



Unsere Speisekarte



Pizzen

Unsere Klassiker

33 cm
40 cm
50 cm

Marinara	11.-
<i>Tomaten, Knoblauch, Oregano</i>	15.-
	19.-
Margherita	13.-
<i>Tomaten, Mozzarella fior di Latte, Basilikum</i>	18.-
	26.-
Bufala	18.-
<i>Tomaten, Mozzarella di Bufala</i>	23.-
	31.-
Napoli	14.-
<i>Tomaten, Mozzarella fior di latte, Sardellen</i>	19.-
	27.-
Siciliana	16.-
<i>Tomaten, Mozzarella fior di latte, Sardellen, Kapern, Oliven</i>	21.-
	28.-
Cotto	15.-
<i>Tomaten, Mozzarella fior di latte, gekochter Schinken</i>	20.-
	28.-
Cotto e funghi	16.-
<i>Tomaten, Mozzarella fior di latte, gekochter Schinken, frische Pilze</i>	21.-
	29.-
Cotto e mascarpone	17.-
<i>Tomaten, Mozzarella fior di latte, gekochter Schinken, Mascarpone</i>	22.-
	30.-
Capricciosa	17.-
<i>Tomaten, Mozzarella fior di latte, gekochter Schinken, frische Pilze, Artischocken</i>	22.-
	30.-



33 cm

40 cm

50 cm

Quattro stagioni

Tomaten, Mozzarella fior di latte, gekochter Schinken, frische Pilze, Artischocken, Oliven

18.-

23.-

30.-

Crudo

Tomaten, Mozzarella fior di latte, San Daniele Rohschinken 18 Monate

19.-

24.-

32.-

Diavola

Tomaten, Mozzarella fior di latte, scharfe Ventricina, Oliven

17.-

22.-

30.-

Salame dolce

Tomaten, Mozzarella fior di latte, süße Salami

16.-

21.-

29.-

Quattro formaggi

Tomaten, Mozzarella fior di latte, Gorgonzola, Mascarpone, Brie

17.-

22.-

30.-

Vegetariana

Tomaten, Mozzarella fior di latte, Zucchini, Paprika und Auberginen

17.-

22.-

30.-

Tonno e cipolle

Tomaten, Mozzarella fior di latte, MSC Thunfisch, rote Zwiebeln

17.-

22.-

30.-

Pugliese

Tomaten, Mozzarella fior di latte, italienischer schwarzer Schweinebauch, rote Zwiebeln

17.-

22.-

29.-

Kebab

Tomaten, Mozzarella fior di latte, Kebabfleisch, Salat, rote Zwiebeln, Tomatenscheiben, Da Luca-Sauce (halbscharfe Sauce, geheimes Rezept auf Basis von Ketchup und Mayonnaise)

19.-

25.-

36.-

Porcini

Tomaten, Mozzarella fior di latte, Steinpilze

17.-

22.-

30.-

Calzone

Tomaten, Mozzarella fior di latte, gekochter Schinken, frische Pilze, Eier

17.-



Unsere Specials

33 cm

40 cm

50 cm

Carpaccio

21.-

Tomaten, Mozzarella fior di latte, Rindercarpaccio CH, Rucola, Parmesan, Balsamico-Glasur

26.-

36.-

Valtellina

19.-

Tomaten, Mozzarella fior di latte, Bresaola, Rucola, Parmesan

24.-

36.-

Locarnese

21.-

Tomaten, Mozzarella fior di latte, San Daniele Rohschinken 18 Monate, Rucola, Mascarpone

27.-

37.-

Bufalona

21.-

Tomaten, Mozzarella di Bufala, San Daniele Rohschinken 18 Monate, Rucola

27.-

37.-

Cafona

20.-

Tomaten, Mozzarella fior di latte, scharfe Salami, Pilze, Oliven, rote Zwiebeln, italienischer schwarzer Schweinebauch

25.-

35.-

Popeye

17.-

Tomaten, Mozzarella fior di latte, Ricotta di Bufala, Spinat, Ei

22.-

30.-

Muralto

19.-

Tomaten, Mozzarella fior di latte, Rote Zwiebeln, Valtellina-Speck, Grana-Käse

24.-

32.-

Porcellona

19.-

Tomaten, Mozzarella fior di latte, Gorgonzola, Pikante Ventricina, Rote Zwiebeln

24.-

34.-

Zolina

19.-

Tomaten, Mozzarella fior di latte, Gorgonzola, Rote Zwiebeln, Rucola, Kirschtomaten

24.-

32.-



Unsere Weißen Pizzen

33 cm

40 cm

50 cm

Pizza „Da Luca“	22.-
<i>Mozzarella fior di latte, Steinpilze, Schwarzer Knoblauch, Wurst, Kirschtomaten</i>	28.-
	39.-
Salsiccia e Friarielli	21.-
<i>Mozzarella fior di latte, Wurst, Friarielli (Stängelkohl)</i>	27.-
	37.-
Burrata	21.-
<i>Mozzarella fior di latte, Burrata, San Daniele Schinken 18 Monate gereift, Rucola</i>	27.-
	37.-
Ripiena	21.-
<i>Mozzarella fior di latte, Gefüllter Rand mit Ricotta, Wurst, Kirschtomaten, Rucola</i>	27.-
	37.-
Gambero	22.-
<i>Mozzarella fior di latte, Burrata, Garnelen, Kirschtomaten</i>	28.-
	38.-
Mortadella e pistacchio	21.-
<i>Mozzarella fior di latte, Mortadella, Pistazienpesto, Burrata, Pistazienkörner</i>	27.-
	37.-
Porchetta	20.-
<i>Mozzarella fior di latte, Oliven, Rote Zwiebeln, Porchetta aus Ariccia g.g.A.</i>	26.-
	35.-
Speck e Brie	18.-
<i>Mozzarella fior di latte, Speck aus der Valtellina, Brie</i>	23.-
	30.-
Americana	16.-
<i>Mozzarella fior di latte, Würstchen, Pommes frites</i>	21.-
	29.-
Delicata	22.-
<i>Mozzarella fior di latte, Bresaola, Burrata, Rucola, getrocknete Tomaten</i>	28.-
	39.-



Ergänzungen

Normal

32cm +CHF 2.-	40cm +CHF 3.-	50cm +CHF 4.-
Wurst, Ricotta, Parmesan, Brie, Zola, Mascarpone, Paprika, Zucchini, Auberginen, Artischocken, Zwiebeln, Tomatenscheiben, Kirschen, Rucola, Spinat und Pilze, Oliven, Kapern, Chips, Ei		

Besondere Zutaten

32cm +CHF 3.-	40cm +CHF 4.-	50cm +CHF 5.-
Gekochter Schinken, süße Salami, würziger Ventricina, Pancetta, Alto Adige Speck, Brokkoli, Thunfisch, Sardellen, laktosefreier Mozzarella Fior di Latte, getrocknete Tomaten		

Hochwertige Zutaten

32cm +CHF 4.-	40cm +CHF 5.-	50cm +CHF 6.-
Rindercarpaccio, Bresaola, Wurst, 18 Monate gereifter San Daniele Rohschinken, Büffelmozzarella, Burrata, Steinpilze, Garnelenschwänze		



Panpizza

Unsere Panpizzas

Caprese	13.-
Büffelmozzarella, frische Tomatenscheiben, Öl, Basilikum	
Cotto	13.-
Fior di Latte Mozzarella, gekochter Schinken, Salat, rosa Sauce	
Bufalino	15.-
Büffel, roh San Daniele 18 Monate	
Bresaola	16.-
Burrata, Bresaola, Rucola	
Porchetta	16.-
Burrata, Porchetta, Pilze, Rucola	
Mortazza	16.-
Burrata, Mortadella, Pistazienpesto, gehackte Pistazien	
Vegetariano	13.-
Mozzarella Fior di Latte, Zucchini, Paprika, Auberginen	
Friariello	16.-
Burrata, Brokkoli	
Kebab	15.-
Kebabfleisch, Zwiebeln, Tomatenscheiben, Salat, Da Luca-Sauce (halbscharfe Sauce, Geheimrezept auf Basis von Ketchup und Mayonnaise)	
Da Luca	17.-
Roher San Daniele 18 Monate, Büffelmozzarella, getrocknete Tomaten, Rucola, Parmesanflocken	

Gebraten

Unsere frittierten Lebensmittel

Klassischer Arancino	1 Stk	5.-
Von uns hergestellt, ca. 160g		
Crocchè	2 Stk	6.-
Wurst, Brokkoli, Fior di Latte Mozzarella		
Ascolan-Oliven	5 Stk	5.-
Mozzarelline	6 Stk	5.-
Hühnerflügel	6 Stk	15.-
Salsa Da Luca		
Barsch-Fish & Chips	5 Stk	12.-
Chips, Tartarsauce		
Hühnernuggets	7 Stk	12.-
Chips, Da Luca-Sauce		
Pommes frites	-	5.-





Süßigkeiten

Von uns zubereitete Desserts

Nutella-Bombettes

6 Stück
9.-

Pistazien-Bombettes

6 Stück
9.-

Nutella-Calzone

Empfohlen für mindestens 2 Personen

17.-

Pistazien-Calzone

Empfohlen für mindestens 2 Personen

20.-



Nachtisch

Tortino Rochè

7.-

Klassik Babà

6.-

Zitronengenuss

6.-

Klassischer Trüffel

6.-

Sizilianische Cannoli

6.-

Baiser (Meringata)

6.-

Tiramisu

5.-

