

Benvenuti – Herzlich willkommen im Ristorante Santa Lucia

Seit 1983 steht das Ristorante Santa Lucia für
italienische Gastfreundschaft,
familiäre Atmosphäre und authentische Küche.
Was einst von der Familie Caruso gegründet wurde, wird heute mit
Leidenschaft und Tradition von Natale Mannara und Domenico Fazio
weitergeführt –
zur Freude unserer zahlreichen Stammgäste aus Backnang
und weit darüber hinaus.

Ob ein gemütliches Abendessen zu zweit,
ein geselliger Abend mit Freunden oder eine
große Feier – bei uns finden Sie stets die passende Kulisse und
erstklassige Küche.

Ihre Veranstaltung bei uns – oder bei Ihnen

Dank unserer langjährigen Erfahrung richten wir auch größere Feste wie
Hochzeiten, Jubiläen, Firmenfeiern oder private Veranstaltungen ganz
nach Ihren Wünschen aus – direkt bei uns im Haus oder
als Catering an einem Ort Ihrer Wahl.

Sprechen Sie uns einfach an – wir freuen uns darauf,
Ihr Fest zu einem unvergesslichen Erlebnis zu machen!

Öffnungszeiten

Mo, Mi, Do, Fr	11:30 – 14:00 & 17:30 – 22:00
Sa - So	11:30 – 14:00 & 17:30 – 22:00
Dienstag: Geschlossen	

Santa Lucia

Krähenbach 1
71522 Backnang

Telefon: 07191 – 62405

E-Mail: natale@tmkopiertechnik.de

Santa Lucia
digital erleben – jederzeit.
QR scannen &
Santa Lucia als Widget sichern.



APERITIFE

APEROL SPRITZ	0,25l	7,50
PROSECCO	0,1l	6,00
HUGO	0,25l	7,50
MARTINI ROT ODER WEISS	4cl	6,00
CAMPARI SODA	4cl	6,00
CAMPARI ORANGE	4cl	6,50
SHERRY MEDIUM ODER DRY	5cl	5,50
GINGERINO SODA	0,2l	5,00
GINGERINO ORANGE	0,2l	5,00



SUPPEN

STRACCIATELLA ALLA ROMANA	7,00
Feine italienische Eiersuppe nach römischer Art – leicht, herzhaft und aromatisch	
ZUPPA DI POMODORO	7,00
Cremige Tomatensuppe mit mediterranen Kräutern, verfeinert mit einem Hauch Sahne	
MINESTRONE	7,50
Hausgemachte Gemüsesuppe mit frischen saisonalen Zutaten – kräftig und gesund	

VORSPEISEN

MOZZARELLA POMODORO E BASILICO	11,00
Frischer Mozzarella auf aromatischen Tomaten, garniert mit Basilikum und bestem Olivenöl	
BRESAOLA SANTA LUCIA	16,00
Zartes, luftgetrocknetes Rindfleisch auf Rucolabett mit gehobeltem Grana und edlem Balsamico	
CARPACCIO ALL'ALBESE	18,50
Fein geschnittenes Rindercarpaccio mit Rucola und hauchdünnem Grana – klassisch piemontesisch	
SALMONE MARINATO AL PEPE ROSA	16,50
Hausgebeizter Lachs mit rosa Pfeffer – zart, elegant und voller Geschmack	
PROSCIUTTO E MELONE	16,00
Süße Melone trifft auf herzhaften italienischen Schinken – ein sommerlich leichter Genuss	

SALATE

INSALATA VERDE 6,00
Knackiger grüner Salat – leicht, frisch und pur

INSALATA MISTA 7,50
Bunter gemischter Salat mit saisonalem Gemüse

INSALATA DI POMODORI 7,50
Aromatischer Tomatensalat mit Zwiebeln und feinem Olivenöl

INSALATA ITALIA 12,50
Großer gemischter Salat mit zartem Schinken,
herzhaftem Käse und gekochtem Ei

INSALATA DELLA CASA 13,50
Großer gemischter Salat mit Schinken, Käse,
Ei und saftigem Thunfisch – ein Klassiker des Hauses

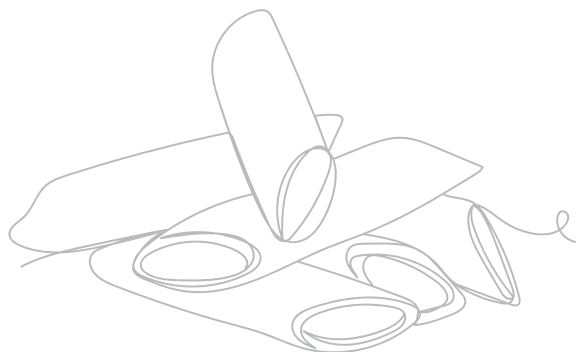
INSALATA SANTA LUCIA 14,00
Großer gemischter Salat mit frischer Mozzarella,
würzigem Rucola und gebratenen Putenstreifen

INSALATA DELIZIA 14,00
Feiner gemischter Salat mit frischen Champignons,
Rucola und edlem Räucherlachs



NUDELGERICHTE

SPAGHETTI POMODORO	10,00
Spaghetti in fruchtiger Tomatensauce mit italienischen Kräutern	
SPAGHETTI BOLOGNESE	11,50
Klassische Spaghetti mit fein abgeschmeckter Hackfleischsauce	
SPAGHETTI CARBONARA	11,50
Spaghetti mit kross gebratenem Speck, Ei, Sahne und Grana – cremig und herzhaft	
SPAGHETTI FRUTTI DI MARE	16,00
Spaghetti mit ausgewählten Meeresfrüchten in leichter Tomatensauce	
TAGLIATELLE MARE E MONTI	15,00
Bandnudeln mit zarten Shrimps und Champignons in aromatischer Tomaten-Sahnesauce	
TAGLIATELLE CON PORCINI	16,00
Bandnudeln mit edlen Steinpilzen in feiner Kräutersauce	
PENNETTE ALL'ARRABBIATA	10,00
Penne in würzig-scharfer Tomatensauce mit einem Hauch Chili	
TORTELLINI PROSCIUTTO E PANNA	11,50
Tortellini gefüllt mit Schinken, serviert in cremiger Sahnesauce	
RIGATONI AI QUATTRO FORMAGGI	11,50
Rigatoni in einer feinen Sauce aus vier edlen Käsesorten – cremig und intensiv	
RIGATONI PASTICCIATI	12,50
Rigatoni mit Hackfleischsauce, Schinken und Mozzarella – goldbraun überbacken	
LASAGNE ALL'ITALIANA	13,50
Hausgemachte Lasagne mit Schichten aus Pasta, Fleischragout, Bechamel und Käse – nach italienischer Art	
TRIS DI PASTE FRESCA PER DUE PERSONE	34,00
Nudeldreierlei aus frischer Pasta für zwei Personen – ideal zum Teilen und Genießen	



FLEISCHGERICHTE

Alle Fleischgerichte werden mit frischem Gemüse und Salat serviert.

SCALOPPINA AL VINO BIANCO 23,00

Zartes Kalbsschnitzel in einer fein abgeschmeckten Weißweinsauce –
ein Klassiker, leicht und elegant

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA 24,50

Feines Kalbfleisch, belegt mit edlem Parmaschinken und
frischem Salbei, veredelt mit Weißweinsauce –
traditionell römisch und voller Aroma

BISTECCA AI FERRI 27,00

Saftiges Rumpsteak direkt vom Grill – außen kross,
innen zart und voller Fleischgeschmack

PARMIGIANA 25,00

Knusprig paniertes Kalbsschnitzel, mit fruchtiger Tomatensauce
und zartschmelzendem Käse im Ofen gratiniert –
dazu Pasta, bewusst ohne Gemüse

FILETTO ALLA GRIGLIA 31,00

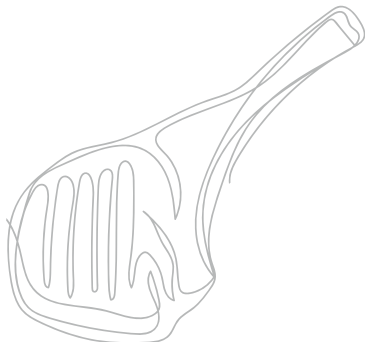
Feinstes Rinderfilet vom Grill – auf den Punkt gebraten, zart,
saftig und pur im Geschmack

FILETTO AL PEPE VERDE 33,00

Mürbes Rinderfilet in einer sahnigen grünen Pfeffersauce –
kräftig, vollmundig, mit dezenter Schärfe

FILETTO CON PORCINI 34,00

Edles Rinderfilet mit aromatischen Steinpilzen –
ein herzhafter Genuss mit erdigen Noten und feiner Tiefe



FISCHGERICHTE

Alle Fischgerichte werden mit Salat und Kartoffeln serviert.

CALAMARI ALLA GRIGLIA 23,00

Zart gegrillte Tintenfischringe – außen leicht knusprig,
innen wunderbar weich, mit einem Hauch Zitrone

SALMONE ALLA GRIGLIA 25,00

Frisches Lachsfilet vom Grill –
saftig, aromatisch und mit feiner Röstaromatik

FILETTI DI BRANZINO ALLA GRIGLIA 27,00

Wolfsbarschfilets auf dem Grill gegart – zart und edel im Geschmack,
serviert mit mediterranem Flair

GAMBERONI ALLA GRIGLIA 28,50

Großgarnelen vom Grill – kräftig, süßlich im Aroma
und perfekt gegart, ein Fest für Liebhaber edler Meeresfrüchte

GRIGLIATA DI PESCE PER DUE PERSONE 58,00

Große gemischte Fischplatte vom Grill für zwei Personen –
mit Lachs, Tintenfisch, Garnelen & Co. –
ein maritimes Erlebnis zum Teilen



PIZZA

PIZZA MARGHERITA	10,00
Klassische Pizza mit sonnengereiften Tomaten und feinem Mozzarella – schlicht und gut	
PIZZA NAPOLI	11,00
Tomaten, Mozzarella und würzige Sardellen – intensiv und herzhaft	
PIZZA SALAME	11,00
Belegt mit Tomaten, Mozzarella und pikanter italienischer Salami – ein echter Favorit	
PIZZA PROSCIUTTO	11,00
Tomaten, Mozzarella und zarter Kochschinken – herzhaft und klassisch	
PIZZA FUNGHI	11,00
Mit frischen Champignons, Tomaten und Mozzarella – mild und aromatisch	
PIZZA CONTADINA	11,50
Kräftig belegt mit Tomaten, Mozzarella, Champignons, Paprika, Zwiebeln und Knoblauch – rustikal und vegetarisch	
PIZZA REGINA	11,50
Mit Tomaten, Mozzarella, Schinken und frischen Champignons – beliebt und ausgewogen	
PIZZA DEL RE	11,50
Die „Königspizza“ mit Tomaten, Mozzarella, Schinken und Salami – herzhaft und sättigend	
PIZZA SPECIALE	12,50
Reich belegt mit Tomaten, Mozzarella, Schinken, Salami und frischen Champignons – herzhaft und sättigend	
PIZZA CAPRICCIOSA	12,50
Klassiker mit Tomaten, Mozzarella, Schinken, Salami, Champignons und Paprika – vollmundig und ausgewogen	
PIZZA LUCIFERO	12,50
Feurig und würzig: Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Paprika, Oliven, Kapern und pikante Schärfe	
PIZZA TONNO	13,50
Tomaten, Mozzarella und hochwertiger Thunfisch – einfach, klar und aromatisch	
PIZZA QUATTRO STAGIONI	12,50
Vier Jahreszeiten auf einem Teller – mit Tomaten, Mozzarella, Schinken, Salami, Champignons und Artischocken	
PIZZA FRUTTI DI MARE	14,00
Tomaten und eine Auswahl feiner Meeresfrüchte – bewusst ohne Käse, für den reinen Fischgeschmack	
PIZZA MICHELANGELO	14,00
Mit Tomaten, Mozzarella, zarten Krabben und feinem grünem Spargel – maritim und elegant	
PIZZA SANTA LUCIA	16,00
Mit Tomaten, Mozzarella, italienischem Schinken, frischem Rucola und gehobeltem Grana – ein Highlight für Genieße	

DESSERT

TIRAMISÙ	8,00
Italiens berühmtestes Dessert – luftig, cremig und mit feinem Kaffeearoma	
TARTUFO NERO	8,00
Edles Schokoladeneis mit knackigen Haselnussstückchen, dazu Sahne – für echte Schokoladenliebhaber	
TARTUFO BIANCO	8,00
Zabaione- und Kaffee-Eis mit Baiserstückchen verfeinert, serviert mit Sahne – ein cremiger Hochgenuss	
CASSATA	8,00
Eisvariation aus Zabaione- und Vanillecreme, veredelt mit kandierten Früchten und Pistazien, dazu Sahne	
PANNA COTTA	8,00
Zartes Sahnedessert wahlweise mit Schoko-, Erdbeer- oder Waldfruchtsauce – klassisch italienisch	
LIMONE	8,00
Eine ganze Zitrone gefüllt mit fruchtig-frischem Speiseeis – erfrischend und außergewöhnlich	
ARANCIA	8,00
Eine Orange gefüllt mit cremigem Speiseeis – fruchtig, leicht und raffiniert	
ZABAIONE	9,00
Warme Weinschaumcreme – traditionell, duftig und unverwechselbar im Geschmack	

WARMER GETRÄNKE

ESPRESSO	3,00
KAFFEE	3,00
CAPPUCCINO	3,50
TEE	3,00

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

TAFELWASSER	0,2l	1,50	0,4l	2,00
FANTA	0,2l	2,50	0,4l	3,50
COLA	0,2l	2,50	0,4l	3,50
SPEZI	0,2l	2,50	0,4l	3,50
APFELSAFT	0,2l	2,50	0,4l	3,50
JOHANNISBEERSAFT	0,2l	2,50	0,4l	3,50
ORANGENSAFT	0,2l	2,50	0,4l	3,50
SAFTSCHORLE	0,2l	2,50	0,4l	3,50
BITTER LEMON	0,2l	2,50	0,4l	3,50
SAN PELLEGRINO	0,25l	2,50	0,75l	6,50

BIERE

PILS VOM FASS	0,3l	4,00		
EXPORT BIER VOM FASS	0,3l	3,00	0,5l	4,50
RADLER	0,3l	3,00	0,5l	3,50
KRISTALLWEIZEN			0,5l	5,00
HEFEWEIZEN	0,3l	4,00	0,5l	5,00
HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI			0,5l	5,00

OFFENE WEINE

HAUSWEIN WEISS	0,25l	7,00
FRIZZANTINO (PERLWEIN)	0,25l	7,00
ROSÉWEIN	0,25l	7,00
LAMBRUSCO (PERLWEIN)	0,25l	7,00
HAUSWEIN ROT	0,25l	7,00

FLASCHENWEINE

RUSSO & LONGO –

JACHELLO CALABRIA IGT	0,75l	52,00
---------------------------------	-------	-------

Ursprung: Kalabrien

Rebsorten: Gaglioppo 60 %, Greco Nero 20 %, Sangiovese 20 %

Farbe: Rubinrot mit zarten Purpurreflexen

Bouquet: Eleganter Duft nach schwarzen und roten Beerenfrüchten

Geschmack: Ausgewogen mit intensiven Fruchtaromen und einem feinen Hauch Röstaromen

LIBRANDI –

BIANCO CRITONE IGT	0,20l	8,50	0,75l	30,00
------------------------------	-------	------	-------	-------

Ursprung: Kalabrien

Rebsorten: Chardonnay 50 %, Sauvignon 50 %

Farbe: Helles Strohgelb mit goldenen Reflexen

Bouquet: Klare Aromen von gelben Früchten, unterlegt mit frischem Apfelduft

Geschmack: Feingliedrig, fruchtig-frisch mit eleganter Struktur bis in den Abgang

SPIRITUOSEN

SAMBUCA	2 cl	4,00
RAMAZZOTTI	2 cl	4,00
AMARO AVERNA	2 cl	4,00
FERNET BRANCA	2 cl	4,00
AMARETTO	2 cl	4,00

PROSECCO

PROSECCO VALDOBBIADENE 0,75l 36,00
Eleganter, feinperlender Schaumwein aus Venetien –
frisch, floral und ausgewogen

GRAPPE

GRAPPA RISERVA – BARRIQUE 2cl 5,00

Ursprung: Venetien
Farbe: Tiefer Bernsteinton
Aroma: Angenehm kräftig
Geschmack: Würzig mit feiner Holznote

MARZADRO – GRAPPA GIARE AMARONE 2cl 8,50

Ursprung: Trentino
Farbe: Reines Goldbraun
Aroma: Feine und elegante Duftnoten
Geschmack: Reich, vollmundig und samtig

MARZADRO – GRAPPA GIARE GEWÜRZTRAMINER . . . 2cl 8,50

Ursprung: Trentino
Farbe: Goldfarben
Aroma: Ausdrucksstark mit floralen Nuancen
Geschmack: Intensiv und langanhaltend

MARZADRO – GRAPPA GIARE CHARDONNAY 2cl 8,50

Ursprung: Trentino
Farbe: Tiefes Braun mit goldenen Reflexen
Aroma: Elegant und ausgewogen
Geschmack: Sanft, trocken und geschliffen