

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
Antipasti ed insalate		
Salumi e sott'olio Finocchiona, Prosciutto di Parma Cavazzuti dop (22 mesi), Capocollo, Mortadella, eingelegte Zucchini, Auberginen, Artischocken und getrocknete Tomaten	23	28
Prosciutto di Parma Cavazzuti dop (22 mesi) con fichi Parmaschinken mit frischen Feigen		25
Pomodorini datteri e mozzarella di bufala ^v Datteltomaten und Büffelmozzarella		17
Insalata panzanella ^v Brotsalat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Basilikum		18
Carpaccio di manzo con tartufo nero autunnale Rindscarpaccio mit schwarzem Herbstrüffel		32
Minestra		
Pappa al pomodoro ^v Tomatensuppe mit Brot und Basilikum		12
Pasta, ravioli e gnocchi fatti in casa		
Pici al pomodoro e basilico ^v mit Tomatensauce und Basilikum		20
Gnocchi al ragù toscano mit Rindfleisch, Schweinefleisch, Salsiccia und Tomaten		27
Ravioli di manzo «Chianina» al burro e salvia Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Chianina-Rindfleisch an Butter und Salbei		30
Tagliatelle con pomodorini datteri, gamberoni, aglio e peperoncino Hausgemachte Tagliatelle mit Datteltomaten, Riesengarnelen, Knoblauch und Peperoncini		36

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.

Risotti

Risotto al parmigiano con bocconcini di filetto di manzo al balsamico Parmesanrisotto mit Rindsfiletwürfeln an Balsamico-Sauce	32
Risotto al tartufo nero autunnale ^v Risotto mit schwarzem Herbsttrüffel	34

Pesci

Gamberoni all'aglio, olio di oliva e peperoncino su spinaci Riesencrevetten mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini auf Spinat, Reis	43
Filetti di branzino con pomodorini datteri e olive Wolfsbarschfilets mit Datteltomaten und Oliven, Reis	42

Carni

Costolette di agnello ai profumi della Toscana Lammkoteletts mit frischen Kräutern, Bratkartoffeln	42
Scaloppine di vitello al limone Kalbsschnitzel an Zitronensauce, Parmesanrisotto	41
Filetto di manzo grigliato alVino Nobile Gegrilltes Rindsfilet (250 g) anVino Nobile-Rotweinsauce, Parmesanrisotto	49
Tagliata di manzo grigliata con rucola e parmigiano Gegrilltes, geschnittenes Rindsentrecôte auf Rucolasalat mit Parmesan und Bratkartoffeln	45
Costata alla fiorentina (ab 2 Personen) Chianina-Rindssteak am Knochen nach Florentiner Art, Bratkartoffeln und sautiertes Gemüse	69 pro Person

Contorni

Patatine al rosmarino ^{v+} , tagliatelle ^v , risotto al parmigiano ^v o allo zafferano ^v , verdure saltate ^{v+} Rosmarin-Kartoffeln, Tagliatelle, Parmesan- oder Safranrisotto, sautiertes Gemüse	6
--	---

v = vegetarisch v+ = vegan

Fleisch- und Fischherkunft: 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./10.20