

Dieses 'piccolo ristorante' widmen wir.
Unserem gleichnamigen Weingut 'Vallocaia'.
In Montepulciano (Toskana).
Damit wollen wir die örtliche Tafelkultur pflegen.
Und Ihnen unsere Weine von Vallocaia näherbringen.
Küchenrezepte und Weine halten sich an die lokale Tradition.

Dazu gehört auch unser kalt gepresstes Olivenöl.
Es verfeinert die italienische Küche.
Steht auf unseren Tischen.
Und ist bei unseren Gästen sehr beliebt.
Die Kultur von Olivenöl gehört zu einem Weingut.
Wie das Latein zum Gymnasium...

Wir danken Ihnen für Ihren Besuch.
Und heissen Sie auch gerne auf Vallocaia willkommen.

la vita è bella

A handwritten signature in black ink, reading 'Rudi Bindella'. The script is fluid and cursive, with a long, sweeping underline that extends to the right.

Rudi Bindella

giulia.fiacca@bindella.it
0039 0578 767 777
bindella.it

Le nostre specialità Toscane

Antipasti e zuppe

Tagliere di salumi con formaggi misti	29	38
Platte mit verschiedenen toskanischen Salamis, Mortadella, Parmaschinken Dop Cavazzuti, 24 Monate gereift <i>Platter with assorted Tuscan salami, mortadella, Parma ham Dop Cavazzuti, aged 24 months</i>		
Tartare di manzo con scaglie di pecorino toscano e pane bruschettato	26	36
Rindstatar mit toskanischen Pecorino-Splittern und geröstetem Brot <i>Beef tartare with Tuscan pecorino shavings and roasted bread</i>		
Panzanella Vallocaia^{V+}	16	
Toskanischer Brotsalat mit geröstetem dunklem Sesambrot, Olivenöl, Apfelessig, Datteltomaten, Basilikum, Gurken und roten Zwiebeln <i>Tuscan bread salad with roasted dark sesame bread, olive oil, apple vinegar, date tomatoes, basil, cucumber and red onions</i>		
Pappa al pomodoro^{V+}	14	
Toskanische Brot-Tomatensuppe mit Knoblauch und Basilikum <i>Tuscan bread and tomato soup with garlic and basil</i>		

Pasta fatta in casa

Pici all'aglione toscano^{V+}	22	27
Hausgemachte Pici an Tomatensauce mit Datteltomaten, toskanischem Knoblauch und Peperoncini <i>Homemade pici with tomato sauce, date tomatoes, Tuscan garlic and chilli peppers</i>		
Pici al ragù toscano	27	34
Hausgemachte Pici mit Rindfleisch, Schweinefleisch, Salsiccia und Tomaten <i>Homemade pici with beef, pork, salsiccia and tomatoes</i>		
Ravioli di manzo Chianina al burro e salvia	29	36
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Chianina-Rindfleisch an Salbeibuttersauce <i>Homemade ravioli filled with Chianina beef with sage butter sauce</i>		

Carne

Costolette d'agnello alla grappa Oro Vallocaia con noci e patate alle erbe	47
Lammkoteletts an Grappa Oro Vallocaia mit Baumnüssen und Kräuterkartoffeln <i>Lamb chops with Oro Vallocaia grappa, walnuts and herb potatoes</i>	

Costata alla Fiorentina con patate alle erbe e verdure saltate	per 2 persone	148
Rinds-T-Bone-Steak nach Florentiner Art mit Kräuterkartoffeln und sautiertem Gemüse (für 2 Personen) <i>Fiorentina-style T-bone steak with herb potatoes and sautéed vegetables (for 2 persons)</i>		

Autunno

Antipasti

Vellutata di zucca con nocciole tostate^{V+}	16
Kürbiscrèmesuppe mit gerösteten Haselnüssen <i>Pumpkin cream soup with roasted hazelnuts</i>	
Crostini ai funghi porcini e scaglie di pecorino^V	18
Crostini mit Steinpilzen und Pecorinosplittern <i>Crostini with porcini mushrooms and Pecorino shavings</i>	

Primi

Risotto con zucca, castagne caramellate e pecorino di Pienza^V	23	30
Kürbisrisotto mit karamellisierten Marroni und Pecorino di Pienza <i>Pumpkin risotto with caramelised chestnuts and Pecorino di Pienza</i>		
Pici fatti in casa ai funghi porcini^V	31	38
Hausgemachte Pici mit Steinpilzen <i>Homemade pici with porcini mushrooms</i>		
Pappardelle al ragù di cinghiale	25	32
Pappardelle mit Wildschweinragout <i>Pappardelle with wild boar ragù</i>		

Secondi

Capriolo brasato al vino rosso servito con polenta		45
Geschmortes Rehfleisch an Rotweinsauce, dazu Polenta		
<i>Braised venison in red wine sauce, served with polenta</i>		
Tagliata di manzo alla griglia con funghi porcini e patate alle erbe		59
Grilliertes Rindsentrecôte mit Steinpilzen und Kräuterkartoffeln		
<i>Grilled beef entrecôte with porcini mushrooms and herb potatoes</i>		
Filetto di cervo con salsa di selvaggina, cavolo rosso, marmellata di ribes e strangozzi		49
Hirschfilet an Wildsauce, Rotkohl, Johannisbeerkonfitüre und Strangozzi		
<i>Venison fillet with game sauce, red cabbage, redcurrant jam and strangozzi</i>		
Strangozzi oppure risotto con tartufo nero^V	37	48
Strangozzi oder Risotto an Trüffelsauce mit frischem schwarzem Trüffel		
<i>Strangozzi or risotto with truffle sauce and fresh black truffle</i>		
Ravioli di manzo Chianina al burro e salvia con tartufo nero	37	48
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Chianina-Rindfleisch, Salbeibutter und frischem schwarzem Trüffel		
<i>Homemade ravioli filled with Chianina beef, sage butter and fresh black truffle</i>		
Scaloppina di vitello al tartufo nero con strangozzi al burro		58
Kalbsschnitzel an Trüffelsauce mit frischem schwarzem Trüffel, dazu Strangozzi in Butter		
<i>Veal escalope with truffle sauce and fresh black truffle, served with buttered strangozzi</i>		

La cucina di Vallocaia

Antipasti ed insalate

Prosciutto di Parma Dop Cavazzuti, stagionato 24 mesi	23	30
Parmaschinken Dop Cavazzuti, 24 Monate gereift <i>Parma ham Dop Cavazzuti, aged 24 months</i>		
Carpaccio di manzo con spinacino fresco e scaglie di pecorino di Pienza	19	26
Rindscarpaccio mit Olivenöl, frischem Jungspinat und Pecorino-Splittern aus Pienza <i>Beef carpaccio with olive oil, fresh baby spinach and pecorino shavings from Pienza</i>		
Insalata di polpo con olive taggiasche, pomodorini datterini, patate e sedano con salsa salmoriglio	25	33
Oktopussalat mit Taggiasca-Oliven, Datteltomaten, Kartoffeln, Sellerie und Salmoriglio <i>Octopus salad with Taggiasca olives, date tomatoes, potatoes, celery and salmoriglio sauce</i>		
Bruschette al pomodoro e basilico^{V+}	14	
Geröstete Brotscheiben mit Olivenöl, Knoblauch, frischen Tomaten und Basilikum <i>Roasted bread slices 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>		

Pasta e ravioli fatti in casa

Lasagna rustica bianca con salsiccia toscana, porcini e pecorino di Pienza		35
Hausgemachte rustikale weisse Lasagna mit toskanischer Salsiccia, Steinpilzen und Pecorino di Pienza <i>Homemade rustic white lasagna with Tuscan salsiccia, porcini mushrooms and Pecorino di Pienza</i>		
Spaghetti alle vongole veraci al vino bianco «Luna a Vallocaia»	28	36
Spaghetti mit Venusmuscheln an Weissweinsauce «Luna a Vallocaia» <i>Spaghetti with clams in «Luna a Vallocaia» white wine sauce</i>		

Gnocchi

Gnocchi di patate con salsa al pomodoro, melanzane e burrata^V	22	27
Kartoffelgnocchi mit Tomatensauce, frittierten Auberginen und Burrata <i>Potato gnocchi with tomato sauce, fried eggplant and burrata</i>		

Risotto

Risotto allo zafferano con agnello e sua riduzione		32
Safranrisotto mit rosa gebratenem, geschnittenem Lammfleisch und eigener Jus <i>Saffron risotto with pink roasted sliced lamb and its reduction</i>		

Pesci

Gamberoni spadellati con vino bianco Gemella su pesto di peperoncino e aglio, spinaci e risotto al limone		47
Riesencrevetten mit Gemella Weisswein gebraten auf Peperoncini-Knoblauch-Pesto, Spinat und Zitronenrisotto <i>Sautéed king prawns with Gemella white wine, chili-garlic pesto, spinach and lemon risotto</i>		
Filetti di branzino al vino rosato Gemella, pomodorini datterini, olive taggiasche e risotto al limone		43
Wolfsbarschfilets an Gemella Roséwein mit Datteltomaten, Taggiasca-Oliven und Zitronenrisotto <i>Sea bass fillets with Gemella rosé wine, date tomatoes, Taggiasca olives and lemon risotto</i>		

Carni

Filetto di manzo alla griglia al Vino Nobile e risotto al parmigiano	200 g	59
Grilliertes Rindsfilet an Vino-Nobile-Rotweinsauce mit Parmesanrisotto <i>Grilled beef fillet with Vino Nobile red wine sauce and Parmesan risotto</i>		
Scaloppine di vitello agli agrumi, con strangozzi al burro		46
Kalbsschnitzel an Zitrusfruchtsauce mit Strangozzi an Butter <i>Veal escalopes with citrus sauce and strangozzi with butter</i>		

Costata alla Fiorentina con patate alle erbette e verdure saltate	per 2 persone	148
Rinds-T-Bone-Steak nach Florentiner Art mit Kräuterkartoffeln und sautiertem Gemüse (für 2 Personen) <i>Fiorentina-style T-bone steak with herb potatoes and sautéed vegetables (for 2 persons)</i>		

Contorni

Patate alle erbette^{V+}, strangozzi^V, risotto al parmigiano^V, risotto al limone^V, risotto allo zafferano^V, verdure saltate^{V+}	7
Kräuterkartoffeln, Strangozzi, Parmesanrisotto, Zitronenrisotto, Safranrisotto, sautiertes Gemüse <i>Herb potatoes, strangozzi, rice, Parmesan risotto, lemon risotto, 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.

*Children should also discover the variety of Italian cuisine.
Choose according to their taste and appetite.
At a fixed price of CHF 15.
Up to and including 12 years of age, accompanied by adults.
Drinks are not included.*

Fleisch- und Fischherkunft: Bitte beachten Sie unsere spezielle Hinweistafel.
Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.
*Meat and fish origin: Please refer to our special notice board.
For information on allergens in individual dishes, please contact our staff.*

Tentazioni

Dolci

Tiramisù Vallocaia	14
Panna cotta alla vaniglia con composta stagionale	14
Vanille-Panna-cotta mit saisonalem Kompott <i>Vanilla panna cotta with seasonal compote</i>	
Tortino al cioccolato fondente con gelato alla vaniglia	16
Lauwarmes Schokoladentörtchen mit Vanilleglace <i>Warm chocolate cake with vanilla ice-cream</i>	dura circa 15 minuti dauert etwa 15 Minuten takes about 15 minutes
Torta della nonna	12
Toskanische Mürbeteigtorte mit Zitronen-Vanillecrème, Mandeln und Pinienkernen <i>Tuscan shortcrust tart with lemon and vanilla cream, almonds and pine nuts</i>	
Semifreddo ai lamponi	12
Himbeer-Semifreddo <i>Raspberry semifreddo</i>	
Carlotta al dulce de leche, colpevolmente buona	12
Charlotte mit Dulce-de-leche-Füllung <i>Dulce de leche charlotte</i>	
Panna cotta al Vin Santo e crumble di cantucci	15
Hausgemachte Panna cotta mit Vin Santo und Cantucci-Crumble <i>Homemade panna cotta with Vin Santo and cantucci crumble</i>	

Formaggi

Pecorino toscano, fresco e stagionato	12
Parmigiano Reggiano, stagionato almeno 30 mesi	12
Taleggio	10
Formaggi misti	18
Accompagnati da marmellata di fichi e senape e da un delizioso miele di acacia	
Mit Feigen-Senf-Konfitüre und feinem Akazienhonig	
Served with fig and mustard jam and fine acacia honey	

Unsere Empfehlungen für den kleinen Hunger:

Affogato al caffè	9.5
Vanilleglace mit Espresso	
Vanilla ice-cream with espresso	
Assaggio di Tiramisù accompagnato da espresso, caffè o tè	9.5
Kleine Kostprobe von Tiramisù, serviert mit Espresso, Kaffee oder Tee	
Small taste of Tiramisù, served with espresso, coffee or tea	
Bocconcini «Gioia» a scelta	2.5
Glacwürfel, umhüllt von zarter Schokolade	al pezzo
Ice-cream cube covered in fine chocolate	pro Stück
	per piece
Gioia con espresso, caffè o tè	6.5
Ein Gioia mit Espresso, Kaffee oder Tee	
One Gioia with espresso, coffee or tea	
Gelati e sorbetti	4.5
Vaniglia, cioccolato, caffè, stracciatella	alla pallina
Limone, fragola, mango	pro Kugel
	per scoop



Vini da dessert del Vallocaia

aus Vallocaia <i>from Vallocaia</i>	4 cl	37.5 cl
Dolce Sinfonia 2018 Vin Santo di Montepulciano doc <i>Trebbiano, Malvasia bianca</i>	10	75
Dolce Sinfonia Occhio di Pernice 2018 Vin Santo di Montepulciano doc <i>Sangiovese</i>	13	92

Grappa

aus Vallocaia und von unseren Produzenten aus der Toskana <i>from Vallocaia and from our other Tuscan producers</i>	Vol.-%	2 cl
Grappa ORO di Vino Nobile di Montepulciano – Tenuta Vallocaia	43°	11
Grappa Tignanello – Antinori, Tenuta Tignanello	42°	11
Grappa di Brunello – Castello Banfi	45°	10
Grappa Eligo dell'Ornellaia – Ornellaia	42°	13
Grappa Barili di Sassicaia – Poli Distillerie	40°	15
Grappa Nonino Riserva 5 anni – Nonino Distillerie	40°	13

Digestivi

	Vol.-%	4 cl
Ramazzotti	30°	9
Averna	32°	9
Amaro Montenegro	23°	9
Amaro del capo	35°	9
Fernet-Branca	40°	9
Amaretto	28°	9
Sambuca	40°	9
Limoncello	30°	9