

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 erbehte	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 erbehte 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>		

La cucina di Vallocchia

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, porri e pecorino di Pienza		35
Hausgemachte rustikale weisse Lasagna mit toskanischer Salsiccia, Lauch und Pecorino di Pienza <i>Homemade rustic white lasagna with Tuscan salsiccia, leek and Pecorino di Pienza</i>		
Strangozzi ai frutti di mare	27	34
Strangozzi mit Meeresfrüchten <i>Strangozzi with seafood</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 riso** 47
Riesencrevetten mit Gemella Weisswein gebraten auf Peperoncini-Knoblauch-Pesto, Spinat und Reis
Sautéed king prawns with Gemella white wine, chili-garlic pesto, spinach and rice
- 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
Sea bass fillets with Gemella rosé wine, date tomatoes, Taggiasca olives and lemon risotto

Carni

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

- | |
|--|
| 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, riso^{V+},
risotto al parmigiano^V o allo zafferano^V, verdure saltate^{V+}** 7
Kräuterkartoffeln, Strangozzi, Reis, Parmesan- oder Safranrisotto, sautiertes Gemüse
Herb 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 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.*