

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 scaglie di pecorino di Pienza Rindscarpaccio mit Olivenöl, und Pecorino-Splitter <i>Beef carpaccio with olive oil, pecorino shavings</i>	25 35
Prosciutto di Parma dop cavazzuti, stagionato 24 mesi con melone Parmaschinken dop Cavazzuti, 24 Monate gereift mit Melone <i>Parma ham dop Cavazzuti, aged 24 months with melon</i>	26 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 ^{V+} Geröstete Brotscheiben mit Olivenöl, Knoblauch, frischen Tomaten, und Basilikum <i>Toasted slices of bread with olive oil, garlic, fresh tomatoes and basil</i>	14
Burrata con pomodorini datteri 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 dark sesame bread, olive oil, apple vinegar, date tomatoes, basil, cucumber, and red onions</i>	16
Insalata di spinacino fresco con uova soda e noci ^V Frischer Babyspinat-Salat mit gekochten Eiern und Walnüssen <i>Fresh baby spinach salad with cooked eggs and walnuts</i>	15
mit Parmaschinken-Streifen <i>with Parma ham stripes</i>	18
Minestra	
Pappa al pomodoro ^{V+} Datteltomatensuppe <i>Date tomato soup</i>	14
Zuppa di verdure fredda ^{V+} Kalte Gemüsesuppe <i>Cold vegetable soup</i>	15
Pasta, ravioli e gnocchi	
Pici all'aglione toscano ^{V+} 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 pasta pici with beef, pork, salsiccia and tomatoes</i>	32
Pici ai frutti di mare Hausgemachte Pici mit Meeresfrüchten <i>Homemade pasta pici 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
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 al vino bianco Gemella con petali di salmone Risotto an Weissweinsauce mit Schalotte, mariniert Lachs-Streifen und Rosa Pfeffer <i>Risotto in white wine sauce with shallot, pink pepper marinated salmon strips</i>	34

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
Carpaccio di salmone scottato al pepe rosa con broccoletti e riso Lauwarmes Lachs-Carpaccio mariniert mit rosa Pfeffer, Datteltomaten und Zwiebeln, dazu Baby Broccoli und Reis <i>Lukewarm salmon carpaccio marinated with pink pepper, date tomatoes and onions, served with Baby broccoli and rice</i>	42
Filetti di branzino con pomodorini datteri e olive taggiasca e riso Wolfsbarschilet 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 Baumnüssen 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 (For 2 persons) Beef T-bone steak Fiorentina-style with sautéed vegetables and roast potatoes	138	

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 <i>Rosemary-potatoes, Tuscan Pasta, rice, parmesan or saffron risotto, sautéed vegetables</i>	

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+ = 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./06.24