

Cocktail stagionali

Spritz

Chilli Honey Spritz

Prosecco – Honig – Cayennepfeffer-Sirup – Soda

13

Analcolica

Ginger Granate

Spicy Ginger – Granatapfelsirup – Zitronensaft – Soda

13

Cocktails

Tequilamisù

Tequila – Amaretto – Mascarpone – Lebkuchen-Zimtsirup

17

Bacio Dorato

Vodka – Ingwer Limonade – Prosecco – Vanillelikör – Soda

16

Last Call for Tea

Vermuth – Frangelico – Ahornsirup – Schwarztee – Zitronensaft – Honig

17

Blue me away

Beeren infused Rum – Blaubeere – Zitronensaft – Angustora Bitter

Thymian – Honig

16

Whispear

Chai infused Whisky – Cointreau – Birne – Rosmarinsirup

16

Bruschetteria

Unsere köstlichen Bruschette mit hausgemachtem Pizzabrot gibt es in sechs verschiedenen Varianten. Stelle dir deine Kombination zusammen. Immer mindestens 3 Stück.

VEGETARIANO

5.50 pro Stück

Pomodoro e Burrata

Tomaten – Burrata – Basilikum

Peperonata

Peperoni – Zwiebeln – Fleur de Sel

Ricotta e Pomodori Secchi

Ricotta - getrocknete Tomaten
Oregano

CARNE

6.50 pro Stück

Salsiccia e Taleggio

Italienische Wurst – Taleggio –
Thymian

Lardo e Rosmarino

Gereifter Speck – Kastanien –
Rosmarin

Vitello Tonnato

Kalbfleisch – Thunfisch – frittierte
Käpern

Focaccine

hausgemachtes Pizzabrot

Classica

Sale - Rosmarino - Olio
15

Marinara

Tomaten Sugo - Knoblauch - Oregano
16

Crudo

Rohschinken - Rucola
23

Frittura

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

Arancini Cacio e Pepe (vegi)

Gefüllte Reisbällchen – Käse – Käsecrème
16

Arancini Siciliani

Gefüllte Reisbällchen
Fleisch Ragù – Sugo
16

Fritto misto di Pesce

Hausgemacht. Fisch und Meeresfrüchte – Aioli – Zitrone
23

Mozzarelline al Tartufo (vegi)

Mozzarellabällchen – Trüffel
Eigelbcrème
12

Olive Ascolane

Mit Fleisch gefüllte Olive – Zitrone
12

Crocchette di Mozzarella (vegi)

Kartoffel Kroketten gefüllt mit Mozzarella – Basilikum Mayo
12

Country Fries

mit Truffelmayo
8

Antipasti

Polpetta

Hausgemachte Rindshackbällchen mit Tomaten Sugo mariniert
Grana Padano
15

Carpaccio di Manzo

Entrecôte – Rucola – Citronette
Grana Padano
27

Vitello Tonnato

Dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch hausgemachte Thunfischsauce frittierte Kapern – Petersilie
27

Fleischplättli

Variation aus italienischem Aufschnitt – Grana Padano – Brot
21

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



Aperitivo

Apérol Spritz

Prosecco – Apérol

Soda – Orange

13

Campari Spritz

Prosecco – Campari

Soda – Orange

14

Sarti Rosa Spritz

Prosecco – Sarti Rosa

Soda – Limette

14

Italicus Rosé Spritz

Spumante Rosato –

Italicus (Bergamottenlikör) - Soda

14.5

Limoncello Spritz

Prosecco – Limoncello

Amalfitana – Soda – Minze

14

Campari Milano

Prosecco – Campari – Cranberrysaft

Minze - Orange

15

Martini Spritz

Prosecco – Martini Bianco

Minze - Soda - Zitronen

13

Cynar Spritz

Prosecco – Cynar – Soda – Orange

13

Hugo

Prosecco – Holundersirup

Soda – Minze – Limette

13

Apérol – Komeo Hibiskus Spritz

Prosecco – Komeo Kombucha

Hibiskus – Soda - Orange

14

Analcolico

Crodino Rosso Milano

Crodino Rosso – Cranberrysaft – Minze

12

Rosso d'Estate

Martini Vibrante – Tonic – Gurke

12

Hugo Alkoholfrei

Kolonne 0.0% – Holundersirup

Soda – Minze – Limette

12

Ginger Guru

Ginger Guru – Tonic – Soda – Zitronen

13

Amaretto Sour 0.0%

Amaretto 0.0% – Zitronensaft

Mandelsirup – Orange – past. Eiweiss

14

Gin Tonic 0.0%

Ceder's Gin 0.0% – Fever Tree

Mediterranean Tonic Water

14

Mojito 0.0%

Rum 0.0% – Limette – Minze

Rohrzucker – Ginger Ale – Soda

14

Crodino / Crodino Rosso

6 17.5 cl

Komeo Kombucha Hibiskus

6.5 20 cl

Alkoholfreie Weinalternative

Prickelnd Cuvée Blanc (alkoholfrei)

Kolonne Null – Berlin

10 10 cl 68 75cl

N°1 White Beet Hop

Szechuan Pepper Bio

Feral - Dolomiti

9 10 cl 63 75cl

Tutti i nostri Negroni

Negroni della Bestia

Gin – Campari – Vermouth Rosso
17

Negroni Sbagliato

Prosecco – Campari – Vermouth Rosso
15

Americano

Campari – Vermouth Rosso – Soda
16

Cynar Negroni

Cynar – Gin – Vermouth Rosso
16

Aged Negroni

Vermouth Riserva Rubino – Campari
Aarver Cask Swiss Pine dry Gin
22

Sour's

Amaretto Sour

Amaretto Disaronno – Zitronensaft
Zuckersirup – past. Eiweiss
16

Whisky Sour

Wild Turkey Bourbon – Zitronensaft
Zuckersirup – past. Eiweiss
16

Frangelico Sour

Frangelico (Haselnuss Likör)
Zitronensaft – Zuckersirup
past. Eiweiss
16

Limoncello Sour

Limoncello Amalfitana – Zitronensaft
Zuckersirup – past. Eiweiss
16

Drinks & Cocktails

Espresso Martini

Vodka – Espresso – Zuckersirup – Kahlúa
17

Il Mulo – Mule

Gin – Limettensaft – Ginger Beer – Gurke
15

Vodka Mate

Vodka – El Tony Mate
14

Bestia Smash

Gin – Limoncello – Zitronensaft
MIKKS Basil – Zuckersirup – Soda
16

Mojito

Rum – Limette – Minze – Rohrzucker
Soda
16

Berry Fiero

Martini Fiero – Beefeater Dry Gin
Erdbeersirup – Zitronen
16

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

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/50 cl	6/9.5
Ichnusa Non Filtrata	Flasche	50 cl	9
Birra Moretti La Rossa	Flasche	33 cl	8
Appenzeller Reisbier (Glutenfrei)	Flasche	33 cl	8
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
Ramazzotti 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

Alcolici

AARVER Original - Swiss Pine Dry Gin	40%	4cl	15
AARVER Lido - Swiss Pine Dry Gin	40%	4cl	15
AARVER Cask - Swiss Pine Dry Gin	40%	4cl	15
Beefeater London Dry Gin	40%	4cl	15
Hendrick's Gin	41.4%	4cl	15
Malfy Gin Rosa	41%	4cl	15
Ceder's Crisp Distilled 0.0%	0.0%	4cl	13
SKYY Vodka	40%	4cl	12
Grey Goose Vodka	40%	4 cl	14
Wild Turkey Bourbon 81 Proof Whiskey	40.5%	4 cl	11
Bacardi Superior Carta Blanca Rum	37.5%	4 cl	11
Bacardi Carta Negra Rum	37.5%	4 cl	11
Olmeca Blanco Tequila	35.0%	4 cl	11
Olmeca Reposado Tequila	35.0%	4 cl	11
Tequila Clase Azul Reposado	40.0%	4 cl	45

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