

Antipasti

Insalata piccola

Kleiner gemischter Salat an
Hausdressing
9.50

Insalata grande

Grosser gemischter Salat an
Hausdressing
17

Insalata Castelfranco

Radicchio Castelfranco – geröstete
Haselnüsse – Grana Padano Spähne
Feigen Balsamico – Nussdressing
14

Insalata di Finocchi

Gegrillter Fenchel – Orangen – Oliven
Rosa Pfeffer
14

Vitello Tonnato

Hausgemachtes und dünn
aufgeschnittenes Kalbfleisch,
hausgemachte Thunfischsauce mit
frittierten Kapern und Petersilie.
27

Fornarina – Pizzabrot

Knoblauchöl – Fleur de Sel – Rosmarin
14

Fleischplättli

Variation aus italienischem
Aufschnitt – Grana Padano Käse – Brot
19

Polpetta

Hausgemachte Rindshackbällchen
mit Tomaten Sugo mariniert – Grana
Padano
15

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

49

Alle unsere neun verschiedenen
Bruschette auf einer Platte

Frittura

Unser Fritto-Angebot umfasst eine köstliche Auswahl an frittierten Spezialitäten, die frisch zubereitet und mit Liebe zum Detail serviert werden.

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)

Mozzarellabällchen – Trüffel
Eigelbcrème
10

Olive Ascolane

Mit Fleisch gefüllte Olive – Zitrone
12

Crocchette di Mozzarella (vegi)

Kartoffel Kroketten gefüllt mit
Mozzarella – Basilikum Mayo
10

Pizze

Unsere Pizze werden mit hausgemachtem Teig aus Mutterhefe und einer sorgfältigen Teigreifung von bis zu 72 Stunden zubereitet – für den perfekten Geschmack und eine maximale Verträglichkeit. Alle unsere Mozzarelle sind pasteurisiert.

Wähle deinen Teig:

Classico | Rustico +3 | Glutenfrei* +4

Pizza del Mese

Monatlich wechselnde Pizza.
Frag uns nach dem Angebot.
26

Marinara

San Marzano Tomaten
Knoblauch – sizilianischer Oregano
extra natives Olivenöl
20

Margherita

San Marzano Tomaten – Mozzarella
Fior di Latte – Basilikum – extra natives
Olivenöl
21

Margherita Bufala

San Marzano Tomaten
Büffelmozzarella – Basilikum
extra natives Olivenöl
25

Gran Cotto

San Marzano Tomaten – Mozzarella
Fior di Latte – Prosciutto gran cotto
26

Calabrese

San Marzano Tomaten – Mozzarella Fior di Latte – leicht pikanter kalabrischer Spianata-Salami – Oregano
27

Ortolana

San Marzano Tomaten – Mozzarella Fior di Latte – Gemüse (Zucchini, Peperoni, Auberginen) – Parmesan
26

Napoli

San Marzano Tomaten – Mozzarella Fior di Latte – kantabrische Sardellen Taggiasche Oliven – Basilikum
25

La Bestia

San Marzano Tomaten – Mozzarella Fior di Latte – gereifter San Daniele Rohschinken – Stracciatella di Burrata kleine gelbe Tomaten – Rucola, Feigenbalsamico – extra natives Olivenöl
33

Polpette e Ricotta

San Marzano Tomaten – Mozzarella Fior di Latte – hausgemachte Rinds-hackbällchen – mit Ricotta gefülltem Rand - Grana Padano Spähne - Pfeffer Petersilie
28

Parmigiana

Auberginen Crème – Mozzarella Fior di Latte – gegrillte Auberginen – Parmesan Chips – getrocknete Tomaten schwarzer Sesam
27

Gamberi e Zucchini

Mozzarella Fior di Latte – mit Minze marinierte Zucchini – Black Tiger Garnelen – Rosa Pfeffer – Rucola
28

Tartufo del Bosco

Mascarpone – Mozzarella Fior di Latte Steinpilze – Walnuss – Rosmarin – Trüffel Blaubeeren
32

Salsiccia e Friarielli

Mozzarella Fior di Latte – italienische Wurst – Stängelkohl
27

Pollo e Curry

Masala Curry, Mozzarella fior di latte, Hähnchenbrust – süsse Chili Tropfen Koriander – Chili Fäden (nicht scharf)
31

La Carnosa

Hausgemachtes Roastbeef vom Rind, frische Mozzarella Fior di Latte Grana Padana Käse – Mango Chutney Rucola-Koriander Pesto Zitronenzesten
33

PIZZE PER BAMBINI

Margherita

San Marzano Tomaten – Mozzarella Fior di Latte – Basilikum – extra natives Olivenöl
13

Gran Cotto

San Marzano Tomaten – Mozzarella Fior di Latte – Hinterschinken
14

Frage bei unserem Personal nach deinem Wunschtopping!

Dolci fatti in casa

Unsere hausgemachten Dolci sind eine wahre Hommage an die süsse Lebensart Italiens – frisch, aromatisch und mit viel Liebe zum Detail zubereitet. Vom klassischen Tiramisù bis hin zu frischen Gelato-Sorten unsere Dolci sind der perfekte Abschluss für ein köstliches Mahl.

Tiramisù

Nach Rezept des Hauses

12.5

Nonna Annunziata

Italienisches Biskuit – Ricotta – Rum Alchermes 21%

14

Limetten Cheesecake

Crumble – Limette

12.5

Panna Cotta

Mit Waldbeeren

12.5

Gelato Lepore 100% Italiano

Fior di Latte

Cioccolato

Stracciatella

Cookie Caramel

Amarena

Misto Bosco (sorbetto)

6 pro Kugel

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

6 20 cl

Komeo Kombucha Hibiskus

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
Foodparing – Pizza Margherita

Spicy Honey

Vanille Honig Vodka – Zitronensaft
Zuckersirup – past. Eiweiss
Chili Flocken – Minze
15
Foodparing – 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
Zurckersirup – 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

Toscana – 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

Softgetränke

Acqua Frizzante		50 cl	6.5
Acqua Naturale		50 cl	6.5
Eistee hausgemacht		30/50 cl	5.90/8
Coca Cola		33 cl	5.5
Coca Cola Zero		33 cl	5.5
Aranciata Dolce		33 cl	5.5
Limonata		33 cl	5.5
Chinotto		33 cl	5
Komeo Kombucha Hibiskus		33 cl	6.5
El Tony Mate Guarana		33 cl	5.5
Fever Tree – Ginger Beer		20 cl	6
Fever Tree – Tonic Water		20 cl	6
Crodino		17,5 cl	6
Crodino Rosso		17,5 cl	6

Warme Getränke

Espresso / Kaffee Crème			4.9
Espresso Doppio			7.9
Espresso Macchiato			5.9
Cappuccino			6.5
Caffè Latte			6.9
Tee			6

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

Hähnchenfleisch: 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