

# La cucina di Vallocaia

	porzione piccola	porzione
<b>Antipasti ed insalate</b>		
Tagliere di salumi Finocchiona, Prosciutto di Parma Cavazzuti dop (22 mesi), Mortadella, Artischocken-, getrocknete Tomaten und Auberginen -Patée	23	28
Bruschette con lardo, noci e rosmarino Geröstete Brotscheiben mit Lardo, Baumüssen und Rosmarin		15
Panzanella Vallocaia <sup>Y</sup> Toskanischer Brotsalat mit Basilikum, Gurken, roten Zwiebeln und Pienza-Schafkäse		16
Burrata con ravanelli, rucola frita e pomodorini datteri <sup>Y</sup> Burrata mit Radieschen, frittiertem Rucola und Datteltomaten		19
Soffice ai piselli con gamberoni e polvere di carote Erbsemmousse mit Riesencrevetten und Karottenpulver		23
Crudo di manzo marinato con praline di melone e foglie di crescione Rohes, mariniertes Rindfleisch mit Melonenpralinen und Kresseblättern		26
<b>Minestra</b>		
Vellutata di pomodorini datteri con stracciatella e spugna di basilico <sup>Y</sup> Datteltomatensuppe mit Stracciatella und Basilikumschwamm		14
<b>Pasta, ravioli e gnocchi fatti in casa</b>		
Gnocchi alla salvia con capperi fritti <sup>Y</sup> Gnocchi an Salbeibuttersauce mit frittierten Kapern		23
Pici all'aglione della Val di Chiana <sup>Y+</sup> Hausgemachte Pici mit Tomatensauce, Knoblauch, Weisswein und Basilikum		23
Ravioli di manzo «Chianina» alla maggiorana con scaglie di pecorino Toscano Hausgemachte Ravioli gefüllt mit «Chianina»-Rindfleisch an Majoranbutter mit gehobeltem Toskanischem Pecorino		31
Spaghetti al nero di seppia su vellutata di pomodorini datteri con gamberoni Spaghetti mit Tintenfischfarbe auf Datteltomatencrème mit gebratenen Riesencrevetten		36

## 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.

## Risotti

Risotto al «Gemella rosato» con pecorino del chianti «Gemella rosato»-Risotto mit Pecorino-Käse von Chianti	28
Risotto alla borragine con medaglioni di agnello aromatizzati Borretsch-Risotto mit aromatisierten Lammmedaillon	34

## Pesci

Bistecca di tonno ai semi di papavero su melanzane in agrodolce Thunfischsteak im Mohnmantel auf süss-sauren Auberginen, dazu Reis	42
Gamberoni al pesto di peperoncino e aglio, spinaci e riso Riesencrevetten an Peperoncini-Knoblauch-Pesto, Spinat und Reis	44
Filetti di branzino con pomodorini datteri e olive taggiasca, riso Wolfsbarschfilets mit Datteltomaten und Oliven, Reis	42

## Carni

Costolette di agnello ai carciofi con spuma di senape Lammkoteletts mit Artischocken und Senfschaum, dazu gebackene Kartoffeln	42
Filetto di manzo (200g) al «Fossolupaio» con salvia e aglio croccante Rindsfilet auf «Fossolupaio»-Rotweinsauce mit knusprigem Salbei und Knoblauch, dazu Bratkartoffeln	51
Scaloppine di vitello agli agrumi, Tagliatelle Kalbsschnitzel an Zitrusfrüchtesauce, Tagliatelle	41
Costata alla Fiorentina (da 2 Persone) Rinds T-Bone-Steak nach Florentiner Art, sautiertes Gemüse und Bratkartoffeln	69

## Contorni

Patatine al rosmarino <sup>v+</sup> , tagliatelle <sup>v</sup> , risotto al parmigiano <sup>v</sup> o allo zafferano <sup>v</sup> , verdure saltate <sup>v+</sup> Rosmarin-Bratkartoffeln, Tagliatelle, Parmesan- oder Safranrisotto, sautiertes Gemüse	7
--	---

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./01.06.2021