

# La cucina di Vallocaia

*Il piccolo ristorante*

Pia Schmid, unsere Architektin.

Nennt das Vallocaia.

«Kind der Liebe»

Weil sich alle HandwerkerInnen mit so viel Herzblut einbrachten...

	porzione piccola	porzione
<b>Antipasti misti alla toscana</b>		
Salumi e sott'olio Finocchiona, Prosciutto di Parma Cavazutti dop (22 mesi), Capocollo, Mortadella, eingelegte Zucchini, Auberginen, Artischocken und getrocknete Tomaten	22	28
Salumi e formaggi Finocchiona, Prosciutto di Parma Cavazutti dop (22 mesi), Capocollo, Mortadella, dreierlei Pecorino, Gorgonzola und Parmesan	23	29
<b>Insalate ed antipasti</b>		
Bruschette al pomodoro e basilico <sup>v+</sup> Geröstete Brote mit Tomaten und Basilikum		12
Insalata mista di stagione <sup>v+</sup> Gemischter Saisonsalat		9
Insalata di rucola con scaglie di pecorino fresco <sup>v</sup> Rucolasalat mit frischen Pecorino-Splintern		14
Verdura alla griglia con caprino Gegrilltes Saisongemüse mit Ziegenkäse		22
Prosciutto di Parma Cavazutti dop (22 mesi) e mozzarella di bufala Parmaschinken und Büffel-Mozzarella		22
Panzanella alla toscana con scaglie di pecorino fresco <sup>v</sup> Toskanischer Brotsalat mit frischen Pecorino-Splintern, Gurken, kleinen Tomaten und Basilikum		12
Pomodorini e mozzarella di bufala <sup>v</sup> Kleine Tomaten und Büffel-Mozzarella		17
Carpaccio di manzo con rucola, parmigiano e limone Rindscarpaccio mit Rucola und gehobeltem Parmesan		26
<b>Minestra</b>		
Pappa al pomodoro fresco <sup>v</sup> Tomatensuppe mit Brot		12

## Per i bambini

Auch Kinder sollen die Vielfalt der italienischen Küche entdecken.

Nach Lust und Laune wählen können.

Zum pauschalen Preis von 15 Franken.

Bis und mit 12 Jahren – in Begleitung von Erwachsenen.

Getränke sind nicht inbegriffen.

## **Paste fatte in casa – picci o tagliatelle – e gnocchi**

all'aglione <sup>v</sup> mit Knoblauch und Tomatensauce	19
al pomodoro e basilico <sup>v</sup> mit Tomatensauce und Basilikum	19
al ragù toscano mit Rindfleisch, Schweinefleisch, Salsiccia und Tomatensauce	26
alla gorgonzola e noci <sup>v</sup> mit Gorgonzola und Baumüssen	23
Pasta al forno (Lasagne) alla toscana (25 minuti)	29
Ravioli di manzo «Chianina» al burro e salvia Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Chianina-Rindsfilet an Butter und Salbei	27

## **Risotti**

Risotto alla verdure di stagione <sup>v</sup> Risotto mit Saisongemüse	23
Risotto al parmigiano con bocconcini di filetto di manzo al balsamico Parmesanrisotto mit Rindsfiletwürfeln an Balsamico-Sauce	32

## **Pesce**

Gamberoni all'aglio, olio di oliva e peperoncino su spinaci Riesencrevetten mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini auf Spinat, Reis	42
---	----

## **Carni**

Scaloppine di vitello al limone Kalbsschnitzel an Zitronensauce, Parmesanrisotto	37
Costolette di agnello ai profumi della Toscana Lammkoteletts mit frischen Kräutern, Bratkartoffeln	42
Tagliata di manzo grigliata alle erbe su rucola Gegrilltes, geschnittenes Rindsentrecôte mit Kräutersauce auf Rucola, Bratkartoffeln	45
Filetto di manzo grigliato alVino Nobile Gegrilltes Rindsfilet (200 g) anVino Nobile-Rotweinsauce, Parmesanrisotto	49
Costata alla fiorentina (ab 2 Personen) Chianina-Rindssteak am Knochen nach Florentiner Art, Bratkartoffeln und sautiertes Gemüse	pro Person 67

## **Contorni**

Patatine al rosmarino, tagliatelle, riso, risotto, verdure saltate, spinaci Rosmarin-Kartoffeln, Tagliatelle, Reis, Risotto, sautiertes Gemüse, Spinat	6
---	---

v = vegetarisch v+ = vegan

### **Fleisch-Herkunft**

Bitte beachten Sie unsere spezielle Hinweistafel.

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.

Preise in CHF inkl. MwSt./11.19