

La cucina di Vallocaia

Antipasti ed insalate

	porzione
Tagliere di salumi con formaggi misti	32
Tagliere mit verschiedenen toskanischen Salami, Mortadella, Parmaschinken dop Cavazzuti, 24 Monate gereift <i>Chopping board with different salami from the Toscana, mortadella, raw ham dop Cavazzuti, aged 24 months</i>	
Carpaccio di manzo con scaglie di pecorino di Pienza e funghi cantarelli	28 38
Rindscarpaccio mit Olivenöl, Pecorino-Splitter und Eierschwämmli <i>Beef carpaccio with olive oil, pecorino shavings and chanterelle mushrooms</i>	
Prosciutto di Parma dop cavazzuti, stagionato 24 mesi con fichi	28 36
Parmaschinken dop Cavazzuti, 24 Monate gereift, mit Feigen <i>Parma ham dop Cavazzuti, aged 24 months with figs</i>	
Tartare di manzo al profumo di grappa oro con scaglie di pecorino toscano	26 36
Rindstatar mit Grappa aromatisiert und toskanischen Pecorino-Splittern, dazu geröstetes Brot <i>Beef tartare aromatized with grappa and Tuscan pecorino shavings, served with toasted bread</i>	
Insalata di polpo con olive taggiasca, pomodorini dattereri, patate e sedano con salsa salmoriglio	27 37
Oktopus-Salat mit Taggiasca-Oliven, Datteltomaten, Kartoffeln, Sellerie und Zitronensauce <i>Octopus salad with Taggiasca olives, date tomatoes, potatoes celery, and lemon sauce</i>	
Bruschette al pomodoro e basilico ^{V+}	14
Geröstete Broteischnen mit Olivenöl, Knoblauch, frischen Tomaten, und Basilikum <i>Toasted slices of bread with olive oil, garlic, fresh tomatoes and basil</i>	
Burrata con pomodorini datterini e basilico ^V	17
Burrata mit Datteltomaten und Basilikum <i>Burrata with date tomatoes and basil</i>	
Panzanella Vallocaia ^{V+}	16
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>	
Insalata di spinacino fresco con funghi cantarelli e noci ^V	19
Frischer Babyspinat-Salat mit Eierschwämmli und Walnüssen <i>Fresh baby spinach salad with chanterelle mushrooms and walnuts</i>	
mit Parmaschinken-Streifen	22
<i>with Parma ham stripes</i>	
Minestra	
Pappa al pomodoro ^{V+}	14
Datteltomatensuppe <i>Date tomato soup</i>	
Zuppa di zucca con cubetti di pane abbrustolito e semi di zucca^V	15
Kürbis-Suppe mit gerösteten Brotwürfeln und Kürbiskernen <i>Pumpkin soup with cubes of toasted bread and pumpkinseeds</i>	
Pasta, gnocchi	
Pici all'aglione toscano ^{V+}	27
Hausgemachte Pici an Tomatensauce mit Datteltomaten, toskanischem Knoblauch und Peperoncini <i>Homemade pici on tomato sauce with date tomatoes, Tuscan garlic and chillies</i>	
Pici al ragù toscano	34
Hausgemachte Pici mit Rindfleisch, Schweinefleisch, Salsiccia und Tomaten <i>Homemade pici with beef, pork, salsiccia and tomatoes</i>	
Pici ai frutti di mare	36
Hausgemachte Pici mit Meeresfrüchten <i>Homemade pici with seafood</i>	
Gnocchi di patate con salsa al pomodoro, melanzane e burrata ^V	28
Kartoffelgnocchi mit Tomatensauce, frittierten Auberginen und Burrata <i>Potato gnocchi with tomato sauce, fried eggplant and burrata</i>	

Ravioli fatti in casa

Ravioli di manzo Chianina al burro e salvia		34
<i>Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Chianina-Rindfleisch an Salbeibuttersauce</i> <i>Homemade ravioli filled with Chianina beef on sage butter sauce</i>		
Raviolo aperto con pomodorini datterini, salsiccia fresca, melanzane e ricotta salata	28	34
<i>Offenes Ravioli gefüllt mit Datteltomatensauce, frischem Salami, Auberginen und gesalzenen Ricotta-Splittern</i> <i>Open ravioli filled with date tomato sauce, fresh salami, eggplants and salted ricotta shavings</i>		

Risotti

Risotto allo zafferano con agnello all'aceto balsamico		34
<i>Safranrisotto mit rosa gebratenem, geschnittenem Lammfleisch mit Balsamicocrème</i> <i>Saffron risotto with pink lamb on balsamic cream</i>		
Risotto al vino bianco Gemella con bocconcini di tonno al pepe verde		36
<i>Risotto an Bindella Gemella Bianco Weissweinsauce mit Schalotten und Thunfisch-Würfeln an grünem Pfeffer</i> <i>Risotto in Bindella Gemella Bianco white wine sauce with shallots and cubes of tuna with green pepper</i>		

Pesci

Gamberoni al pesto di peperoncino e aglio, spinaci e riso		44
<i>Riesencrevetten an Peperoncini-Knoblauch-Pesto, Spinat und Reis</i> <i>King prawns with chilli-garlic-pesto, spinach and rice</i>		
Tonno in crosta di sesamo nero su crema di pistacchio con riso e broccoli		46
<i>Thunfisch in schwarzer Sesamkruste auf Pistaziencreme mit Reis und Brokkoli</i> <i>Black sesame crusted tuna on pistachio cream with rice and broccoli</i>		
Filetti di branzino con pomodorini datterini e olive taggiasca e riso		43
<i>Wolfsbarschfilet mit Datteltomaten, Taggiasca-Oliven und Reis</i> <i>Seabass filets with date tomatoes and taggiasca olives and rice</i>		

Carni

Costolette d'agnello al vino santo Dolce Sinfonia con noci e patate		47
<i>Lammkoteletts mit Dolce Sinfonia-Süssweinsauce, Baumnüssen und Bratkartoffeln</i> <i>Lamb chops with Dolce Sinfonia-vin santo sauce, walnuts and roast potatoes</i>		
Filetto di manzo alla griglia al Vino Nobile e risotto	200 g	54
<i>Grilliertes Rindsfilet an Vino Nobile-Rotweinsauce und Risotto</i>		
	300 g	69
<i>Grilled beef fillet on Vino Nobile-red wine sauce and risotto</i>		
Scaloppine di vitello agli agrumi, con strangozzi		45
<i>Kalbsschnitzel an Zitrusfrüchtesauce, dazu toskanische Tagliolini</i> <i>Veal escalope in citrus fruit sauce and Tuscan tagliolini</i>		
(Per 2 persone) Costata alla Fiorentina con patatine al rosmarino e verdure		138
<i>(Für 2 Personen) Rinds T-Bone-Steak nach Florentiner Art mit sautiertem Gemüse und Bratkartoffeln</i> <i>(For 2 persons) Beef T-bone steak Fiorentina-style with sautéed vegetables and roast potatoes</i>		

Contorni

Patatine al rosmarino ^{V+} , strangozzi ^v , riso ^{V+} , risotto al parmigiano ^{V+} o allo zafferano ^{V+} , verdure saltate ^{V+}		7
<i>Rosmarin-Bratkartoffeln, toskanische Tagliolini, Reis, Parmesan- oder Safranrisotto, sautiertes Gemüse</i> <i>Rosemary-potatoes, Tuscan tagliolini, 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./10.24