

La cucina di Vallocaia

Antipasti ed insalate

	porzione
Tagliere di salumi con formaggi misti Tagliere mit verschiedenen toskanischen Salami, Mortadella, Parmaschinken DOP Cavazzuti, 24 Monate gereift <i>Chopping board with various Tuscan salami, mortadella, Parma ham DOP Cavazzuti, aged 24 months</i>	29 38
Carpaccio di manzo con spinacino fresco e scaglie di pecorino di Pienza Rindscarpaccio mit Olivenöl, frischem Jungspinat, Pecorino-Splittern <i>Beef carpaccio with olive oil, fresh baby spinach and pecorino shavings</i>	24 34
Prosciutto di Parma DOP Cavazzuti, stagionato 24 mesi Parmaschinken DOP Cavazzuti, 24 Monate gereift <i>Parma ham DOP Cavazzuti, aged 24 months</i>	27 36
Tartare di manzo al profumo di grappa oro con scaglie di pecorino toscano Rindstatar mit Grappa aromatisiert und toskanischen Pecorino-Splittern, dazu geröstetem Brot <i>Beef tartare flavoured with grappa and Tuscan pecorino shavings, served with roasted bread</i>	26 36
Insalata di polpo con olive taggiasca, pomodorini datterini, patate e sedano con salsa salmoriglio Oktopussalat mit Taggiasca-Oliven, Datteltomaten, Kartoffeln, Sellerie und Zitronen-Kräuter-Sauce <i>Octopus salad with Taggiasca olives, date tomatoes, potatoes, celery and lemon-herb sauce</i>	27 37
Bruschette al pomodoro e basilico ^{V+} Geröstete Brotscheiben mit Olivenöl, Knoblauch, frischen Tomaten und Basilikum <i>Roasted bread slices with olive oil, garlic, fresh tomatoes and basil</i>	14
Burrata con pomodorini datterini e basilico ^V Burrata mit Datteltomaten und Basilikum <i>Burrata with date tomatoes and basil</i>	17
Panzanella Vallocaia ^{V+} Toskanischer Brotsalat mit geröstetem, dunklem Sesambrot, Olivenöl, Apfelessig, Datteltomaten, Basilikum, Gurken und roten Zwiebeln <i>Tuscan bread salad with roasted dark sesame bread, olive oil, apple vinegar, date tomatoes, basil, cucumber and red onions</i>	16
Minestra	
Pappa al pomodoro ^{V+} Datteltomatensuppe <i>Date tomato soup</i>	14
Pasta, gnocchi	
Pici all'aglione toscano ^V Hausgemachte Pici an Tomatensauce mit Datteltomaten, toskanischem Knoblauch und Peperoncini <i>Homemade pici with tomato sauce, 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>	34
Strangozzi ai frutti di mare Toskanische Tagliolini mit Meeresfrüchten <i>Tuscan tagliolini with seafood</i>	36
Gnocchi di patate con salsa al pomodoro, melanzane e burrata ^V Kartoffelgnocchi mit Tomatensauce, frittierten Auberginen und Burrata <i>Potato gnocchi with tomato sauce, fried eggplant and burrata</i>	28

V+ = vegan

v = vegetarisch

Ravioli fatti in casa

- Ravioli di manzo Chianina al burro e salvia 35
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Chianina-Rindfleisch an Salbeibuttersauce
Homemade ravioli filled with Chianina beef with sage butter sauce
- Raviolo aperto con pomodorini datterini, salsiccia fresca, melanzane e ricotta salata 34
Offenes Ravioli mit Datteltomatensauce, frischer Salsiccia, Auberginen und Ricotta-Splittern
Open ravioli with date tomato sauce, fresh salsiccia, eggplant and salted ricotta shavings

Risotti

- Risotto allo zafferano con agnello all'aceto balsamico 34
Safranrisotto mit rosa gebratenem, geschnittenem Lammfleisch und Balsamico-Crème
Saffron risotto with pink roasted sliced lamb and balsamic cream
- Risotto al vino bianco Gemella con bocconcini di salmone 34
Risotto an Bindella Gemella Bianco Weissweinsauce mit Schalotten und Lachswürfeln
Risotto with Bindella Gemella Bianco white wine sauce with shallots and diced salmon

Pesci

- Gamberoni al pesto di peperoncino e aglio, spinaci e riso 44
Riesencrevetten an Peperoncini-Knoblauch-Pesto mit Spinat und Reis
King prawns with chilli-garlic pesto, spinach and rice
- Filetti di branzino con pomodorini datterini e olive taggiasca e riso 43
Wolfsbarschfilets mit Datteltomaten, Taggiasca-Oliven und Reis
Seabass fillets with date tomatoes, Taggiasca olives and rice

Carni

- Costolette d'agnello al vino santo Dolce Sinfonia con noci e patate 47
Lammkoteletts mit Dolce Sinfonia-Süssweinsauce, Baumnüssen und Bratkartoffeln
Lamb chops with Dolce Sinfonia sweet wine sauce, walnuts and roast potatoes
- Filetto di manzo alla griglia al Vino Nobile e risotto 200 g 54
Grilliertes Rindsfilet an Vino-Nobile-Rotweinsauce mit Risotto 300 g 69
Grilled beef fillet with Vino Nobile red wine sauce and risotto
- Scaloppine di vitello agli agrumi, con strangozzi 45
Kalbsschnitzel an Zitrusfruchtsauce mit toskanischen Tagliolini
Veal escalope with citrus fruit sauce and Tuscan tagliolini
- (Per 2 persone) Costata alla Fiorentina con patatine al rosmarino e verdure saltate 148
(Für 2 Personen) Rinds-T-Bone-Steak nach Florentiner Art mit Rosmarin-Bratkartoffeln und sautiertem Gemüse
(For 2 persons) Beef T-bone steak Fiorentina-style with rosemary potatoes and sautéed vegetables

Contorni

- Patatine al rosmarino ^{V+}, strangozzi ^V, riso ^{V+},
risotto al parmigiano ^V o allo zafferano ^V, verdure saltate ^{V+} 7
Rosmarin-Bratkartoffeln, toskanische Tagliolini, Reis, Parmesan- oder Safranrisotto, sautiertes Gemüse
Rosemary potatoes, Tuscan tagliolini, rice, parmesan or saffron risotto, sautéed vegetables

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.
Gettane sind nicht inbegriffen.

V+ = vegan

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./03.25