

# La cucina di Vallocaia

## Antipasti ed insalate

	porzione
Tagliere di salumi con formaggi misti e giardiniera di verdure croccante Tagliere mit verschiedenen toskanischen Salame, Mortadella, Parmaschinken, diverse Käse und knuspriges Gemüse <i>Chopping board with different salami from the Toscana, mortadella, raw ham, different types of cheese and crispy vegetables</i>	32
Carpaccio di manzo con funghi spugnoli e scaglie di pecorino Rindscarpaccio mit Olivenöl, mit Morcheln und Pecorino-Splittern <i>Beef carpaccio with olive oil, with morels and Pecorino shavings</i>	34
Insalata di polpo con olive taggiasca, pomodorini datteri, patate e sedano con salsa salmoriglio Oktopus-Salat mit Taggiasca Oliven, Datteltomaten, Kartoffeln, Sellerie und Zitronensauce <i>Octopus salad with Taggiasca olives, date tomatoes, potatoes celery, and lemon sauce</i>	27 37
Bruschette al pomodoro e basilico <sup>∨</sup> Geröstete Broteisbeiben mit Olivenöl, Knoblauch, frischen Tomaten, und Basilikum <i>Toasted slices of bread with olive oil, garlic, fresh tomatoes and basil</i>	14
Bruschette con crema di mascarpone, asparagi verdi e pomodori secchi <sup>∨</sup> Geröstete Broteisbeiben mit Mascarponecrème, grünen Spargeln und getrockneten Tomaten <i>Toasted slices of bread with mascarpone cream, green asparagus and sun-dried tomatoes</i>	17
Burrata con pomodorini datteri e basilico <sup>∨</sup> Burrata mit Datteltomaten und Basilikum <i>Burrata with date tomatoes and basil</i>	17
Panzanella Vallocaia <sup>∨</sup> Toskanischer Brotsalat mit geröstetem, dunklem Sesambrot, Olivenöl, Apfelessig, Datteltomaten, Basilikum, Gurken und roten Zwiebeln <i>Tuscan bread salad with dark sesame bread, olive oil, apple vinegar, date tomatoes, basil, cucumber, and red onions</i>	16
Insalata di spinacino fresco con asparagi verdi <sup>∨</sup> Frischer Babyspinat-Salat mit grünen Spargeln <i>Fresh baby spinach salad with green asparagus</i>	16
mit Parmaschinken-Streifen <i>with Parma ham stripes</i>	19
<b>Minestra</b>	
Pappa al pomodoro <sup>∨</sup> Datteltomatensuppe <i>Date tomato soup</i>	14
Zuppa di asparagi verdi e aglio orsino <sup>∨</sup> Grüne Spargelsuppe mit Bärlauch <i>Green asparagus soup with wild garlic</i>	15
<b>Pasta, ravioli e gnocchi</b>	
Pici all'aglione toscano <sup>∨</sup> Hausgemachte Pici an Tomatensauce mit Datteltomaten, toskanischem Knoblauch und Peperoncini <i>Homemade pici on tomato sauce with date tomatoes, Tuscan garlic and chillies</i>	27
Pici al ragù toscano Hausgemachte Pici mit Rindfleisch, Schweinefleisch, Salsiccia und Tomaten <i>Homemade pici with beef, pork, salsiccia and tomatoes</i>	32
Gnocchi di patate con salsa al pomodoro, melanzane e burrata <sup>∨</sup> Kartoffelgnocchi mit Tomatensauce, frittierten Auberginen und Burrata <i>Potato gnocchi with tomato sauce, fried eggplant and burrata</i>	28
Ravioli di manzo Chianina al burro e salvia Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Chianina-Rindfleisch an Salbeibuttersauce <i>Homemade ravioli filled with Chianina beef on sage butter sauce</i>	34
Raviolo aperto con pomodorini, salsiccia fresca, melanzane e ricotta salata Offene Ravioli gefüllt mit Datteltomatensauce, frischem Salame, Auberginen und gesalzener Ricotta-Splittern <i>Open ravioli filled with date tomato sauce, fresh salame, eggplants and hard salted ricotta shavings</i>	28 34

## Risotti

Risotto allo zafferano con tagliata d'agnello all'aceto balsamico Safranrisotto mit rosa gebratenem Lammtagliata an Balsamicocrème <i>Saffron risotto with pink lamb tagliata on balsamic cream</i>	34
Risotto ai frutti di mare Risotto mit Meeresfrüchten <i>Risotto with seafood</i>	36

## Pesci

Gamberoni al pesto di peperoncino e aglio, spinaci e riso Riesencrevetten an Peperoncini-Knoblauch-Pesto, Spinat und Reis <i>King prawns with chilli-garlic-pesto, spinach and rice</i>	44
Filetti di cernia su crema di aglio orsino con asparagi verdi e riso Seebarsfilets auf cremigem Bärlauch mit grünen Spargeln, dazu Reis <i>Mullet fillets on creamed bear garlic with green asparagus and rice</i>	40
Filetti di branzino con pomodorini dattere e olive taggiasca e riso Wolfsbarschfilet mit Datteltomaten, Taggiasca Oliven und Reis <i>Seabass fillets with date tomatoes and taggiasca olives and rice</i>	42

## Carni

Costolette d'agnello al vino santo Dolce Sinfonia con noci e patate Lammkoteletts mit Dolce Sinfonia-Süssweinsauce mit Baumüssen und Bratkartoffeln <i>Lamb chops with Dolce Sinfonia-vin santo sauce, walnuts, and roast potatoes</i>	46	
Filetto di manzo alla griglia al Vino Nobile, risotto	200 g	53
Grilliertes Rindsfilet an Vino Nobile-Rotweinsauce, Risotto	300 g	69
<i>Grilled beef fillet on Vino Nobile-red wine sauce and risotto</i>		
Scaloppine di vitello agli agrumi, con strangozzi Kalbsschnitzel an Zitrusfrüchtesauce, dazu toskanische Tagliolini <i>Veal escalope in citrus fruit sauce and Tuscan tagliolini</i>	45	
(Per 2 persone) Costata alla Fiorentina con patatine al rosmarino e verdure (Für 2 Personen) Rinds T-Bone-Steak nach Florentiner Art, sautiertes Gemüse und Bratkartoffeln <i>(For 2 persons) Beef T-bone steak Fiorentina-style with sautéed vegetables and roast potatoes</i>	138	

## Contorni

Patatine al rosmarino <sup>v</sup> , strangozzi <sup>v</sup> , riso <sup>v</sup> , risotto al parmigiano <sup>v</sup> o allo zafferano <sup>v</sup> , verdure saltate <sup>v</sup> Rosmarin-Bratkartoffeln, toskanische Tagliolini, Reis, Parmesan- oder Safranrisotto, sautiertes Gemüse <i>Rosemary-potatoes, Tuscan Pasta, rice, parmesan or saffron risotto, sautéed vegetables</i>	7
--	---

## 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.

v = vegetarisch

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./04.24