abricot - 4 cl. – 30% Vol.

COGNAC HENNESY **CHF 17.00**
4 cl. – 40% Vol.

RHUM BACARDI **CHF 10.00**
4 cl. – 37.5% Vol.

VODKA **CHF 10.00**
4 cl. – 37.5% Vol.

GIN GORDON'S **CHF 10.00**
4 cl. – 37.5% Vol.



SCAN ME



® 2025

Ristorante Pizzeria Lucania

Lucania Sàrl
521, Route d'Hermance
CH-1248 Hermance (GE)
Tél. +41 22 751 34 90
Fax: + 41 22 751 34 92

@: info@ristorante-lucania.ch
Web: www.ristorante-lucania.ch