

Ristorante Pizzeria
Santa Lucia
seit 1971

Herzlich Willkommen

„Willkommen im Ristorante Santa Lucia, Celles ältester Pizzeria. Genießen Sie Speisen und Getränke im mediterranen und gemütlichen Flair mitten im Herzen der Stadt Celle.

Wir, das Team von Santa Lucia, laden Sie dazu ein, den Alltag hinter sich zu lassen. Hohe Qualität, freundlicher Service und Räume mit besonderer Atmosphäre erwarten Sie. Lassen Sie sich von unseren mediterranen Köstlichkeiten mit immer frischen Zutaten verzaubern.

Die seit 1971 bestehende Pizzeria Santa Lucia erstrahlt seit 2001 in neuem Glanz. Neben 60 Plätzen bieten wir Ihnen auch bei schönem Wetter die Möglichkeit, draußen zu sitzen.

Reservierungen nehmen wir jederzeit gerne unter der Telefonnummer 05141 / 23589 an.

Aldo und sein Team freuen sich auf Ihren Besuch.“

Buon Appetito

Vorspeisen Klassiker

1. Bruschetta

3 Scheiben geröstetes Brot | Tomaten | Rucola | Knoblauch
7.00

2. Pizzabrot^g

Käse | Kräuter | Knoblauch
7.50

3. Antipasti „Santa Lucia Style“^g

Parmaschinken Melone | Tomate | Büffelmozzarella | eingelegtes
Gemüse | Oliven | Pesto Rosso | Artischocken
15.40

4. Vitello Tonnato^{d,g}

dünne Kalbsfleischscheiben | Thunfischcreme | Kapernäpfel
14.30

5. Carpaccio di Manzo

hauchdünn geschnittene Rinderfiletscheiben | Oliven | Parmesan | Rucola
14.30

6. Scampi al forno^b

3 Stk. Scampi | Rote Zwiebeln | Tomate | Knoblauch
15.40

7. Insalata Caprese^g

Tomaten | Büffelmozzarella | Olivenöl | Basilikum
13.80

8. Sile Tre

Carpaccio | Vitello Tonnato^{d,g} | Caprese^g | Basilikum
15.40

Zu jeder Vorspeise servieren wir Ihnen Balsamico, Olivenöl und hausgemachtes Brot.



Suppen



9. Pomodori
Ital. Tomatensuppe
7.50

10. Minestrone
7.50

Zu jeder Suppe servieren wir Ihnen hausgemachtes Brot.

Salate

11. Insalata^{b,d,g,c}
gemischter Salat | Tomaten | Gurken | Mais | Möhre | Oliven |
rote Zwiebeln | Rucola (saisonbedingt)
9.40

Toppings:
Thunfisch 3.50
Schafskäse 3.20
Scampi 6.10
Rinderstreifen 5.30
Putenstreifen 4.40
Peperoni 1.10

Zu jedem Salat servieren wir Ihnen Balsamico, Olivenöl oder
Joghurtdressing und hausgemachtes Brot.



Pizza

12. Margherita^g

Käse | Tomatensauce
9.30

13. Salami o Prosciutto^g

Salami oder Schinken^{4,6}
11.40

14. Caprese^g

Tomaten | Mozzarella | Basilikum
11.80

15. Diavolo^g

scharfe Salami | rote Paprika
11.80

16. Tonno^{g,d}

Thunfisch | rote Zwiebeln
12.60

17. Hawaii^g

Schinken^{4,6} | Ananas
12.60

18. Verdura^g

frisches Gemüse | Schafskäse
14.10

19. Bellavista^g

Gorgonzola | Spinat
14.30

20. Napoletana^{d,g}

Oliven | Sardellen | Kapern
13.70

21. Calzone^g

Pilze | Schinken^{4,6} | Salami
13.80

22. Mare^{b,d,g}

verschiedene Meeresfrüchte
15.20

23. 4 Formaggi^g

Gorgonzola | Mozzarella | Schafskäse | Parmesan
14.90

24. Gorgonzola^g

Gorgonzola | Schinken^{4,6} | Pilze
14.90

25. Santa Lucia^{g,c}

Schinken | Salami | Pilze | rote Paprika | Ei
16.50

26. Aldo^{b,g}

Scampi | Cherrytomaten | Rucola
17.60

27. Bistecca^g

Rindersteakstreifen | Pilze | Rote Zwiebeln | Rucola
17.00

28. Carpaccio o di Parma^g

Hauchdünn geschnittene Rinderfiletscheiben oder Parmaschinken |
Rucola | Parmesan
17.50

Jede Pizza wird mit hausgemachter Pizzasauce, Oregano
und 100% Edamer Käse belegt. Für Sonderwünsche nehmen
wir einen Aufschlag von 0.60 bis 5 Euro.



Pasta

29. Spaghetti Bolognese o al Pomodoro^a

Fleischsauce oder Tomatensauce

9.50

30. Spaghetti Aglio^a

Öl | Knoblauchsauce | Cherrytomaten | rote
Peperonischoten | Parmesan

10.50

31. Spaghetti Carbonara^{a,c,g}

Sahne | Speck | Ei

12.50

32. Spaghetti Frutti di Mare^{a,c,d}

Meeresfrüchte | Cherrytomaten |
Tomatenknoblauchsauce

14.60

33. Spaghetti al Pesto Genovese^{a,g,h}

Pestocreme | Pinienkerne | Basilikum |
Parmesan | Olivenöl

13.20

34. Tagliatelle Pollo^{a,g}

Hähnchenbruststreifen | Pilze | rote
Paprika | würzige Sahnesauce

14.20

35. Tagliatelle al Salmone^{a,d,g}

Lachs | Dillsahnesauce

14.20

36. Maccherroni 4 Formaggi^{a,g}

4 Käsesorten

14.20

37. Maccheroni Gamberetti e Zucchine^{a,b,g}

Krabben | Zucchini | Tomatensauce | Sahne

14.90

38. Maccheroni dello Chef^{a,g}

rote Paprika | rote Zwiebeln | Steakstreifen |
Tomatensahnesauce

15.40

39. Penne alla Rabiatta

scharfe Tomatensauce
9.60

40. Penne Rusticale

Cherrytomaten | Rucola | Zwiebeln | Oliven |
Kapern | Knoblauch
13.20

41. Penne alla Santa Lucia

Scampi | Lachs | Krabben | scharfe
Tomatensahnesauce
17.60

42. Tortellini con Panna e Prosciutto^{a,g}

Schinken^{4,6} | Sahne
11.60

Pasta Überbacken

43. Lasagne^{4,6,a,g}

Fleischsauce
12.00

44. Cannelloni al forno^{a,g}

gefüllt mit Fleisch
12.00

45. Cannelloni^{a,g}

gefüllt mit Spinat und Ricotta
12.50

46. Tortellini al Forno^{a,g}

gefüllte Nudeln mit
Schinkensahnesauce^{4,6}
12.10

Zu jedem Pastagericht servieren
wir hausgemachtes Brot und Parmesan.



Fleisch

47. Filetto di Maiale al Gorgonzola^g

Schweinefilet | Gorgonzolasauce
25.90

48. Filetto ai Ferri

gegrilltes Filetsteak
35.20

49. Filetto al Pepe Verde

Sahne | Speck | Ei
36.90

50. Bistecca ai Ferri

gegrilltes Rumpsteak | Kräuterbutter
28.10

51. Bistecca al Pepe Verde

gegrilltes Rumpsteak | Pfeffersauce
29.20

52. Costoletta di Agnello alla Griglia

Lammsteakhälfte gegrillt
28.60

53. Spiedini di Agnello alla Griglia

gegrillter Lammspieß
27.00

54. Agnello alla Griglia

gegrillte Lammkoteletts
28.60

55. Piccata Milanese

paniertes Kalbsschnitzel
21.80

56. Scaloppina ai Funghi

Kalbsschnitzel | Champignonsauce
22.90

57. Saltinbocca alla Romana

Hauchdünnes Kalbfleisch | Parmaschinken | Salbei | Weißwein
27.50

Wir beziehen unser Fleisch aus der hannöverschen Landschlachtereier Gramann Ahrberg. Die Fleischerei besteht seit 1896 und ist bekannt für ihre ausgezeichnete Fleischqualität. Zu jedem Fisch- und Fleischgericht servieren wir Ihnen einen Beilagensalat und eine warme Beilage, die Sie sich selber auswählen können.

Fisch

58. Salmone ai Ferri^d

gegrillter Lachs
26.00

59. Calamari alla Griglia^d

gegrillter Tintenfisch
24.50

60. Calamari Fritti^d

frittierter Tintenfisch | Knoblauchdip
23.00

62. Filetto di lucioperca in salsa piccante all' arancia^d

Zanderfilet | Chili-Orangen-Sauce
32.00

63. Orata ai Ferri^d

gegrilltes Doradenfilet
31.00

64. Scampi ai Ferri^b

gegrillte Scampi
34.50



Kinder

65. Micky Mouse

Kleines paniertes Schnitzel mit Pommes
8.50

66. Spaghetti „Bologneser Art“^a

Fleischsauce
6.60

67. Pizza Bambino^g

Salami
7.00

Dessert

68. hausgemachtes Tiramisu^g

8.00

69. Tartufo

6 verschiedene Sorten zur Auswahl (Personal fragen)
7.00

70. Panna Cotta^g

7.50

Bei weiteren Fragen, Anregungen und Wünschen steht
Ihnen das Santa Lucia Team zur Verfügung.

Buon Appetito

Alkoholfreie Getränke

Cola^{1,3}, Cola Zero^{1,3,4,8,9}, Fanta^{1,4},
Sprite⁴, Spezi^{1,3,4}, Apfelschorle⁴,
Eistee

Im Glas 0,3L 4.10 | 0,4L 5.20



S. Pellegrino



Flasche 0,25L 3.30 | 0,5L 6.10 | 0,75L 8.30

Apfelsaft, Orangensaft, Kirschnektar
Bananennektar, Roter Traubensaft,
Johannisbeernektar

Im Glas 0,2L 3.90



Bitter Lemon² (chininhaltig)
Tonic Water² (chininhaltig),
Ginger Ale¹

Im Glas 0,2L 3.90



Heisse Getränke

Kaffee, Espresso
Doppelter Espresso
Espresso Corretto
con Grappa
Cappuccino^g
Tee
Glühwein

Tasse 3.50

Tasse 5.30

Tasse 6.10

Tasse 4.50

Glas 3.30

Glas 4.40

Amaretto Caldo^g
(heißer Amaretto mit Sahne)

28%vol.

Glas 5.50

Heiße Trink-Schokolade

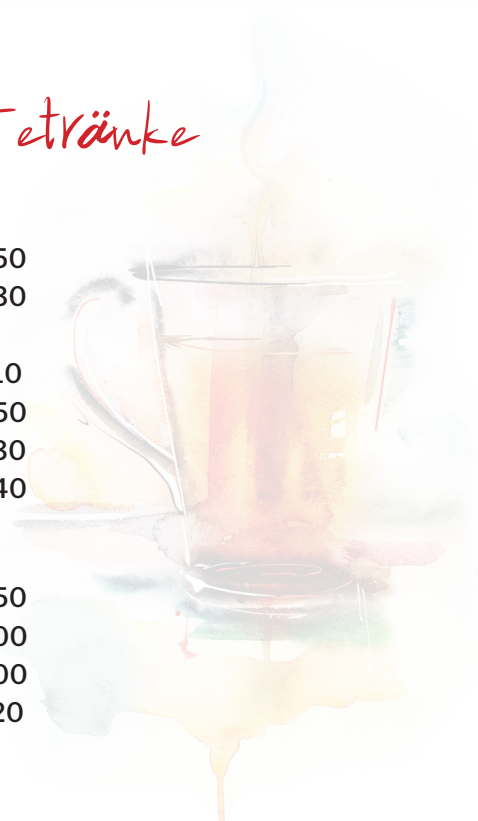
Glas 4.00

Latte Macchiato^g

Glas 5.00

Irish Coffee

Glas 7.20



Biere

Veltins	Im Glas	0,3L 4.20 0,5L 5.80
Heidjer Dunkel	Im Glas	0,3L 4.40 0,5L 6.00
Grevensteiner	Im Glas	0,3L 4.40 0,5L 6.00
Alsterwasser	Im Glas	0,3L 4.20 0,5L 5.80
Hefeweizenbier	Im Glas	0,3L 4.50 0,5L 5.80
Kristallweizenbier	Flasche	0,5L 5.80
Hefeweizen dunkel	Flasche	0,5L 5.80
Hefeweizen alkoholfrei	Flasche	0,5L 5.80
Malzbier Vitamalz ¹	Flasche	0,33L 4.20
Veltins alkoholfrei	Flasche	0,33L 4.20



Offene Weine

Frizzantino - weiß, lieblich	Im Glas	0,2L 7.20
Frascati - weiß, herb	Im Glas	0,2L 8.30
Lugana - weiß, trocken	Im Glas	0,2L 8.30
Chardonnay - weiß, trocken	Im Glas	0,2L 8.30
Primitivo - rot, trocken	Im Glas	0,2L 8.30
Lambrusco - rot, lieblich	Im Glas	0,2L 7.20
Montepulciano - rot, trocken	Im Glas	0,2L 8.30
Chianti - rot, trocken	Im Glas	0,2L 8.30
Rosé - trocken	Im Glas	0,2L 8.30
Weinschorle	Im Glas	0,2L 6.50

Fassweine

Pinot Grigio - weiß, trocken	Im Glas	0,2L 8.80
------------------------------	---------	-----------

Für weitere Weinangebote fragen Sie bei unserem Personal nach.

Jeder Wein enthält Sulfite.

Spiritnoszen

KRAUTERLIKÖRE

Jägermeister	35% 2cl	3.30
Fernet Branca / Menta ¹	42% 2cl	3.30
Ramazzotti	30% 2cl	3.30
Amaro Averna	32% 2cl	3.30
Ratzeputz	58% 2cl	3.30
Heidegeist	50% 2cl	3.30

WHISKEY

Johnny Walker Red Label	40% 2cl	3.30
Jack Daniels	40% 2cl	4.40
Johnny Walker Black Label	40% 2cl	4.40
Chivas Regal	40% 2cl	6.10

RUM

Bacardi	37,5% 2cl	3.30
Havana Club 3 J.	40% 2cl	3.90
Havana Club 7 J.	40% 2cl	5.00

TEQUILA

Sierra Silver	38% 2cl	3.30
Sierra Gold	38% 2cl	3.30

LIKÖRE

Baileys	17% 2cl	3.30
---------	---------	------

WODKA

Absolut	40% 2cl	3.30
Grey Goose	40% 2cl	6.60

AQUAVIT

Malteserkreuz Aquavit	40% 2cl	3.30
Jubiläums Aquavit	42% 2cl	4.20

GRAPPA

Grappa Prosecco	38% 2cl	4.20
Grappa 12 Jahre	40% 2cl	6.20

COGNAC

Vecchia	38% 2cl	5.00
Rémy Martin	38% 2cl	6.10

GIN

Bombay	40% 2cl	4.40
Hendrick's	44% 2cl	5.50

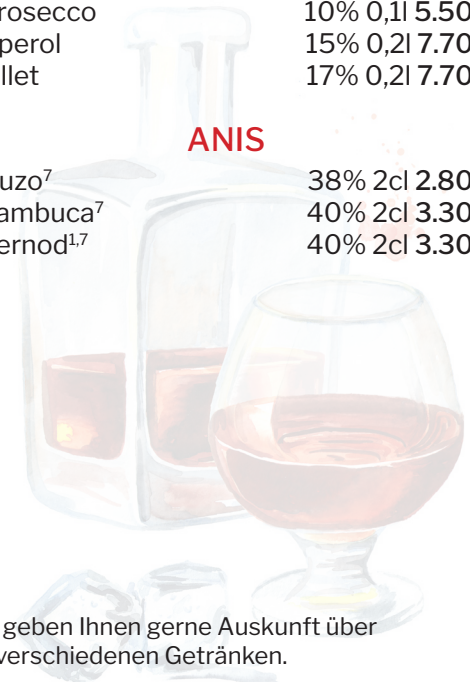
APERITIF

Martini Rosso/Bianco/Dry	15% 5cl	4.90
Campari Soda	25% 4cl	5.50
Campari Orange	25% 4cl	6.10
San Bitter (ohne Alkohol)	0,1l	5.00
Prosecco	10% 0,1l	5.50
Aperol	15% 0,2l	7.70
Lillet	17% 0,2l	7.70

ANIS

Ouzo ⁷	38% 2cl	2.80
Sambuca ⁷	40% 2cl	3.30
Pernod ^{1,7}	40% 2cl	3.30

Unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter geben Ihnen gerne Auskunft über Allergene & Zusatzstoffe in den verschiedenen Getränken.



Ristorante Pizzeria
Santa Lucia
seit 1971

www.santa-lucia.de
info@santalucia-celle.de

05141 23589
Zöllnerstraße 35
29221 Celle



Alle Preise in Euro €

Allergene

a = glutenhaltiges Getreide
b = Krebstiere
c = Eier
d = Fische
e = Erdnüsse
f = Sojabohnen
g = Milch
h = Schalenfrüchte
(Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse,
Cashewnüsse, Pekanüsse, Paranüsse,
Pistazien, Macadamia- oder
Queenslandnüsse)
i = Sellerie
j = Senf
k = Sesamsamen
l = Schwefeldioxid und Sulfite von mehr als
10 mg/kg oder 10 mg/l
m = Lupinen

Zusatzstoffe

1 = mit Farbstoff
2 = chininhaltig
3 = koffeinhaltig
4 = mit Konservierungsstoffen
5 = mit Geschmacksverstärkern
6 = Vorderschinken, aus Einzelteilen
geformt
7 = Anis
8 = mit Süßungsmitteln
9 = enthält eine Phenylalaninquelle
10 = geschwärzt
11 = mit Antioxidationsmitteln