



Luigia (CH)

Menu Prices — August 21, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

Pizza Gourmet

ITEM	PRICE
Miracolata Mozzarella di Bufala, filets de tomates San Marzano, basilic, origan##Allergens: 	CHF32.00

Bollicine

ITEM	PRICE
Prosecco Biologico Brut Anna Spinato Glera 100%, 75 cl	CHF42.00
MOSCATO COSSETTI Moscato 100%, 75 cl	CHF37.00

Vini Rosè

ITEM	PRICE
Le Papesse Argentaia Herkunftsregion: ToskanaAlkoholgehalt: 13%.Rebsorte: Sangiovese 100%Farbe: Zartrosa, sehr leuchtendIdeale Kombinationen:...	CHF44.00

Vini Bianchi D'Italia

ITEM	PRICE
Pinot Grigio Friuli Colli Orientali DOC Pinot Grigio 100%, 75 cl	CHF33.00
Ciarea, Gavi di Gavi DOCG Cotese 100%, 75 cl	CHF32.00
Chardonnay Friuli Colli Orientali DOC Chardonnay 100%, 75 cl	CHF33.00
FALANGHINA DEL SANNIO Falanghina 100%, 75cl	CHF29.00

Vini Rossi Sud Italia

ITEM	PRICE
NEGROAMARO SUPERIORE CLAUDIO QUARTA Intensive rubinrote Farbe. Aromen von Johannisbeeren, Brombeeren, Gewürzen und balsamischen Kräutern. Komplex und harmon...	CHF32.00
NERO D'AVOLA ANANKE FEDERICO CURTAZ Nero d'Avola 100%, 75 cl	CHF49.00
ANIMA DI PRIMITIVO CLAUDIO QUARTA Undurchdringliches Granatrot. Bouquet von reifen roten Früchten, mit deutlichen Noten von Kirschen und Pflaumen im Alkoh...	CHF32.00
AGLIANICO DEL SANNIO DOC TERRE STREGATE Aglianico 100%, 75 cl	CHF34.00
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO TRULLI'S CASTORANI Montepulciano 100%, 75 cl	CHF39.00
CANNONAU DI SARDEGNA DOC OJE -NUOVI PODERI- Cannonau 90% Montepulciano 5% Carignano 5%, 75 cl	CHF40.00

Vini Rossi Centro Italia

ITEM	PRICE
CAMPOMARZO CENNATOIO Sangiovese 50% Merlot 50%, 75 cl	CHF29.00
DONNA MINGARDA COLLINE SAN BIAGIO Sangiovese 100%, 75 cl	CHF45.00
COLLINE SAN BIAGIO VIGNA TOIA Sangiovese Cabernet Sauvignon Merlot, 75 cl	CHF39.00
MONTEFALCO ROSSO BOCALE Sangiovese 70% Sagrantino 15% Merlot 10% Colorino 5%, 75 cl	CHF39.00
MORELLINO DI SCANSANO PRIORATO ARGENTAIA Sangiovese 85% Cabernet Sauvignon 10% Cillegiolo 5%, 75 cl.	CHF43.00

Vini Rossi Nord Italia

ITEM	PRICE
DOLCETTO D’ASTI SUPERIORE DOCG LA VIGNA VECCHA COSSETTI Dolcetto 100%, 75 cl	CHF36.00
BARBERA ALTEA Barbera 100%, 75 cl	CHF34.00
BAROLO SANT’AGATA WHITE LABEL Nebbiolo 100%, 75 cl	CHF49.00
NEBBIOLO SUPERIORE IL CAVALIERE Herkunftsregion: Piemont Alkoholgehalt: 14%. Rebsorte: 100% Nebbiolo Farbe: granatrot Passt zu: roten Fleischgerichten,...	CHF40.00

Bières

ITEM	PRICE
Riegele Privat 33Cl Lager / PremiumLow fermentation beerBlonde5,20 Vol	CHF8.00
Speziator Double Malt 33Cl Die große Tradition von Riegele ist die Grundlage für die Auswahl klassischer und spezieller Biere. Bereits 1386 gegründ...	CHF8.00
Ipa Liberis Sans Alcol 33Cl Alkoholfrei Blond Hoch vergorenes Bier/Ale 0,4% Vol.	CHF12.00

Bevande

ITEM	PRICE
Coca Cola Zero	CHF5.00
Coca Cola	CHF5.00
Bio organic gazzosa Gazzosa Bio. Mit Zitronensaft IGP Syrakus. Frisches und schmackhaftes Erfrischungsgetränk. Eine handwerkliche Produktion...	CHF6.00
Molecola classica la recette originale de la molécule classique, le cola 100% italien	CHF4.00
The freddo alla pesca BIO Tomarchio 275ml Ein Aufguss aus schwarzem Tee, Melone und sizilianischem PfirsichEntstanden aus dem Aufguss von Schwarzteeblättern...	CHF6.00

ITEM	PRICE
Cedrata EIN ERFRISCHENDES, ALTMODISCHES GETRÄNK... Eine Zitrusfrucht, die nicht nur in Größe, sondern auch in Geschmack und Arom...	CHF5.00
Nettare di fragola 22cl, hergestellt aus italienischen Bio-Erdbeeren	CHF5.00
Aranciata BIO 275ml Sie stammt ursprünglich aus Ribera und ist in der ganzen Welt als "die sizilianische Blondine" bekannt.Gut zu esse...	CHF6.00
Succo alla Pesca BIO 22 cl Bio-Pfirsichsaft	CHF5.00
Succo d'Ananas BIO 22 cl Bio-Ananassaft	CHF5.00
Chinotto Das Chinotto - Bio Bio ist ideal, um Ihre Momente der Entspannung oder des Vergnügens mit Freunden zu genießen.	CHF6.00
Succo di pomodoro perino BIO 22 cl Bio-tomatensaft	CHF5.00
Ginger ale Using a unique blend of three of the best types of natural ginger, delicate vegetable aromas and spring water, we have c...	CHF7.00
Succo d'Arancia BIO 22 cl Bio-Orangensaft	CHF5.00
The freddo al limone BIO Tomarchio 275ml Ein Aufguss aus schwarzem Tee, IGP-Zitrone aus Syrakus und Ciaculli-Mandarine Zubereitet mit dem Aufguss der beste...	CHF6.00
Tonica Verum Bevi Più Naturale hat die Aufgabe, die Qualität alkoholfreier Getränke durch die Wiederentdeckung traditioneller i...	CHF5.00

Dessert

ITEM	PRICE
Nutelline Frittierte Pizzateigkrapfen mit Nutella und Haselnüssen	CHF15.00
Tiramisu al pistacchio (Dessert) Pistazien-Tiramisu	CHF12.00
Pizza alla Nutella piccola Allergènes:   	CHF15.00
Tiramisù Classico (Dessert)	CHF12.00
Z-Brest alla Nutella Paris brest des Kochs mit Schlagsahne und Nutella	CHF8.50
Cannoli siciliani (Dessert) Il cannolo siciliano è una crosta di pasta fritta a forma di conchiglia, riempita con un ripieno dolce e cremoso, a base...	CHF13.00
Cheese Cake Pistaches (Dessert) Cheese cake mit Pistaziensauce	CHF12.00
Pistacchine Gebackene Pizzateigkrapfen mit Pistaziencreme und gehackten Pistazien	CHF15.00
Panna cotta mit Erdbeersauce	CHF9.50
Profiteroles Luigia Mit Eiercreme gefüllte Windbeutel mit Schokoladenganache überzogen	CHF12.00
Nutella-Pizza Allergene:   	CHF25.00

ITEM	PRICE
Baba spaziale Mit Rum, Schlagrahm und Nutella	CHF11.00
Cheese cake Erdbeere Luigia Cheesecake mit Erdbeersauce	CHF12.00
Cheese cake Schokolade Luigia Käsekuchen mit Schokoladensauce	CHF12.00
Baba pistacchio Rum, with whipped cream and pistachios	CHF11.00
Baba tradizionale Traditioneller Rum Baba	CHF11.00
Menu Bambino	

ITEM	PRICE
Bambino Margherita Classica Tomatensauce, Mozzarella, Fior di Latte	CHF13.00
Pasta Penne oder Spaghetti, die Sauce kann gewählt werden zwischen: Tomatensauce, Bolognese, Pesto oder Natur. Keine andere Sa...	CHF14.00
Svizzerino Hausgemachter Rindfleischburger mit Sticks Luigia, Saisonsalat, Datterini-Tomaten	CHF19.00
Calamari fritti Kleine frittierte Calamari im Maisteig	CHF19.00
Margherita al prosciutto cotto Mit Tomatensauce, Fior di Latte, gekochtem Schinken	CHF19.00
Nuggets Luigia Chicken Nuggets mit gebratenen Streichholzkartoffeln, kleinen Focaccine, Mayonnaise und Ketchup	CHF19.00
Bambino margherita Wurstel Kleine deutsche Wurstpizza mit Tomatensauce und Mozzarella fior di latte	CHF19.00

Le Verdure e le Insalate	
ITEM	PRICE
Friarielli aglio olio e peperoncino Friarielli mit Knoblauch, nativem Olivenöl extra, Pfefferschoten	CHF12.00
Zucchini Scapece Zucchini, Knoblauch, Minze, Weißweinessig, Basilikum	CHF9.00
Cime di rapa Cime di rapa sautiert mit nativem Olivenöl extra	CHF12.00
Patate arrostite Bratkartoffeln mit Tomaten, Friggitelli, Chili, Nduja aus Kalabrien, Basilikum und Knoblauch.	CHF9.00
Melanzane funghetto Gebratene Auberginen mit pacchettelle tomaten	CHF9.00
Insalata di pomodori Tomaten-salat, Basilikum, grüne Oliven, Oregano, rot zwiebeln	CHF8.00
INSALATA MISTA Gemischter Salat der Saison, Karotten, Fenchel	CHF7.00
Grechella Ramati-Tomaten, grüne Oliven, griechischer Feta, rote Zwiebeln, Gurken, Oregano, Basilikum	CHF18.00

ITEM	PRICE
Insalata Messicana Krauser Chicorée, gebratenes Hähnchen, Mais, Datteltomaten, Avocado, rote Zwiebeln	CHF24.00
Insalata Scozzese Escarole, tomates cerises, œufs durs, amandes effilées, avocat, saumon fumé écossais##Allergènes :	CHF24.00
Insalata Siciliana Datterini-Tomaten, Kapern, Oregano, gesalzener Ricotta, Basilikum	CHF12.00
Insalata Spinacina Frischer Spinat, Fenchel, Grana-Padano-Käse	CHF12.00
Vegetariana Ramati-tomaten, grüne Oliven, Stracciata di Burrata, Mais, Avocado, rote Zwiebeln, geröstete Samen	CHF18.00
Cesarella Gemischter Salat der Saison, rotbraune Tomaten, Avocado, gegrillte Hähnchenbrustfilets, Mais, grüne Oliven, gekochtes Ei...	CHF23.00
Insalata Mediterranea Eskariolensalat, Kirschtomaten, hartgekochte Eier, Buffeln Mozzarella, Weißer Thunfisch, grüne Bohnen, Taggiasca-Oliven...	CHF25.00
Insalata Tropicana Frischer Spinat, gegrillte Krabbenschwänze, Avocado, Kirschtomaten, Fenchel, gebratene Kichererbsen	CHF25.00

Picked for you

ITEM	PRICE
Tiramisù Classico	CHF12.00
Margherita Classica Gewürzt mit einer nach Großmutters Geheimnis zubereiteten Tomatensauce, Fior di Latte und Basilikum. Zusätzliche Zutat...	CHF15.90
Tiramisu al pistacchio Pistazien-Tiramisu	CHF12.00
Cheese Cake Pistaches Cheese cake mit Pistaziensauce	CHF12.00
Cannoli siciliani Il cannolo siciliano è una crosta di pasta frita a forma di conchiglia, riempita con un ripieno dolce e cremoso, a base...	CHF13.00

I Petali di Luigia

ITEM	PRICE
Petalo Tartufo 1 Pizzateigblatt, fior di latte, gekochter Schinken, Shiitake-Pilze, Salsa-Tartufata, saisonale Trüffel in Öl	CHF12.00
Vegetariani 6 vegetarische Blütenblätter mit Cime di rapa, Pecorino romano dop, Burrata stracciata	CHF39.00
Pugliese 6 Blütenblätter mit Capocollo di Martina Franca, Pecorino Romano DOP, Fior di Latte, Friggitelli, Tomatenpacchettelle, Ba...	CHF42.00
Salmone 6 Blütenblätter mit schottischem Räucherlachs, Kartoffeln, Burrata-Stracciata, Büffelmozzarella, Tartarsauce, Avocadocre...	CHF42.00
Tartufo 6 Blütenblätter mit Fior di Latte, gekochtem Schinken, Shiitake-Pilzen, Trüffelsauce, frischem schwarzem Trüffel der Sai...	CHF49.00

I Calzoni

ITEM	PRICE
------	-------

Donna Luigia Tomatensauce, Fior di Latte, gekochter Schinken, Grana Padano, Basilikum Donna Sara	CHF23.00
Donna Sofia Fior di Latte, süße Salami, frischer Ricotta, Grana Padano, schwarzer Pfeffer	CHF24.00
Donna Elisanna Smoked provola cheese, escarole, anchovies, capers, garlic, black olives###Allergene : ☐ ☐ ☐ ☐ ☐	CHF23.00
Donna Assunta Tomatensauce, fior di latte, Ricotta-Käse, Grana Padano, Basilikum	CHF20.50

Pizze Classiche

ITEM	PRICE
Margherita mit scharfer Salami Mit Grossmutter's geheimer Tomatensauce, Fior di Latte, scharfer Salami, Basilikum	CHF22.00
Margherita Classica (Pizze Classiche) Gewürzt mit einer nach Großmutter's Geheimnis zubereiteten Tomatensauce, Fior di Latte und Basilikum. Zusätzliche Zutat...	CHF15.90
Margherita mit Büffelmozzarella Mit Grossmutter's geheimer Tomatensauce, Büffelmozzarella und Basilikum	CHF22.00
Margherita Mit Weisssem Thon Alalunga Und Zwiebeln Mit Grossmutter's geheimer Tomatensauce, Fior di Latte, Basilikum, weissem Thon Alalunga und Zwiebeln...	CHF23.50
Margherita mit Schinken Mit Grossmutter's geheimer Tomatensauce, Fior di Latte, Kochschinken, Basilikum	CHF24.50
Margherita mit Fenchelwurst aus Napoli Mit Grossmutter's geheimer Tomatensauce, Fenchelwurst, Basilikum	CHF22.00
Margherita mit Schinken und Pilzen Mit Grossmutter's geheimer Tomatensauce, Fior di Latte, Kochschinken, Shiitake-Pilzen, Basilikum...	CHF25.00
Margherita mit Würstel Mit Grossmutter's geheimer Tomatensauce, Fior di Latte, deutsche Wurst, Basilikum	CHF22.50
Margherita Mit Parmaschinken Gewürzt mit einer nach Großmutter's Geheimnis zubereiteten Tomatensauce, fior di latte, Parmaschinken, Basilikum...	CHF25.00

Pizze Specialita

ITEM	PRICE
Italica Tomatensauce, Oregano, Olivenöl Extra-Vergine, frische Datterini-Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum...	CHF24.00
Tropeana Tomatensauce, Büffelmozzarella, rote Zwiebel, Pecorino Romano DOP, 'Nduja di Spilinga	CHF23.00
Lipari Tomatensauce, Fior di Latte, gekochter Schinken, Salami, Artischocken, Champignons, “Gaeta” Oliven, Grana Padano, Basi...	CHF25.00
Mergellina Büffelmozzarella, gekochter Schinken, Kartoffelkroketten und Grana Padano g.U.	CHF26.00
Stromboli Tomatensauce, Fior di Latte, Peperoni, scharfe Wurst aus Napoli,, Grana Padano, Basilikum...	CHF24.00
Procida Tomatensoße, Pecorino Romano DOP, frischer Ricotta, Schweinehalsklößchen, Petersilie.	CHF22.00
Salentina PacchetelleTomaten DOP, Pancetta, Artischocken, geräucherte Provola, Pecorino Romano DOP, Basilikum...	CHF24.50

ITEM	PRICE
Ionica Fior di latte, provola affumicata, Pecorino Romano Dop, Nduja di Spilinga (crema di salame piccante), pomodori gialli, f...	CHF24.00
TRENTINA Fior di Latte, Shitake-Pilze, Grana Padano, Gorgonzola, natives Olivenöl extra, Trentiner Speck...	CHF23.00
Vesuvio Fior di Latte, Friarielli, Fenchelwurst aus Napoli, Grana Padano	CHF25.00
Pizze Vegetariane	
ITEM	PRICE
NORMA Fior di latte, Tomatensauce, gebratene Auberginen, Basilikum, gesalzene Ricotta-Flocken	CHF25.00
Vegetale ##Fior di latte, geräucherter Provola, rote Pacchetelle, Tomaten, Zucchini, Auberginen, Paprika, Shitake-Pilze, Oregan...	CHF23.00
Formaggi ##Mozzarella di bufala, provola fumée, gorgonzola, Grana Padano##Allergene :	CHF24.00
Tricolore Fior di Latte, Rucola, Grana Padano gehobelt	CHF24.00
Genovese Fior di latte, Ricotta, Pesto, Rucolasalat, Grana Padano.	CHF23.00
Mediterranea Pacchetelle-Tomaten DOP, Tomatensauce, Fior di Latte, Ricotta, Oregano, Basilikum, Knoblauch...	CHF24.00
Antica Pacchetelle, Fior di Latte, Ricotta, Basilikum	CHF22.00
Pizze Vegane	
ITEM	PRICE
Marinara Classica Ohne Käse mit Grossmutter's geheimer Tomatensauce, Basilikum, Oregano und Knoblauch	CHF15.00
VEGANELLA Tomatenscheiben, Creme aus schwarzen Oliven und Zwiebeln, Eskariol Allergene :	CHF16.00
SPEZIATELLA Rote Tomatenpacchetelle, würziges Öl, Rübenspitzen, Pinienkerne, Tarallo pugliese	CHF18.00
LIBANESE Kichererbsenpüree, Zwiebeln, Chili, frischer Spinat, gebratene Kichererbsen, gehobelte Mandeln	CHF18.00
Focacce	
ITEM	PRICE
Burratina Burrata stracciata, rote Pacchetelle-Tomaten, Basilikum-Pesto	CHF24.00
Truffaiola Burrata stracciata, Shitake-Pilze, Trüffelsauce, frische schwarze Trüffel der Saison	CHF28.00
Casertana Pacchetelle-Tomaten, Parmaschinken, Bufala, Basilikum, Oregano	CHF27.50
Valtellina Tomaten Pacchetelle, Burrata Stracciata, Bresaola, Rucola, Pfeffer, Oregano.	CHF24.00

ITEM	PRICE
Rosmarino Focaccia mit Rosmarin	CHF8.00
Bolognina Mortadella bolognese, Burrata Pugliese, pistacchi, sale e olio##Allergeni:	CHF23.00
Tarantina Pacchetelle-Tomaten, Coppa, Stracciata di Burrata, Basilikum, Oregano	CHF25.50

Secondi

ITEM	PRICE
Calamari alla griglia Gegrillte Calamari auf Tomatencarpaccio, mit Rucola und geröstetem Panko	CHF29.00
Polpo grigliato con purea di patate e friarielli Gegrillter Oktopus mit Kartoffelpüree und Friarielli, auch pikant erhältlich Fragen Sie Ihren Kellner	CHF29.00

La Nostre Paste

ITEM	PRICE
Spaghetti alla Carbonara Eier, "Guanciale", Grana Padano, Pfeffer, Pecorino Romano DOP	CHF23.00
Lasagna bolognese Lasagne mit Rindfleisch	CHF26.00
Pappardelle alla Bolognese Fresh pasta with minced beef Allergens:	CHF26.00
Garibaldina Gelbe und rote Tomaten, Basilikum-Pesto, Burrata Pugliese Stracciata-Käse, Chilischote, Grana Padano-Käse, Pecorino R...	CHF22.00
Fettuccine pesto pinoli e burrata Fettuccine mit Basilikum-Pesto, gerösteten Pinienkernen, getrockneten Tomaten und Burrata Pugliese	CHF25.00
Calamarata Napoletana Neapolitanische Pasta mit Tintenfisch, Pacchetelle-Tomaten, Knoblauch, Petersilie, Chilischote	CHF24.00
Gnocchetti al Taleggio e tartufo nero Kartoffelgnocchi mit Taleggio-Käsesauce und schwarzen Trüffelspänen der Saison	CHF26.00
Fettuccine Gamberi e Zucchine Garnele, Zucchini, „Piennolo-Tomaten DOP, Petersilie, Peperoni con gamberi, zucchini e pomodori pacchetelle	CHF26.00
Spaghetti all'Abruzzese Tomatensauce, hausgemachte Schweinenacken-Frikadellen, Pecorino Romano Dop, Basilikum Allergene:	CHF24.00
Gnocchetti all'Amalfitana Kartoffel-Gnocchi, Tomatensauce, Grana Padano, Pecorino Romano Dop, Büffel-Ricottina-Käse, Zitronenschalen, Basilikum	CHF24.00
Fusilli alla Norma Tomatensauce, gebratene Auberginen, Basilikum, gesalzener Schafskäse. Allergene:	CHF23.00
Spaghetti miracolati San Marzano-Tomaten, Knoblauch, Basilikum, natives Olivenöl extra	CHF16.00

Antipasti

ITEM	PRICE
Bruschetta Pugliese Vollkorncroûtons mit Datterini-Tomaten, Burrata aus Apulien, Basilikum, roten Zwiebeln	CHF11.00

ITEM	PRICE
Mozzarelline fritte Kleine panierte und frittierte Fior di Latte-Bällchen	CHF11.00
Truffini Arancini aus Reis mit Pecorino Romano Dop-Käse, gefüllt mit Trüffelsauce, paniert und frittiert	CHF14.00
Arancini siciliani Panierte Reiskugeln gefüllt mit Sauce Bolognese und Erbsen	CHF15.00
Crocchette di patate Kartoffelkroketten gefüllt mit Fior di Latte	CHF14.00
Patata Bratkartoffeln	CHF6.50
Bruschetta Napoletana Vollkorncroûtons mit Datterini-Tomaten, Mozzarella-Käse, Parmaschinken	CHF13.00
Suppli Romano Frittierte Reiskrokretten mit Tomatensauce, gefüllt mit Fior di Latte	CHF11.00
Melanzane alla parmigiana Gebratene Auberginen, Fior di Latte, Grana Padano, Tomatensauce, Basilikum	CHF19.50
Polpettine Fritte Hausgemachte gebratene Schweinefleisch-Pasteten##Allergene: ☐☐☐☐☐☐	CHF15.00
Barchetta Napoletana Gefüllte Aubergine mit ihrem Fleisch, Datteltomaten, Oregano, Taggiasca-Oliven und Kapern, Knoblauch und Brot	CHF19.00
Assortimento di Fritture italiane Arancini, Crochè di patate, Suppli romano, Truffini (2 Stück pro Sorte), begleitet von einer Auswahl an Soßen	CHF29.00
Polpette della nonna Hausgemachte Schweinenacken-Frikadellen, gekocht in Tomatensauce und serviert mit Pecorino Romano DOP und Basilikum	CHF19.00
Tartare di manzo Rindfleisch mit Burrata-Käse-Stracciata, pochiertes Wachtelei schwarzem Pfeffer, Trüffelsauce, krausem Endiviensalat, sa...	CHF27.00
Vitello Tonnato Ein traditionelles piemontesisches Rezept mit jungem Rindfleisch, das bei niedriger Temperatur gegart wird.	CHF19.50
Caprese Büffelmozzarella mit Datterini-Tomaten	CHF23.50
Burrata Pugliese con prosciutto crudo di Parma 18 mesi Burrata pugliese 125gr mit Zucchini alla scapece, Brotcroutons und Parmaschinken	CHF24.50
Pifferi Luigia Frittierte Pizzateigkrapfen	CHF9.50

Options

ITEM	PRICE
Grana Padano DOP Gerieben Allergènes : ☐☐	CHF0.50
Huile Piquante Olio extravergine d’oliva con peperoncino piccante	CHF0.50
Huile d'olive	CHF0.50