

La cucina di Vallocaia

	porzione piccola	porzione
Antipasti ed insalate		
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, Baumnüssen und Rosmarin		15
Panzanella Vallocaia ^v Toskanischer Brotsalat mit Basilikum, Gurken, roten Zwiebeln und Pienza-Schafskäse		16
Burrata con fichi e pomodorini ^v Burrata mit Feigen und Datteltomaten		19
Insalata tiepida di polipo con patate, olive taggiasche e cipolle Lauwarmer Polipo-Salat mit Kartoffeln, Oliven und Zwiebeln		24
Salmone marinato all'aneto con insalata di finocchio e pepe rosa Haus-marinierter Lachs mit Dill, Fenchelsalat mit Rosapfeffer		25
Minestra		
Vellutata di pomodorini datteri con stracciatella ^v Datteltomatensuppe mit Stracciatella		13
Pasta, ravioli e gnocchi fatti in casa		
Gnocchi al pomodoro e crema di caciotta Toscana ^v Gnocchi mit Tomaten, Caciotta-Crème (Toskanischer Schaf- und Kuhmilchkäse)		24
Pici al ragù Toscano Hausgemachte Pici mit Rindfleisch und Salsiccia-Ragù		27
Ravioli di manzo «Chianina» al burro e salvia Hausgemachte Ravioli gefüllt mit «Chianina»-Rindfleisch an Salbeibuttersauce		31
Spaghetti al nero di seppia su vellutata di pomodorini datteri con gamberoni Spaghetti mit Tintenfischtinte 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 pesto di melanzane, pomodori confit e veli di parmigiano Risotto mit Auberginen-Pesto, Tomaten-Confit und Parmesan	28
Risotto con zucchini gialle, capesante scottate e granella di pistacchio Risotto mit gelber Zucchini, sautierten Jakobsmuscheln und Pistazien	34

Pesci

Polpo alla griglia con pompelmo e coriandolo, purea di patate dolce e sedano Grillierte Polipo mit Grapefruit und Koriander, Süsskartoffel-Sellerie Purée	42
Gamberoni al pesto di peperoncino e aglio, spinaci e riso Riesengarnelen an Peperoncini-Knoblauch-Pesto, Spinat und Reis	44
Filetti di branzino con pomodorini datteri e olive taggiasca, riso Wolfsbarschfilets mit Datteltomaten und Oliven, Reis	41

Carni

Costolette di agnello con gallinacci trifolati Grillierte Lammkoteletts mit Eierschwämmli, Bratkartoffeln	42
Filetto di manzo (200g) al «Fossolupaio» con salvia e aglio croccante Rindsfilet auf «Fossolupaio»-Rotweinsauce mit knusprigem Salbei und Knoblauch, dazu Risotto	51
Scaloppine di vitello agli agrumi, Tagliatelle Kalbsschnitzel an Zitrusfrüchtesauce, Tagliatelle	42
Costata Chianina alla Fiorentina (da 2 Persone) Chianina-Rind T-Bone-Steak nach Florentiner Art, sautiertes Gemüse und Bratkartoffeln	P/Pers. 69

Contorni

Patatine al rosmarino ^{v+} , tagliatelle ^v , risotto al parmigiano ^v o allo zafferano ^v , verdure saltate ^{v+} 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./24.08.2021