

# La cucina di Vallocaia

## Antipasti ed insalate

	porzione
<b>Tagliere di salumi e formaggi misti</b> Tagliere mit verschiedenen toskanischen Salame, Mortadella und Prosciutto di Parma Cavazzuti dop 22 mesi, dazu verschiedene Käsesorten <i>Chopping board with different salami from the toscana, mortadella, raw ham, and different types of cheese</i>	32
<b>Prosciutto di Parma Cavazzuti dop, 22 mesi – dalla Berkel</b>	26
<b>Insalata di polpo con olive taggiasca, pomodorini datterri, patate e sedano con salsa salmoriglio</b> Oktopus-Salat mit Taggiasca Oliven, Datteltomaten, Kartoffeln, Sellerie und Zitronensauce <i>Octopus Salat with taggiasca olives, date tomatoes, potatoes celery, and lemon sauce</i>	27
<b>Bruschette con funghi cantarelli e prosciutto crudo</b> Geröstete Brotscheiben mit Eierschwämmli und Rohschinken-Streifen <i>Toasted bread slices with chantarelle mushrooms and strips of raw ham</i>	19
<b>Burrata con pomodorini datterri e basilico <sup>V</sup></b> Burrata mit Datteltomaten und Basilikum <i>Burrata with date tomatoes and basil</i>	17
<b>Panzanella Vallocaia <sup>V</sup></b> Toskanischer Brotsalat mit geröstetem, dunklem Sesambrot, Olivenöl, Apfelessig, Datteltomaten, Basilikum, Gurken und roten Zwiebeln <i>Tuscan salad with dark sesame bread, olive oil, apple vinegar, date tomatoes, basil, cucumber, and red onion</i>	16
<b>Insalata di spinacino fresco con funghi cantarelli e noci <sup>V</sup></b> Frischer Babyspinat-Salat mit Eierschwämmli und Walnüssen <i>Fresh baby spinach salad with chanterelles and walnuts</i>	22
<b>Minestra</b>	
<b>Pappa al pomodoro <sup>V</sup></b> Datteltomatensuppe <i>Date tomato soup</i>	14
<b>Gazpacho <sup>V</sup></b> Kalte Gemüsesuppe <i>Cold vegetable soup</i>	15
<b>Pasta, ravioli e gnocchi</b>	
<b>Pici all'aglione toscano <sup>V</sup></b> 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
<b>Pici al ragù toscano</b> Hausgemachte Pici mit Rindfleisch, Schweinefleisch, Salsiccia und Tomaten <i>Homemade Pici with beef, pork, salsiccia and tomatoes</i>	32
<b>Gnocchi di patate con salsa al pomodoro, melanzane e burrata <sup>V</sup></b> Kartoffelgnocchi mit Tomatensauce, frittierten Auberginen und Burrata <i>Potato gnocchi with tomato sauce, fried eggplant and burrata</i>	28
<b>Maltagliati ai fagioli cannellini con lardo o con patate</b> Hausgemachte Maltagliati mit Cannellini Bohnen oder mit Lardo oder mit Kartoffeln <i>Homemade Maltagliati pasta with cannellini beans or with lardo or with potatoes</i>	35
<b>Ravioli di manzo Chianina al burro e salvia</b> Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Chianina-Rindfleisch an Salbeibuttersauce <i>Homemade ravioli filled with Chianina beef on sage butter sauce</i>	34

## Risotti

Risotto allo zafferano con tagliata d'agnello all'aceto balsamico 34  
Safranrisotto mit rosa gebratenem Lammtagliata an Balsamicocrème  
*Saffron risotto with lamb tagliata an balsamic cream*

Risotto ai frutti di mare 36  
Risotto mit Meeresfrüchten  
*Risotto with seafood*

## Pesci

Gamberoni al pesto di peperoncino e aglio, spinaci e riso 44  
Riesencrevetten an Peperoncini-Knoblauch-Pesto, Spinat und Reis  
*King prawns with chilli-garlic pesto, spinach, and rice*

Pesce spada al salmoriglio con spinacino fresco e riso 44  
Gegrilltes Schwertfischsteak mit Zitronen-Olivenöl-Petersilie-Sauce, dazu frischer Babyspinat und Reis  
*Grilled swordfish slices with lemon olive oil sauce and parsley, served with fresh spinach and rice.*

Filetti di branzino con pomodorini dattere e olive taggiasca e riso 42  
Wolfsbarschfilet mit Datteltomaten, Taggiasca Oliven und Reis  
*Seabass fillets with date tomatoes and taggiasca olives and rice*

## Carni

Costolette d'agnello al vino santo Dolce Sinfonia con noci tostate, patate 45  
Lammkotelets mit Dolce Sinfonia-Süssweinsauce mit gerösteten Baumüssen, Bratkartoffeln  
*Lamb chops with Dolce Sinfonia-vin santo sauce, toasted walnuts and roast potatoes*

Filetto di manzo alla griglia (200 gr) al Vino Nobile, risotto 53  
Grilliertes Rindsfilet an Vino Nobile-Rotweinsauce, Risotto  
*Grilled beef fillet on Vino Nobile-red wine sauce and risotto*

Scaloppine di vitello agli agrumi, con strangozzi toscani 45  
Kalbsschnitzel an Zitrusfrüchtesauce, dazu toskanische Tagliolini  
*Veal escalope in citrus fruit sauce and Tuscan tagliolini*

(Per 2 persone) Costata alla Fiorentina con patatine al rosmarino e verdure 138  
(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*

## Contorni

Patatine al rosmarino<sup>v+</sup>, Strangozzi (Tagliolini Toskanich)<sup>v</sup>, riso<sup>v</sup>,  
risotto al parmigiano<sup>v+</sup> o allo zafferano<sup>v</sup>, verdure saltate<sup>v+</sup> 7  
Rosmarin-Bratkartoffeln, Strangozzi Reis, Parmesan- oder Safranrisotto, sautiertes Gemüse  
*Rosemary-potatoes, strangozzi, 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.  
Getränke sind nicht inbegriffen.

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./07.23