

Bruschetteria

Unsere köstlichen Bruschette aus hausgemachtem Pizzabrot mit 72 Stunden Teigreifung gibt es als Trio in drei Sorten: vegetarisch, Fleisch oder Fisch. Oder probiert alle auf einmal!

VEGETARIANO

15

Peperonata

Peperoni – Zwiebeln – Fleur de Sel

Pomodoro e Burrata

Tomaten – Burrata – Basilikum

Ricotta e Pomodori Secchi

Ricotta - getrocknete Tomaten – Oregano

CARNE

18

Salsiccia e Taleggio

Italienisch Wurst – Taleggio – Thymian

Lardo e Rosmarino

Gereifter Speck – Kastanien – Rosmarin

Vitello Tonnato

Kalbfleisch – Thunfisch – frittierte Kapern

PESCE

17

Trota e Mascarpone

Forellenmousse – Kapern – Fleur de Sel

Mozzarella e Alice

Sardelle – Mozzarella – Zitrone

Pomodoro e Cozze

Piennolo di Vesuvio Tomate – Miesmuschel – Chili

BRUSCHETTA PLATTE

Alle unsere neun verschiedenen
Bruschette auf einer Platte

49

Frittura

Unser Fritto-Angebot umfasst eine köstliche Auswahl an frittierten Spezialitäten.

Arancini ai Funghi (vegi)

Gefüllte Reisbällchen – Pilze – Sugo
13

Arancini Siciliani

Gefüllte Reisbällchen
Fleisch Ragù – Sugo
13

Fritto misto di Pesce

Hausgemacht. Fisch und
Meeresfrüchte – Aioli – Zitrone
21

Fritto misto di Verdura (vegi)

Gemüse – Basilikum Mayo
12

Mozzarelline al Tartufo (vegi)

Mozzarella bällchen – Trüffel
Eigelbcrème
10

Olive Ascolane

Mit Fleisch gefüllte Olive – Zitrone
12

Crocchette di Mozzarella (vegi)

Kartoffel Kroketten gefüllt mit
Mozzarella – Basilikum Mayo
10

Carne

Polpetta

Hausgemachte Rindshackbällchen
mit Tomaten Sugo mariniert - Grana
Padano
15

Fleischplättli

Variation aus italienischem
Aufschnitt - Grana Padano Käse
und Brot
19

Pizza Pala Romana Stück

Unsere köstlichen Pizza Pala
Romana werden mit
hausgemachtem Teig aus
Mutterhefe und einer sorgfältigen
Teigreifung von bis zu 72 Stunden
zubereitet – für den perfekten
Geschmack und eine besonders
knusprige Textur.

Marinara (vegan)

Sugo – Knoblauch – Oliven – Confit
Tomaten – Oregano
7.5

Margherita (vegi)

Sugo – Mozzarella – Basilikum
8.5

Ortolana (vegi)

Sugo – Mozzarella - Auberginen –
Zucchini – Peperoni – Grana Padana
9.5

Calabrese

Sugo – Mozzarella - pikante spianata
Salami - Peperoni - Oregano
10.5

Selbstverständlich kannst Du an der
Bar auch eine unserer La Bestia
Pizzen geniessen. Entdecke das
gesamte Angebot mit dem QR-Code:



Aperitivo

Apérol Spritz

Spumante – Apérol

Soda – Orange

13

Campari Spritz

Spumante – Campari

Soda – Orange

13.5

Sarti Rosa Spritz

Spumante – Sarti Rosa

Soda – Limette

13.5

Italicus Rosé Spritz

Spumante Rosato – Italicus
(Bergamottenlikör) – Soda

14

Limoncello Spritz

Spumante – Limoncello

Amalfitana – Soda – Minze

14

Campari Milano

Spumante – Campari

Cranberrysaft – Minze – Orange

14

Martini Spritz

Spumante – Martini

Bianco – Minze – Soda – Zitrone

13

Cynar Spritz

Spumante – Cynar

Soda – Orange

13

Hugo

Spumante – Holundersirup

Soda – Minze – Limette

13

Apérol – Komeo Hibiskus Spritz

Spumante – Komeo Kombucha

Hibiskus – Soda – Orange

14

Crodino Rosso Milano (alkoholfrei)

Crodino Rosso – Cranberrysaft – Minze

11

Martini Floreale (alkoholfrei)

Martini Floreale – Citro – Minze

11

Crodino (alkoholfrei)

6 17.5 cl

Crodino Rosso (alkoholfrei)

6 17.5 cl

Fever Tree Tonic Water (alkoholfrei)

Mediterranean

6 17.5 cl

Fever Tree – Gingerbeer (alkoholfrei)

6 20 cl

Komeo Kombucha Hibiskus (alkoholfrei)

6.5 20 cl

Tutti i nostri Negroni

Negroni della Bestia

Gin – Campari – Vermouth Rosso

15

Negroni Sbagliato

Spumante – Campari

Vermouth Rosso

14

Americano

Campari – Vermouth Rosso – Soda

14

Cynar Negroni

Cynar – Gin – Vermouth Rosso

15

Drinks & Cocktails

Basil Lemon Bull

Vodka – Red Bull Organic Bitter Lemon
Zitronensaft - Zuckersirup
past. Eiweiss – Basilikum
15
Foodpairing – Pizza Margherita

Spicy Honey

Vanille Honig Vodka – Zitronensaft
Zuckersirup – past. Eiweiss
Chili Flocken – Minze
15
Foodpairing – Pizza Calabrese

Blueberry Kiss

Vanille Vodka – Zitronensaft
Zuckersirup – Blaubeeren
Konzentrat – past. Eiweiss
15
Foodpairing – Pizza Tartufo del Bosco

Gin Tonic

Gin – Fever Tree Mediterranean
Tonic Water - Wahlweise mit
folgenden Gin:
Aarver Lido – Beefeater – Malfy Grapefruit
15

Gin Tonic (alkoholfrei)

Ceder's Gin 0% - Fever Tree
Mediterranean Tonic Water
14

Il Mulo – Mule

Gin – Limettensaft
Ginger Beer – Gurke
15

Vodka Mate

Vodka – El Tony Mate Guarana
15

Espresso Martini

Vodka – Espresso – Zuckersirup
Kahlúa
15

Amaretto Sour

Amaretto di Saronno
Zitronensaft – Zuckersirup
past. Eiweiss
15

Whisky Sour

Wild Turkey Bourbon – Zitronensaft
Zuckersirup – past. Eiweiss
15

Frangelico Sour

Frangelico (Haselnuss Likör)
Zitronensaft – Zuckersirup
past. Eiweiss
15

Limoncello Sour

Limoncello Amalfitana
Zitronensaft – Zuckersirup
past. Eiweiss
15

Bollicine – Sprudelei

Franciacorta

Barone Pizzini - Lombardia

Dieser edle Schaumwein aus der Lombardei wird nach der "Metodo Classico" gefertigt und gilt als Italiens Antwort auf Champagner. Barone Pizzini verbindet Tradition, Nachhaltigkeit und Genuss – ein prickelndes Erlebnis der Extraklasse. Prost!

"Golf 1927" – Extra Brut Bio

Chardonnay
12 10 cl 78 75cl

Rosé – Vintage Extra Brut Bio

Pinot Noir – Chardonnay
14 10 cl 89 75cl

Satén – Vintage Brut Bio

Chardonnay
89 75cl

Naturae – Vintage Brut Nature Bio

Chardonnay – Pinot Noir
89 75cl

Bagnadore – Vintage Riserva Brut Nature Bio

Chardonnay – Pinot Noir
120 75cl

Prosecco und Spumante

Prosecco - Extra Dry Bio

NUDO – Veneto
9 10 cl 63 75cl

Spumante Rosato - Extra Dry Bio

NUDO – Veneto
10 10 cl 68 75cl

Prickelnd Cuvée Blanc (alkoholfrei)

Kolonne Null – Berlin
10 10 cl 68 75cl

Alkoholfreie Weinalternative

N°1 White Beet Hop

Szechuan Pepper Bio
Feral - Dolomiti
9 10 cl 63 75cl

Weisswein

Guerrieri Rizzardi
Pinot Grigio delle Venezie
8 10 cl 56 75cl

Roero Arneis
Pescaja – Piemonte
9 10 cl 63 75cl

Manzoni Bianco “Fontanasanta”
Bio Vino Naturale
Foradori – Dolomiti
10 10 cl 70 75cl

Verdicchio di Matelica
Bisci – Marche
8.5 10 cl 60 75cl

Vermentino Bolgheri
Podere Roseto – Toscana
73 75cl

Rosé

Torrerose Primitivo
Masseria Li Veli – Salento
8.5 10 cl 60 75cl

Rotwein

Barbera d’Alba Superiore Barbera
Fontanabianca – Piemonte
8.5 10 cl 60 75cl

“Principino” Merlot, Cabernet
Sauvignon, p.Verdot
Podere Roseto – Toscana
9 10 cl 63 75cl

“Orion” – Primitivo
Masseria Li Veli – Puglia
8 10 cl 56 75cl

“Foradori” – Teroldego. Bio Vino
Naturale
Foradori – Dolomiti
10 10 cl 70 75cl

“O.T” Syrah – Cabernet Franc
Toscani – Toscana
75 75cl

Chianti Classico Riserva – Sangiovese
Riecine – Toscana
78 75cl

Bolgheri Superiore – Merlot
Podere Roseto – Toscana
85 75cl

Barbaresco “Serraboella”
Nebbiolo
Paitin – Piemonte
90 75cl

“Le Cupole” – Merlot,
Cabernet S, Cabernet F., p. Verdot
Trinoro – Toscana
75 75cl

Montepulciano d’Abruzzo “Branella”
Montepulciano. Bio
Emidio Pepe – Abruzzo
140 75cl

Le nostre Birre

Birra Moretti L'Autentica	offen	30 cl	6
Birra Moretti LAutentica	offen	50 cl	9.5
Ichnusa Non Filtrata	Flasche	50 cl	9
Birra Moretti Zero (alkoholfrei)	Flasche	33 cl	7
Erdinger Urweisse	Flasche	50 cl	9

Grappe e Digestivi

Vallombrosa - Merlot	45%	2 cl	12
Barolo - Nebbiolo	43%	2 cl	14
Donna Selvatica di Levi - Moscato	40%	2 cl	14
Sambuca Molinari	40%	4 cl	8
Limoncello S. Marta	23%	4 cl	8
Ramazotti Crema Cappuccino	17%	4 cl	8
Averna	34%	4 cl	8
Vecchio Amaro del Capo	35%	4 cl	8
Frangelico Likör	20%	4 cl	8
Amaretto Disaronno	28%	4 cl	8
Cynar	28%	4 cl	8

LABESTIA

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1% MwsT

Das Gesetz verbietet den Verkauf von Wein und Bier an unter 16-Jährige und von Spirituosen an unter 18-Jährige Menschen. Unser Personal darf einen Ausweis verlangen.

Gerne informieren dich unsere Mitarbeitenden über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranz auslösen können.

Herkunftsdeklaration

Hühnchenfleisch: Schweiz

Kalbfleisch: Schweiz

Rindfleisch: Paraguay

Schweinefleisch: Schweiz

Aufschnitt und Wurst: Italien

Sardellen: Spanien

Tintenfisch: Italien und Spanien

Garnelen: Vietnam

Pizza Teiglinge: Schweiz, hausgemacht

Brot: Schweiz, hausgemacht

Impressum

La Bestia - Pizza Pizza

Frankenstrasse 6a

CH-6003 Luzern

+41 41 220 24 06

www.labestia-luzern.ch