

den sich Feinheiten: So wird Crudo di Parma oder Rinds-Carpaccio erst ganz zuletzt auf die gebackene Pizza gelegt. Eine Köstlichkeit!

Luce vergisst man die Zeit. Mit südländischer Höflichkeit nimmt das Luce-Team die Bestellung auf, eilt zur Theke und serviert schon bald danach mit Charme und Eleganz. Und damit man es geniessen kann, gibt's von Pasta und Pizzas auch halbe Portionen. Das lässt Platz für Vorspeise und Dessert.

Text: Silvia Frick
Bilder: Maurice Shourouk

Von Götterspeise und Rebensaft

Zubereitet für göttliche Wesen sind auch die Desserts. Zwischen diversen Süßspeisen prangt die Komposition vom Chef: Cannolo siciliano oder Baba' al Brandy, ein Gebäck, gefüllt mit Quarkcreme und Früchten oder ein mit Brandy getränktes Biskuit. Die Spezialitäten wechseln, sei es nach Jahreszeit oder italienischer Region. Und als Wein dazu trinkt der heutige Bacchus einen fruchtigen Chardonnay DOC, einen abgerundeten Barbera, einen erdigen Nebbiolo im Offenaussschank und alle aus Eigenanbau. Daneben stehen rund 50 Flaschenweine zur Auswahl. Und zuletzt geben echt italienische Kaffeespezialitäten und als Digestiv ein milder Grappa della casa "Monpra", das Pünktchen auf die Italianità.

Italienischer Charme

„Vorsicht, Plauderstündchen können zum Genuss ausarten“, steht anfangs der Speisekarte geschrieben. Und wahrlich: Im



Restaurants Luce
 8000 Lugano
 Telefon +41 91 825 20 20
 Fax +41 91 825 20 21
 E-Mail info@lucelugano.ch
www.lucelugano.ch

Alle Informationen
 über die Gastronomie in Lugano
 im Internet finden Sie unter
www.lugano.ch
 oder unter
 +41 91 825 20 20
 Fax +41 91 825 20 21
 E-Mail info@lucelugano.ch
www.lucelugano.ch

Tagliatelle «Primavera»

Zutaten für zwei Personen
 200 g Tagliatelle, 100 g frisches Lachsfilet, 100 g grüner Spargel, 150 g Cherry-Tomaten, 20 g Zwiebeln, gehackt, Salz, Pfeffer, frische grossblättrige Petersilie.

Zubereitung: Tagliatelle nach Packungsbeschreibung kochen, die Zwiebeln in einer Schwenkpfanne im Olivenöl anbraten, grünen rohen Spargel, fein geschnitten und Lachsfilet in Streifen zugeben. Zuletzt Cherry-Tomaten halbieren, salzen und pfeffern. Die gekochten Tagliatelle dazugeben, kurz mischen, auf den Teller geben und mit gezupften Petersilienblättchen garnieren.

Geheimtipp des Kochs: Die Pasta nur leicht abtropfen lassen. Etwas Kochwasser bindet die Sauce und gibt ihr den «ultimo tocco» — letzten Schliff.

