



RISTORANTE  
LUCIO

SPEISEKARTE

# BENVENUTI – HERZLICH WILLKOMMEN!

Seit über 40 Jahren haben sich Lucio & Maria Sollazzo erfolgreich als Gastronomen in Sigmaringen etabliert. Die legendäre Pizzeria »Krone« wurde über Jahrzehnte für ihre hervorragende italienische Küche und die herzliche, familiäre Atmosphäre geschätzt und geliebt.

Auch am neuen Standort hat sich daran nichts geändert.

Dafür steht der Inhaber mit seinem Namen: Lucio.

Mit frisch zubereiteten italienischen Spezialitäten, knusprigen Pizzen und leckeren Pasta-Gerichten werden wir Sie in unserer gewohnt herzlichen Atmosphäre gerne auch weiterhin verwöhnen.



RISTORANTE  
LUCIO

# ANTIPASTI

---

Bruschetta <sup>a</sup>	10,00 €
geröstetes Hausbrot mit frischen Tomaten und Knoblauch	
Prosciutto e melone	18,00 €
San-Daniele-Schinken mit Melone	
Carpaccio <sup>b</sup>	16,00 €
in Zitronenpeffersauce mariniertes Rindercarpaccio mit Grana Padano, frischem Rucola und Champignons	
Carpaccio di Polpo <sup>b, f</sup>	18,50 €
in Zitronenpeffersauce marinierter Oktopus mit Grana Padano, frischem Rucola und Kirschtomaten	

# SALATE

---

Tomatensalat <sup>b, g</sup>	7,50 €
Kleiner grüner Salat <sup>b, g</sup>	5,50 €
Kleiner gemischter Salat <sup>b, g</sup>	7,00 €
Großer gemischter Salat <sup>b, g</sup>	9,50 €
Caprese <sup>b, g, 6</sup> Tomaten und Mozzarella	13,00 €
Insalata Tonno <sup>b, c, d, g</sup> mit Mozzarella, Ei, Oliven <sup>6</sup> , Thunfisch und Zwiebeln	15,00 €
Insalata Chef <sup>b, c, g</sup> mit San-Daniele-Schinken, Ei, Mozzarella, Oliven <sup>6</sup> , Grana Padano <sup>b</sup> und Zwiebeln	16,50 €
Insalata Krone <sup>b, c, g</sup> mit Mozzarella, Ei, Oliven <sup>6</sup> , Zwiebeln und Schinken <sup>2, 3</sup>	15,50 €
Insalata Fitness <sup>b, g</sup> mit Putenstreifen, Mais und frischem Obst	18,00 €

Bedienung und gesetzliche Mehrwertsteuer sind in allen Preisen inbegriffen.

# PIZZA

---

Margherita <sup>a, b</sup> mit Tomatensauce und geriebenem Mozzarella	9,00 €
Salami <sup>a, b</sup> mit Salami <sup>1, 2, 3</sup>	10,00 €
Funghi <sup>a, b</sup> mit frischen Champignons	10,00 €
Prosciutto <sup>a, b</sup> mit Schinken <sup>2, 3</sup>	10,50 €
Diavolo <sup>a, b, d</sup> mit Paprika, Kapern und Sardellen <sup>2</sup> – scharf	11,00 €
Contadina <sup>a, b</sup> mit Zwiebeln, Champignons und grünen Peperoni	11,50 €
Pazza <sup>a, b</sup> mit Paprika und frischen Champignons	11,50 €
Capricciosa <sup>a, b</sup> mit Schinken <sup>2, 3</sup> , frischen Champignons und Artischocken	12,50 €
Tonno <sup>a, b, d</sup> mit Thunfisch	12,00 €
Vegetaria <sup>a, b</sup> mit frischen Champignons, Artischocken, Paprika und Oliven <sup>6</sup>	12,50 €
Krone <sup>a, b</sup> mit Salami <sup>1, 2, 3</sup> , Schinken <sup>2, 3</sup> und frischen Champignons – scharf	12,50 €
Calzone Casa <sup>2, 3, 4, a, b</sup> Pizzatasche gefüllt nach Art des Hauses – scharf	11,50 €
Frutti di Mare <sup>a, b, e, f</sup> mit Meeresfrüchten	14,50 €

Jede Pizza ist bereits mit Tomatensauce und geriebenem Mozzarella belegt.

Quattro Stagioni <sup>a, b</sup> mit Salami <sup>1, 2, 3</sup> , Schinken <sup>2, 3</sup> , frischen Champignons und Artischocken	13,50 €
Caprese <sup>a, b</sup> mit frischen Cocktailtomaten, Rucola und frischem Mozzarella	15,00 €
Hawaii <sup>a, b</sup> mit Schinken <sup>2, 3</sup> und Ananas	11,50 €
Italia <sup>a, b</sup> mit Schinken <sup>2, 3</sup> und frischen Champignons	11,50 €
Tre Gusti <sup>a, b, d</sup> mit Salami <sup>1, 2, 3</sup> , Schinken <sup>2, 3</sup> und Thunfisch	13,00 €
Speciale <sup>a, b, d</sup> mit Salami <sup>1, 2, 3</sup> , Schinken <sup>2, 3</sup> , frischen Champignons, Zwiebeln und Sardellen <sup>2</sup> – scharf	15,50 €
La Vegana <sup>a</sup> mit frischem Rucola, frischer Avocado, frischen Champignons und Walnüssen	16,00 €
Rustica <sup>a, b</sup> mit Salami <sup>1, 2, 3</sup> , frischen Champignons und Zwiebeln	12,00 €
Ortolana <sup>a, b</sup> mit gegrilltem Gemüse (ohne Tomatensauce)	16,00 €
Salsiccia e Friarielli <sup>a, b</sup> mit Salsiccia <sup>2, 3</sup> und Stängelkohl (ohne Tomatensauce)	17,00 €
Pizza Crudo <sup>a, b</sup> mit San-Daniele-Schinken, frischem Rucola und Grana Padano	17,00 €
Änderungen bedingen einen Aufschlag von 1,00 € bis 2,00 €	
Pizza-Brot <sup>a</sup>	6,00 €
Trecce <sup>a</sup>	6,00 €

# PASTA

---

## SPAGHETTI

---

Spaghetti Pomodoro <sup>a</sup> mit Tomatensauce	10,00 €
Spaghetti Bolognese <sup>a, m</sup> mit Hackfleischsauce	11,00 €
Spaghetti alla Papalina <sup>a, b, c</sup> mit frischem Ei legiert und Schinken <sup>2, 3</sup>	11,50 €
Spaghetti Rimini <sup>a, b</sup> mit Tomatensahnesauce, Schinken <sup>2, 3</sup> , Erbsen und Käse	11,50 €
Spaghetti alla Contadina <sup>a, b</sup> mit Tomatensahnesauce, Schinken <sup>2, 3</sup> , frischen Champignons und Käse	11,50 €
Spaghetti Gamberetti <sup>a, b, f</sup> mit Tomatensahnesauce und Krabben	15,00 €
Spaghetti Piccanti <sup>a, d</sup> mit Tomatensauce, Oliven <sup>6</sup> , Kapern, Knoblauch und Sardellen <sup>2</sup> – scharf	14,50 €
Spaghetti alla Marinara <sup>a, e, f</sup> mit Tomatensauce und Meeresfrüchten	17,00 €
Spaghetti alla Matriciana <sup>a</sup> mit Tomatensauce und Speckwürfeln <sup>2</sup> – scharf	13,00 €

## RIGATONI

---

Rigatoni Boscaiola <sup>a, b</sup>	11,50 €
mit Tomatensahnesauce, Schinken <sup>2, 3</sup> , frischen Champignons und Käse	
Rigatoni Tonno <sup>a, b, d</sup>	12,00 €
mit Tomatensahnesauce und Thunfisch – scharf	
Rigatoni ai Carciofi <sup>a, b</sup>	13,00 €
mit Tomatensahnesauce, Artischocken und Käse	
Rigatoni ai quattro Formaggi <sup>a, b</sup>	15,00 €
mit einer Sauce aus vier verschiedenen Käsesorten	

## TORTELLINI

---

Tortellini alla Panna <sup>2, 3, a, b, c</sup>	13,00 €
mit frischen Champignons, Sahne und Käse	
Tortellini Chef <sup>2, 3, a, b, c, m</sup>	15,00 €
mit Hackfleischsahnesauce und Mozzarella	
Tortellini Gorgonzola <sup>2, 3, a, b, c</sup>	15,00 €
mit Gorgonzolasauce und Käse	
Tortellini Krone <sup>2, 3, a, b, c, m</sup>	15,00 €
mit Hackfleischsahnesauce, Schinken <sup>2, 3</sup> , Erbsen und Käse	

## PENNE

---

Penne Napoli <sup>a, b</sup>	11,00 €
mit Tomatensauce, Oregano und Käse	
Penne all'Arrabbiata <sup>a</sup>	11,00 €
mit Tomatensauce und Knoblauch – scharf	
Penne al Salmone <sup>a, b, d</sup>	16,00 €
mit Tomatensahnesauce und Lachs	



## SEKT

---

Glas Prosecco <sup>n</sup>	0,10 l	4,30 €
Prosecco <sup>n</sup>	0,75 l	28,20 €

## APERITIF

---

Martini Bianco <sup>n</sup>	5 cl	5,40 €
Campari Soda <sup>1, 14</sup>	8 cl	7,50 €
Campari Orange <sup>1, 14</sup>	8 cl	7,50 €
Aperol Spritz <sup>1, 14</sup>	8 cl	7,50 €
Aperol Sour <sup>1, 14</sup>	8 cl	7,50 €
Limoncello Spritz <sup>1, 14</sup>	8 cl	7,50 €

## DIGESTIF

---

Jägermeister	2 cl	3,20 €
Averna	2 cl	3,20 €
Ramazotti <sup>1</sup>	2 cl	3,20 €
Amaro del Capo	2 cl	3,20 €

Wir bieten eine große Auswahl an Grappe – sprechen Sie uns an.

## WASSER

---

Natürliches Mineralwasser Medium	0,20 l	2,50 €
	0,40 l	3,50 €
Natürliches Mineralwasser Still	0,50-l-Flasche	4,90 €
Natürliches Mineralwasser Medium	0,50-l-Flasche	4,90 €
Natürliches Mineralwasser Medium	0,75-l-Flasche	6,40 €

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

---

Fanta <sup>1, 3</sup>	0,20 l	2,80 €	0,40 l	3,80 €
Coca Cola <sup>1, 3, 9, 10</sup>	0,20 l	2,80 €	0,40 l	3,80 €
Coca Cola light <sup>1, 3, 8, 9, 10</sup>	0,20 l	2,80 €	0,40 l	3,80 €
Cola-Fanta-Mix <sup>1, 3, 9, 10</sup>	0,20 l	2,80 €	0,40 l	3,80 €
Bitter Lemon <sup>1, 3, 14</sup>	0,20 l	2,80 €	0,40 l	3,80 €
Sprite	0,20 l	2,80 €	0,40 l	3,80 €
Saftschorle	0,20 l	2,80 €	0,40 l	3,80 €
Apfelsaft	0,20 l	3,00 €	0,40 l	4,00 €
Orangensaft	0,20 l	3,00 €	0,40 l	4,00 €
Traubensaft	0,20 l	3,00 €	0,40 l	4,00 €
Maracujanektar	0,20 l	3,00 €	0,40 l	4,00 €
Johannisbeernektar	0,20 l	3,00 €	0,40 l	4,00 €

## BIERSPEZIALITÄTEN

---

Fürstenberg Export vom Fass <sup>a, o</sup>	0,30 l	3,80 €	0,50 l	4,80 €
Radler <sup>a, o</sup> Export mit Sprite	0,30 l	3,80 €	0,50 l	4,80 €
Fürstenberg Pils vom Fass <sup>a, o</sup>	0,30 l	3,80 €	0,40 l	4,00 €
Cola Weizen <sup>1, 3, 9, 10, a, o</sup>			0,50 l	4,80 €
Paulaner Hefe-Weißbier v. Fass <sup>a, o</sup>	0,30 l	3,80 €	0,50 l	4,80 €
Paulaner Hefe-Weißbier dunkel			0,50-l-Flasche	4,80 €
Paulaner Weißbier kristallklar			0,50-l-Flasche	4,80 €
Paulaner Hefe-Weißbier alkoholfrei			0,50-l-Flasche	4,80 €
Fürstenberg Pils alkoholfrei			0,33-l-Flasche	4,00 €

# OFFENE WEINE

---

## WEISSWEINE AUS ITALIEN

---

Frascati <sup>n (Qualitätsstufe)</sup> 0,20 l 6,10 €  
der edle Römer mit abgerundetem Bouquet

Pinot Grigio <sup>n (Qualitätsstufe)</sup> 0,20 l 6,10 €  
trockener Weißwein

## ROSÉWEIN AUS ITALIEN

---

Rosato Veneto IGT <sup>n (Qualitätsstufe)</sup> 0,20 l 6,10 €  
leicht und spritzig, ideal zu jedem Gericht

## ROTWEINE AUS ITALIEN

---

Barbera <sup>n (Qualitätsstufe)</sup> 0,20 l 6,10 €  
körperreiches Bouquet, trocken

Chianti <sup>n (Qualitätsstufe)</sup> 0,20 l 6,10 €  
der klassische Trockene

Montepulciano <sup>n (Qualitätsstufe)</sup> 0,20 l 6,10 €  
vollmundiger Geschmack mit zarten Tanninen

Primitivo <sup>n (Qualitätsstufe)</sup> 0,20 l 6,10 €  
charakteristisch würziges Aroma

Valpolicella <sup>n (Qualitätsstufe)</sup> 0,20 l 6,10 €  
leichter, angenehmer Rotwein, trocken

## PERLWEINE AUS ITALIEN

---

Frizzantino (weiß) <sup>n</sup> (Qualitätsstufe) 0,20 l 6,10 €

prickelnd, erfrischend und leicht im Geschmack

Lambrusco (rot) <sup>n</sup> (Qualitätsstufe) 0,20 l 6,10 €

»süße Verführung aus Trauben«

## WEINSCHORLE

---

Weinschorle <sup>n</sup> 0,25 l 4,60 €

Rot-, Rosé- oder Weißwein mit natürlichem Mineralwasser oder Sprite

## SPIRITUOSEN UND LIKÖRE

---

Hennessy Cognac	2cl	4,70 €
Vecchia Romagna Brandy <sup>1, n</sup>	2cl	2,70 €
Asbach Uralt Weinbrand	2cl	3,70 €
Wodka	2cl	3,20 €
Williams Birne	2cl	3,20 €
Obstwasser	2cl	3,20 €
Bacardi	2cl	3,20 €
Sambuca <sup>1</sup>	2cl	3,20 €
Tequila <sup>n</sup>	2cl	3,20 €
Limoncello	2cl	3,20 €

## WARME GETRÄNKE

---

Espresso <sup>9</sup>	2,70 €
Cappuccino <sup>9, b</sup>	3,70 €
Latte macchiato <sup>9, b</sup>	3,70 €
Tasse Kaffee <sup>9</sup>	2,70 €
Glas Tee verschiedene Sorten	2,70 €

## Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können

a) enthält Weizen	i) enthält Erdnüsse und Erzeugnisse daraus
b) enthält Milch und Erzeugnisse daraus (Laktosehaltig)	j) enthält Sesam und Erzeugnisse daraus
c) enthält Eier und Erzeugnisse daraus	k) enthält Soja und Erzeugnisse daraus
d) enthält Fisch und Erzeugnisse daraus	l) enthält Lupine und Erzeugnisse daraus
e) enthält Krebstiere und Erzeugnisse daraus	m) enthält Sellerie und Erzeugnisse daraus
f) enthält Weichtiere und Erzeugnisse daraus	n) enthält Schwefeldioxid und Sulfite
g) enthält Senf und Erzeugnisse daraus	o) enthält Gerste
h) enthält Schalenfrüchte und Erzeugnisse daraus	

Wir geben Ihnen gerne Auskunft über die Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe für die von uns angebotenen Getränke und Speisen.

### Auflistung kennzeichnungspflichtiger Zusatzstoffe:

Art der Zusatzstoffe (Klassenname) E-Nummer	Kennlichmachung	Beispiele für Lebensmittel, die diese Zusatzstoffe enthalten können
1 Farbstoffe (Farbstoff) E 100 – E 180	»mit Farbstoff«	alkoholfreie Getränke (Fanta, Cola), Campari, Speiseeis, Desserts, Soßen, Lachsersatz, Obstsalat mit Kirschen
2 Konservierungsstoffe (Konservierungsstoff) E 200 - E 214, E 230 - E 249 - E 252, E 280 - E 285, E 1105	»mit Konservierungsstoff« oder »konserviert«	Lachsersatz, Feinkostsalate (Fleischsalat, Kartoffelsalat), Mayonaisen, Sauerkonserven (Essiggurken, Rote Beete), Käse, Anchosens, Fleischerzeugnisse
3 Antioxidationsmittel (Antioxidationsmittel) E 310 - E 321	»mit Antioxidationsmittel«	Trockensuppen, Brühen, Würzmittel
4 Geschmacksverstärker (Geschmacksverstärker) E 620 – E 635	»mit Geschmacksverstärker«	viele Produkte (z.B. Rosinen), Fleischerzeugnisse, Soßen, Würzmittel
5 Schwefeldioxid/Sulfite (kein Klassenname) E 220, E 228	»geschwefelt«	Essig, Trockenobst (z.B. Rosinen), Kartoffelerzeugnisse, Meerrettich
6 Eisensalze (kein Klassenname) E 579, E 585	»geschwefelt«	schwarze Oliven
7 Stoffe zur Oberflächenbehandlung (Überzugsmittel) E 901 – E 904, E 912, E 914	»gewachst«	Zitrusfrüchte, Melonen, Äpfel, Birnen
8 Süßstoffe (Süßstoffe) E 950 - E 952, E 951, E 959 andere Süßungsmittel (Zuckeralkohole) (kein Klassenname) E 420, E 421, E 953, E 956, E 967	»mit Süßungsmittel(n)« bei Aspartam (E 951) zusätzlich »enthält eine Phenylalaninquelle«	süß-sauer Konserven, Soßen, Senf, Feinkostsalate, brennwert-verminderte Lebensmittel (z.B. Joghurt, Cola, sonstige »Light-Getränke«)
9 Coffein (kein Klassenname, keine E-Nummern)	»caffeinhaltig«	z.B. Coca Cola, Kaffee, Espresso, Cappuccino
10 Phosphat E 338 – 341, E 450 – E52	»mit Phosphat«	Fleischerzeugnisse
11 aus Formfleisch zusammengefügt		
14 Chinin, Chininsalze (kein Klassenname, keine E-Nummern)	»chininhaltig«	
15 gepökelte Teile der Schweineschulter mit Fremdwasser geformt und gegart		