

Ristorante - Cafeteria
ACCADEMIA

Speisekarte

Antipasti / Vorspeisen

	Vorspeise	Hauptspeise
1 Cocktail di Gamberetti Crevetten Cocktail mit Salatbett	19.50	
3 Carpaccio di Manzo Rinds-Carpaccio mit Rucolasalat und Grana Padano	21.50	24.50
5 Antipasto Misto della Casa Assortierter italienischer Vorspeiseteller	21.50	24.50

Zuppe / Suppen

10 Zuppa Stracciatella Bouillion mit Ei		10.50
12 Zuppa di Pomodoro Tomatencrème-Suppe		11.50
13 Minestrone Hausgemachte Gemüsesuppe		12.50

Insalata / Salate

15 Insalate Verde Grüner Salat		9.50
16 Insalata Mista Gemischter Salat		10.50
17 Insalata di Rucola Rucolasalat mit Grana Padano-Streifen		13.50
19 Mozzarella Caprese di Bufala Tomatensalat mit Büffelmozzarella		17.50
20 Insalata Tonno Gemischter Salat mit Thunfisch und Zwiebeln		21.50

Le Paste / Teigwaren

22 Spaghetti Saporiti mit Olivenöl, frischen Tomaten und Basilikum	19.50
23 Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncini mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncino	19.50
24 Spaghetti Bolognese mit Bolognesesauce	23.50
26 Spaghetti Carbonara mit Speck, Pfeffer und Rahmsauce	23.50
29 Spaghetti ai Frutti di Mare mit Meeresfrüchten, Cherrytomaten und Basilikum	27.00
31 Penne all'Arrabbiata mit Olivenöl, Knoblauch, Tomatensauce und Peperoncino	21.50
32 Penne della Casa mit Kalbfleisch, Tomatenrahmsauce und Cognac	26.50
33 Linguine alla Vodka mit Wodka, Cherrytomaten und Tomatenrahmsauce	25.00
34 Tortelloni alla Panna mit Rahmsauce	23.00
35 Ravioli Burro e Salvia mit Fleischfüllung, Butter und Salbei	23.50
36 Tagliatelle dello Chef mit Pouletfleisch, Safran und Rahm	25.50
37 Tagliatelle al Salmone mit Weisswein, Rahmsauce und Lachs	26.00
38 Tagliatelle Portofino breite Nudeln mit Crevetten, Steinpilzen und Safransauce	28.00

Gnocchi & Gratinati

40 Gnocchi al Pomodoro mit Tomatensauce	21.00
41 Gnocchi Gorgonzola mit Gorgonzolarahmsauce und Baumnüssen	23.00
42 Gnocchi al Pesto mit Pestosauce	22.00
45 Lasagne al Forno Hausgemachte Lasagne im Ofen überbacken	23.50

Risotti

48 Risotto alla Boscaiola mit Steinpilzen, Cherrytomaten, Knoblauch und Grana Padano	25.00
49 Risotto ai Frutti di Mare mit Meeresfrüchten	26.00

Carni / Fleischgerichte

61 Saltimbocca alla Romana Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei, serviert mit Safran-Risotto	40.50
62 Scaloppine al Limone Kalbsschnitzel an Zitronensauce, serviert mit Nudeln	40.50
63 Scaloppine al Gorgonzola Kalbsschnitzel an Gorgonzolasauce, serviert mit Pommes frites	40.50
64 Entrecôte Manzo alla Griglia Entrecôte vom Grill auf Rucolabett und Grana Padano-Scheiben, mit Grillgemüse	44.00
65 Entrecôte Manzo al Pepe verde Entrecôte mit grüner Pfeffersauce, mit Pommes Frites und Gemüse	47.00
66 Fitness-Teller Poluetschnitzel vom Grill mit Salat	29.00
67 Piccata Milanese Kalbs-Piccata mit Spaghetti	41.50

Pesce / Fisch

55	Branzino al Limone Wolfsbarschfilet an Zitronensauce, serviert mit Bratkartoffeln	42.00
57	Salmone allo Zafferano Lachsfilet mit Safranrahmsauce, serviert mit Risotto	44.00
59	Fischknusperli mit Salat	29.00

Für unsere kleinen Gäste

75	Pizza Bambino Margherita oder Prosciutto, mit Mozzarella Käse überbacken	12.00
76	Kinder Spaghetti Napoli Spaghetti mit Tomatensauce	10.50
77	Kinder Spaghetti Bolognese Spaghetti mit Bolognesesauce	12.00
78	Chicken Nuggets mit Pommes frites	14.50
79	Snacky Portion Pommes frites mit Ketchup	8.00

Über Zutaten in unseren Gerichten, welche Allergien und/oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Pizze / Pizzen

100	Margherita Tomaten, Mozzarella, Oregano	18.00
101	Napoli Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Oregano	21.00
103	Italia Tomaten, Mozzarella, Oregano, nach dem Backen garniert mit frischen Tomaten, Basilikum und Grana Padano	23.50
104	Salame Tomaten, Mozzarella, Salami, Oregano	21.00
105	Prosciutto Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Oregano	21.00
106	Prosciutto e Funghi Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Champignon, Oregano	22.00
108	Calzone mit Vorderschinken, Champignon und Ei, Oregano (gedeckt)	24.00
110	Capricciosa Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Ei, Sardellen, Champignons, Oregano	24.50
112	Ciccia Bomba Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Vorderschinken, Speck, Oregano	24.50
113	Rusticana Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Rucola, Oregano	24.00
114	Quattro Stagioni Tomaten, Mozzarella, Peperoni, Champignons, Vorderschinken, Artischocken, Oregano	23.50
115	Tonno Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, Oregano	23.00
116	Hawaii Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Ananas, Oregano	22.00
117	Inferno Tomaten, Mozzarella, scharfer Salami, Peperoni, Zwiebeln, Oliven, Knoblauch, Oregano (scharf)	23.50
119	Calabrese Tomaten, Mozzarella, scharfer Salami, Oliven, Oregano	22.50

Pizze / Pizzen

120	Gorgonzola Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Oregano	22.00
121	Quattro Formaggi Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Taleggio, Grana Padano, Oregano	23.50
122	Frutti di Mare Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte, Oregano	25.50
124	Pilatus Tomaten, Mozzarella, Pouletfleisch, Vorderschinken, Kräuterbutter, Oregano	25.50
126	Forestiere Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, Oregano	24.00
128	Accademia Tomaten, Mozzarella, Kalbfleisch, Speck, Kräuterbutter, Champignons, Oregano (scharf)	26.50
130	FCL Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, scharfe Salami, Kräuterbutter, Rohschinken, Champignons, Oregano	27.00
131	Vegetariana Tomaten, verschiedene Gemüse	24.50
132	Carpaccio Tomaten, Mozzarella, hauchdünn geschnittenes Rindsfilet, Rucola, Grana Padano-Streifen, Oregano	26.00

Waren-Herkunft

Kalbsfleisch: Schweiz / Niederlande
Rindsfleisch: Schweiz
Poulet: Schweiz / Brasilien
Vorderschinken: Schweiz
Fisch: Norwegen / Vietnam / Lettland
Crevetten / Schalentiere / Tintenfisch: Vietnam / Indien / Thailand

Getränke

Aperitivi / Aperitifs

300	Prosecco	11%	1dl	8.00
301	Campari	23%	4cl	8.00
302	Cynar	16.5%	4cl	8.00
303	Martini rot / weiss	15%	4cl	8.00
304	San Bitter	alkoholfrei	1dl	6.50
305	Crodino	alkoholfrei	1dl	8.00
306	Aperol Spritz			12.50
307	Hugo			12.50

Alcolici e liquori / Spirituosen

307	Ramazotti	30%	4cl	7.50
308	Fernet Branca	42%	2cl	7.50
309	Sambuca	40%	2cl	7.50
310	Limoncello	37%	4cl	7.50
311	Amaretto	28%	2cl	7.50
312	Vodka weiss	40%	4cl	8.50
313	Bacardi	37.5%	4cl	9.00
314	Remy Martin	40%	2cl	13.50
315	Vecchia Romagna	38%	2cl	8.50
316	Jack Daniels	40%	4cl	11.50
317	Chivas Regal	40%	4cl	12.50

Birre / Bier

350	Eichhof Lager offen		2dl	4.50
351	Eichhof Lager offen		3dl	5.00
352	Eichhof Lager offen		5dl	6.50
353	Eichhof alkoholfrei		3,3dl	5.50
354	Erdinger Weissbier		5dl	8.00
355	Moretti		3,3dl	6.00

Es werden keine alkoholischen Getränke an Jugendliche unter 18 Jahren abgegeben.

Softdrinks / Offenausschank

	3dl	5dl
370 Wasser	4.50	5.50
372 Eistee	4.50	5.50
373 Sprite	4.50	5.50
374 Coca Cola	4.50	5.50
375 Apfelschorle	4.50	5.50

Bibite analcoliche fredde / Alkoholfreie Getränke

330 San Pellegrino	5dl	6.50
331 Aqua Panna	5dl	6.50
332 Fanta	3,3dl	5.50
333 Coca Cola / Zero	3,3dl	5.50
334 Rivella rot / blau	3,3dl	5.50
335 Apfelsaft	3,3dl	5.50
336 Schweppes Tonic	2dl	5.50
337 Orangensaft	2dl	5.50
338 Tomatensaft	2dl	5.50

Caffe – Bibite calde / Kaffee – Warme Getränke

360 Kaffee Crème / Tea		5.00
361 Espresso		5.00
362 Doppelter Espresso		6.50
363 Cappuccino		5.50
364 Coretto Grappa		7.00
365 Ovomaltine / Caotina dampferhitzt		5.50
366 Milch kalt / warm dampferhitzt		4.00
367 Latte Macchiatto		6.50

Ristorante-Cafeteria Accademia

Zihlmattweg 20
6005 Luzern
Tel.: 041 340 85 85

info@ristorante-accademia.ch
www.ristorante-accademia.ch

Ristorante-Pizzeria Nabucco

Dorfplatz 4
6052 Hergiswil
041 630 39 39

info@nabucco.ch
www.nabucco.ch

Ristorante-Pizzeria Enzian-Horw

Gemeindehausplatz 8
6048 Horw
Tel. +41 41 340 70 20

info@enzian-horw.ch
www.enzian-horw.ch