

Le nostre specialità Toscane

Antipasti e zuppe

Tagliere di salumi con formaggi misti	29	38
<i>Platte mit verschiedenen toskanischen Salamis, Mortadella, Parmaschinken Dop Cavazzuti, 24 Monate gereift</i> <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
<i>Rindstatar mit toskanischen Pecorino-Splittern und geröstetem Brot</i> <i>Beef tartare with Tuscan pecorino shavings and roasted bread</i>		
Panzanella Vallocaia^{V+}	16	
<i>Toskanischer Brotsalat mit geröstetem dunklem Sesambrot, Olivenöl, Apfelessig, Datteltomaten, Basilikum, Gurken und roten Zwiebeln</i> <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	
<i>Datteltomatensuppe</i> <i>Date tomato soup</i>		

Pasta fatta in casa

Pici al ragù toscano		34
<i>Hausgemachte Pici mit Rindfleisch, Schweinefleisch, Salsiccia und Tomaten</i> <i>Homemade pici with beef, pork, salsiccia and tomatoes</i>		
Ravioli di manzo Chianina al burro e salvia		36
<i>Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Chianina-Rindfleisch an Salbeibuttersauce</i> <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 erbette		47
<i>Lammkoteletts an Grappa Oro Vallocaia mit Baumnüssen und Kräuterkartoffeln</i> <i>Lamb chops with Oro Vallocaia grappa, walnuts and herb potatoes</i>		

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

Dolce

Panna cotta del Vallocaia al Vin Santo «Dolce Sinfonia» e crumble di cantucci		18
<i>Hausgemachte Panna cotta mit Vin Santo «Dolce Sinfonia» und Cantucci-Crumble</i> <i>Homemade panna cotta with Vin Santo «Dolce Sinfonia» and cantucci crumble</i>		

Lasciatevi guidare dallo Chef

Su richiesta, lo chef sarà lieto di proporvi un percorso degustazione composto da alcune delle specialità della casa e dai migliori prodotti di stagione

Auf Wunsch stellt Ihnen der Küchenchef gerne ein Degustationsmenü mit einigen Hausspezialitäten und den besten Saisonprodukten zusammen.

Upon request, the chef will be pleased to offer you a tasting menu featuring some of the house specialties and the finest seasonal products.

La cucina di Vallocchia

Antipasti ed insalate

Prosciutto di Parma Dop Cavazzuti, stagionato 24 mesi	27	36
<i>Parmaschinken Dop Cavazzuti, 24 Monate gereift Parma ham Dop Cavazzuti, aged 24 months</i>		
Carpaccio di manzo con spinacino fresco e scaglie di pecorino di Pienza	24	34
<i>Rindscarpaccio mit Olivenöl, frischem Jungspinat und Pecorino-Splittern aus Pienza 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	27	37
<i>Oktopussalat mit Taggiasca-Oliven, Datteltomaten, Kartoffeln, Sellerie und Salmoriglio Octopus salad with Taggiasca olives, date tomatoes, potatoes, celery and salmoriglio sauce</i>		
Bruschette al pomodoro e basilico^{V+}	14	
<i>Geröstete Brotscheiben mit Olivenöl, Knoblauch, frischen Tomaten und Basilikum Roasted bread slices with olive oil, garlic, fresh tomatoes and basil</i>		
Burrata con pomodorini datterini e basilico^V	17	
<i>Burrata mit Datteltomaten und Basilikum Burrata with date tomatoes and basil</i>		

Pasta e ravioli fatti in casa

Pici all'aglione toscano^{V+}		27
<i>Hausgemachte Pici an Tomatensauce mit Datteltomaten, toskanischem Knoblauch und Peperoncini Homemade pici with tomato sauce, date tomatoes, Tuscan garlic and chilli peppers</i>		
Lasagna rustica bianca con salsiccia toscana, porri e pecorino di Pienza		35
<i>Hausgemachte rustikale weiße Lasagna mit toskanischer Salsiccia, Lauch und Pecorino di Pienza Homemade rustic white lasagna with Tuscan salsiccia, leek and Pecorino di Pienza</i>		
Maccheroncino con salsa di pomodorino Pizzutello, tartare di branzino e lime		34
<i>Hausgemachter Maccheroncino an Pizzutello-Tomatensauce mit Wolfsbarschtatar und Limette Homemade maccheroncino with Pizzutello tomato sauce, sea bass tartare and lime</i>		
Strangozzi ai frutti di mare		36
<i>Strangozzi mit Meeresfrüchten Strangozzi with seafood</i>		

Gnocchi

Gnocchi di patate con salsa al pomodoro, melanzane e burrata^V		28
<i>Kartoffelgnocchi mit Tomatensauce, frittierten Auberginen und Burrata Potato gnocchi with tomato sauce, fried eggplant and burrata</i>		

Risotti

Risotto allo zafferano con agnello e sua riduzione		34
<i>Safranrisotto mit rosa gebratenem, geschnittenem Lammfleisch und eigener Jus 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 **59** 200g

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 **148** per 2 persone

Rinds-T-Bone-Steak nach Florentiner Art mit Kräuterkartoffeln und sautiertem Gemüse (für 2 Personen)
Fiorentina-style T-bone steak with herb potatoes and sautéed vegetables (for 2 persons)

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 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.

V = vegetarisch / vegetarian V+ = vegan