

**VAI VAI**

~ L'ARTE DI MANGIARE ~

## STUZZICHINI

**Olive Miste** gemischte Oliven, aromatisch eingelegt **4.50 €**

**Spiedo di Pane** hausgemachte Brote: Campagnolo, Focaccia & Pizzetta, dazu Oliventapenade & Butter **5.50 €**

**Crostini Misti** geröstetes Campagnolo Brot mit Auberginen-Ragout, Basilikum Tomaten, gezupfter Burrata & Parmaschinken **8.50 €**

★ VAIVAI

*A tavola  
non si invecchia*

2012 ★

## ANTIPASTI

**Affettati Misti** verschiedene italienische Aufschnitt-Spezialitäten

**KLEIN 11.50 € · GROSS 19.50 €**

**Carne Cruda** scharf angegrilltes Kalbstatar mit Limonenabrieb, knusprigen Kapern & Crostini **14.50 €**

**Polpetta** Kalbsfleischbällchen in würzigem Tomatensugo geschmort **10.50 €**

**VAIVAI Ceviche** roh marinierter Hamachi in Ingwer-Limettenmarinade mit Chili, Koriander & jungen Zwiebeln **18.50 €**

**Tartara di Tonno** Gelbflossen-Thunfischtatar mit Guacamole, Miso-Gurken & Rettich **19.50 €**

**Soft Shell Crab Tempura** mit knusprigen Süßkartoffelchips, pikantem Tomaten-Relish & Avocado-Mayo

**KLEIN 18.50 € / GROSS 26.50 €**

**Panzanella Toscana** Tomaten-Brot Salat mit San Manzano Tomaten, gezupfter Burrata & frischem-Basilikum **14 €**

**Burrata con Pomodorini** cremiger Kubmilch-Mozzarella mit confierten Kirschtomaten & Crostini **13 €**

**Insalatona Mista** großer saisonaler Salat, Zwiebel, Fenchel, Radicchio, Karotte & Sellerie **9.50 €**

- Parmaschinken & Provolone + **6 €**

- Kräuter-Maispoulardenbrust vom Grill + **8.50 €**

- 3 gegrillte Riesengarnelen mit Kräuteröl + **12 €**

~ FOOD SPECIALS ~  
in der Wochenkarte

# VAIVAI

Für weitere  
GETRÄNKE

fragen Sie bitte nach der  
Getränkemenukarte!

## PASTA

### · Parmigiana ·

Auberginen-Auflauf mit Tomaten, Büffelmozzarella, Parmesan, Basilikum & kleinem Beilagensalat **16.50 €**

### · Ravioli al Tartufo ·

gefüllt mit Ricotta, Pecorino & Trüffel, geschwenkt in Parmigiano Reggiano & frischem schwarzen Trüffel **21.50 €**

### · Crab-O-Nara ·

Linguine Carbonara Style mit Königskrabbenfleisch, karamellisierten Zwiebeln & Pancetta **19.50 €**

### · Lasagne alla VAIVAI ·

mit Black Angus Rinderragout, Burrata, konfierten Kirschtomaten & kleinem Salat **18.50 €**

### · Veggie Lasagne ·

mit gegrillter Zucchini, Spinat, Burrata, Tomatensugo & kleinem Salat **16.50 €** vegan möglich

### · Strozzapreti con Salsiccia piccante ·

mit pikanter homemade Salsiccia, grünen Bohnen, Tomatensugo & Basilikum **16.50 €**

### · Garganelli al Bœuf Stroganoff ·

mit gebratenen Filetspitzen, Champignons, Rote Bete, Crème fraîche & Dill **18 €**

## SECONDI

**VAIVAI Burger** vom Black Angus Rind im Focaccia Bun mit Rucola, Provolone-Käse & Tomaten, dazu wahlweise Pommes oder kleiner gemischter Salat **21.50 €**

**Grigliata di Pollo e Verdure** Kräuter-Maispoulardenbrust mit Grillgemüse & Tomatensugo **22.50 €**

**US Prime Short Rib** geschmort, mit gerösteten Gnocchis & Romaneskoröschen **33 €**

ALLE PREISE IN € INKL. MEHRWERTSTEUER

© BY VAIVAI. RECHTE, ÄNDERUNGEN UND IRRTÜRMER VORBEHALTEN.

## GRILL

**Bistecca alla Fiorentina Dry Aged** vom Simmentaler Rind  
**800 GRAMM 84 € · 10 € je weitere 100 GRAMM**

### AUSTRALIAN PRIME BLACK ANGUS BEEF

**Rumpsteak** 250 Gramm **32,50 €** / 350 Gramm **42 €**  
**12 € je weitere 100 GRAMM**

**Rib Eye** 300 Gramm **36 €** / 400 Gramm **44 €**  
**11 € je weitere 100 GRAMM**

**Rinder Filet** 200 Gramm / 300 Gramm  
**TAGESPREIS je 100 GRAMM**

**Surf'n'Turf** Rinderfilet Cut Ihrer Wahl mit Riesengarnelen **4.50 € / STÜCK**

### US PRIME BLACK ANGUS BEEF

**US Prime Rib Eye** ab 400 Gramm **15 € / 100 GRAMM**

**US Prime Strip Loin** ab 250 Gramm **16 € / 100 GRAMM**

**Gamberoni Grigliati** ab 4 gegrillten Riesengarnelen, verfeinert mit Kräuteröl & Limetten-Aioli **4.50 € / STÜCK**

**Branzino Intero** Wolfsbarsch »Camping-Style«  
mit frischen Kräutern & Zitrone  
ab 400 Gramm **6 € / 100 GRAMM**

## CONTORNI

→ **Verdure Grigliate** gegrillte Paprika, Aubergine, Zucchini, Pilze & Fenchel **6 €**

→ **Spinaci al Bacio** sautierter, frischer Blattspinat **6 €**

→ **Insalatina al Pomodoro** Tomatensalat mit roten Zwiebeln & Balsamico **6 €**

→ **Insalatina Mista** kleiner gemischter Salat mit Wildkräutern **6 €**

→ **Patatine Fritte** hausgemachte Pommes mit Rosmarin & Knoblauch **6 €**

→ **Patate Strapazzate** Stampfkartoffeln mit  
- Olivenöl e.V. & brauner Butter **6 €**  
- schwarzem Trüffel **12 €**

→ **Crema di Polenta** cremige Parmesanpolenta **6 €**

## APERITIVO

### Negroni

Tanqueray Gin, Campari, Cocchi Vermouth di Torino **10 €**

### Negroni Sbagliato

Prosecco, Campari, Cocchi Vermouth di Torino **9.50 €**

### Basil Smash

Tanqueray Gin, Limette, Zucker, Basilikum **11 €**

### Wild Cocchi

Cocchi Americano, Russian Wild Berry, Beeren **9 €**

### Spritz

Prosecco/Weißwein, Aperol, Soda **8.50 €**

### Hugo

Prosecco, Holunderblüte, Limette, Minze, Soda **8.50 €**

### Ernesto Campari

Campari, Luxardo Maraschino, Limette, frische Grapefruit **9 €**

### Vesper Martini

Tanqueray Gin, Ketel 1 Vodka, Cocchi Americano **9.50 €**

### Koriolo

Tanqueray Gin, Zucker, Limette, Minze, Koriander, Ingwer, Soda **11 €**

### Bellini

Prosecco, Pfirsich **10 €**

### Prosecco »Oro«

DOC Extra Dry (0,1l) **6 €**

### Champagner

Taittinger Brut Tradition (0,1l) **13 €**

Taittinger Brut Rosé (0,1l) **15 €**

INHALTSSTOFFE: [1] FARBSTOFF

★ VAIVAI

*Ogni bel  
gioco dura poco*

2012 ★

## SALSE

~ **Chimichurri** Zwiebel, Petersilie, Paprika **2 €**

~ **Brutale** Chili, Thymian, Knoblauch **2 €**

~ **Verde** Petersilie, Sardelle, Kapern **2 €**

~ **VAIVAI** Tomate, würzig, pikant **2 €**

~ **Burro di Erbe** hausgemachte Kräuterbutter **2 €**

~ **Crema di Capperi** Kapern-Mayo **2 €**

~ **Crema di Tartufo** Trüffel-Mayo **4 €**

## STUZZICHINI

- Olive Miste** gemischte Oliven, aromatisch eingelegt **4.50 €**
- Spiedo di Pane** hausgemachte Brote: Campagnolo, Focaccia & Pizzetta, dazu Oliventapenade & Butter <sup>a1,a2</sup> **5.50 €**
- Crostini Misti** geröstetes Campagnolo Brot mit Auberginen-Ragout, Basilikum Tomaten, gezupfter Burrata & Parmaschinken <sup>a1,a2,g,1,16</sup> **8.50 €**

★ VAIVAI

*A tavola  
non si invecchia*

2012 ★

## ANTIPASTI

- Affettati Misti** verschiedene italienische Aufschnitt-Spezialitäten <sup>g,2,3</sup>  
**KLEIN 11.50 € · GROSS 19.50 €**
- Carne Cruda** scharf angegrilltes Kalbstatar mit Limonenabrieb, knusprigen Kapern & Crostini <sup>a1,a2</sup> **14.50 €**
- Polpetta** Kalbsfleischbällchen in würzigem Tomatensugo geschmort <sup>a1</sup> **10.50 €**
- VAIVAI Ceviche** roh marinierter Hamachi in Ingwer-Limettenmarinade mit Chili, Koriander & jungen Zwiebeln <sup>a</sup> **18.50 €**
- Tartara di Tonno** Gelbflossen-Thunfischtatar mit Guacamole, Miso-Gurken & Rettich <sup>a,f,k,l,3</sup> **19.50 €**
- Soft Shell Crab Tempura** mit knusprigen Süßkartoffelchips, pikantem Tomaten-Relish & Avocado-Mayo <sup>a,a1,b,f,h,3</sup>  
klein **18.50 €** / groß **26.50 €**
- Panzanella Toscana** Tomaten-Brot Salat mit San Manzano Tomaten, gezupfter Burrata & frischem Basilikum <sup>a1,a2,g,i,j</sup> **14 €**
- Burrata con Pomodorini** cremiger Kuhmilch-Mozzarella mit confierten Kirschtomaten & Crostinis <sup>a1,a2,g</sup> **13 €**
- Insalatona Mista** großer saisonaler Salat, Zwiebel, Fenchel, Radicchio, Karotte & Sellerie **9.50 €**  
- Parmaschinken & Provolone <sup>i,j</sup> + **6 €**  
- Kräuter-Maispoullardenbrust vom Grill + **8.50 €**  
- 3 gegrillte Riesengarnelen mit Kräuteröl <sup>b</sup> + **12 €**

~ FOOD SPECIALS ~  
in der Wochenkarte

# VAIVAI

Für weitere  
GETRÄNKE

fragen Sie bitte nach der  
Getränkemenukarte!

## PASTA

- Parmigiana -**  
Auberginen-Auflauf mit Tomaten, Büffelmozzarella, Parmesan, Basilikum & kleinem Beilagensalat <sup>a1,i,g,j</sup> **16.50 €**
- Ravioli al Tartufo -**  
gefüllt mit Ricotta, Pecorino & Trüffel, geschwenkt in Parmigiano Reggiano & frischem schwarzen Trüffel <sup>a,a1,c,g</sup> **21.50 €**
- Crab-O-Nara -**  
Linguine Carbonara Style mit Königskrabbenfleisch, karamellisierten Zwiebeln & Pancetta <sup>a1,b,c,g</sup> **19.50 €**
- Lasagne alla VAIVAI -**  
mit Black Angus Rinderragout, Burrata, konfierten Kirschtomaten & kleinem Salat <sup>a1,g,i,j</sup> **18.50 €**
- Veggie Lasagne -**  
mit gegrillter Zucchini, Spinat, Burrata, Tomatensugo & kleinem Salat <sup>a1,g,i,j</sup> **16.50 €** vegan möglich
- Strozzapreti con Salsiccia piccante -**  
mit pikanter homemade Salsiccia, grünen Bohnen, Tomatensugo & Basilikum <sup>a1</sup> **16.50 €**
- Garganelli al Bœuf Stroganoff -**  
mit gebratenen Filetspitzen, Champignons, Rote Bete, Crème fraîche & Dill <sup>a,a1,c,g,j</sup> **18 €**

## SECONDI

- VAIVAI Burger** vom Black Angus Rind im Focaccia Bun mit Rucola, Provolone-Käse & Tomaten, dazu wahlweise Pommes oder kleiner gemischter Salat <sup>a1,c,g,i,j,l,g,1,11</sup> **21.50 €**
- Grigliata di Pollo e Verdure** Kräuter-Maispoullardenbrust mit Grillgemüse & Tomatensugo <sup>a1,a,c,g,i,j,l,1,11</sup> **22.50 €**
- US Prime Short Rib** geschmort, mit gerösteten Gnocchis & Romaneskoröschen <sup>a,a1,c,g</sup> **33 €**

ALLE PREISE IN € INKL. MEHRWERTSTEUER  
© BY VAIVAI. RECHTE, ÄNDERUNGEN UND IRRTÜRMER VORBEHALTEN.

## GRILL

**Bistecca alla Fiorentina Dry Aged** vom Simmentaler Rind  
**800 GRAMM 84 € · 10 € je weitere 100 GRAMM**

### AUSTRALIAN PRIME BLACK ANGUS BEEF

- Rumpsteak** 250 Gramm **32,50 €** / 350 Gramm **42 €**  
**12 € je weitere 100 GRAMM**
- Rib Eye** 300 Gramm **36 €** / 400 Gramm **44 €**  
**11 € je weitere 100 GRAMM**
- Rinder Filet** 200 Gramm / 300 Gramm  
**TAGESPREIS je 100 GRAMM**
- Surf'n'Turf** Rinderfilet Cut Ihrer Wahl mit Riesengarnelen **4.50 € / STÜCK**

### US PRIME BLACK ANGUS BEEF

- US Prime Rib Eye** ab 400 Gramm **15 € / 100 GRAMM**  
**US Prime Strip Loin** ab 250 Gramm **16 € / 100 GRAMM**

**Gamberoni Grigliati** ab 4 gegrillten Riesengarnelen, verfeinert mit Kräuteröl & Limetten-Aioli **4.50 € / STÜCK**

**Branzino Intero** Wolfsbarsch »Camping-Style«  
mit frischen Kräutern & Zitrone  
ab 400 Gramm **6 € / 100 GRAMM**

## CONTORNI

- **Verdure Grigliate** gegrillte Paprika, Aubergine, Zucchini, Pilze & Fenchel **6 €**
- **Spinaci al Bacio** sautierter, frischer Blattspinat **6 €**
- **Insalatina al Pomodoro** Tomatensalat mit roten Zwiebeln & Balsamico <sup>1</sup> **6 €**
- **Insalatina Mista** kleiner gemischter Salat mit Wildkräutern **6 €**
- **Patatine Fritte** hausgemachte Pommes mit Rosmarin & Knoblauch **6 €**
- **Patate Strapazzate** Stampfkartoffeln mit Olivenöl e.V. & brauner Butter <sup>g</sup> **6 €**  
- schwarzem Trüffel **12 €**
- **Crema di Polenta** cremige Parmesanpolenta <sup>a,g</sup> **6 €**

## APERITIVO

- Negroni**  
Tanqueray Gin, Campari, Cocchi Vermouth di Torino <sup>1,1</sup> **10 €**
- Negroni Sbagliato**  
Prosecco, Campari, Cocchi Vermouth di Torino <sup>1,1</sup> **9.50 €**
- Basil Smash**  
Tanqueray Gin, Limette, Zucker, Basilikum <sup>15</sup> **11 €**
- Wild Cocchi**  
Cocchi Americano, Russian Wild Berry, Beeren <sup>1</sup>  
**9 €**
- Spritz**  
Prosecco/Weißwein, Aperol, Soda <sup>1,1</sup> **8.50 €**
- Hugo**  
Prosecco, Holunderblüte, Limette, Minze, Soda <sup>1,1b</sup>  
**8.50 €**
- Ernesto Campari**  
Campari, Luxardo Maraschino, Limette, frische Grapefruit <sup>1</sup> **9 €**
- Vesper Martini**  
Tanqueray Gin, Ketel 1 Vodka, Cocchi Americano <sup>1</sup> **9.50 €**
- Koriolo**  
Tanqueray Gin, Zucker, Limette, Minze, Koriander, Ingwer, Soda <sup>1</sup> **11 €**
- Bellini**  
Prosecco, Pfirsich <sup>1</sup> **10 €**
- Prosecco »Oro«**  
DOC Extra Dry <sup>1</sup>  
(0,1l) **6 €**
- Champagner**  
Taittinger Brut Tradition (0,1l) **13 €**  
Taittinger Brut Rosé <sup>1</sup>  
(0,1l) **15 €**

★ VAIVAI

*Ogni bel  
gioco dura poco*

2012 ★

## SALSE

- ~ **Chimichurri** Zwiebel, Petersilie, Paprika **2 €**
- ~ **Brutale** Chili, Thymian, Knoblauch **2 €**
- ~ **Verde** Petersilie, Sardelle, Kapern **2 €**
- ~ **VAIVAI** Tomate, würzig, pikant <sup>a,g,j,l,1,11</sup> **2 €**
- ~ **Burro di Erbe** hausgemachte Kräuterbutter <sup>g,j,t</sup> **2 €**
- ~ **Crema di Capperi** Kapern-Mayo <sup>a1,c,j,1,11</sup> **2 €**
- ~ **Crema di Tartufo** Trüffel-Mayo <sup>a1,c,j,11,4</sup> **4 €**

Die Zubereitung aller Produkte erfolgt in unserem Haus unter größter Sorgfalt. Produkte, die Allergene oder Zusatzstoffe enthalten, sind durch die entsprechenden Buchstaben und Zahlen gekennzeichnet:  
(a) Gluten diverse / in Spuren enthalten, (a1) Gluten Weizen, (a2) Gluten Roggen, (a3) Gluten Gerste, (a4) Gluten Hafer, (b) Schalen / Krebstiere, (c) Hühnerfleisch, (d) Fische, (e) Erdnüsse, (f) Sojabohnen, (g) Milch / Laktose, (h) Nüsse diverse / in Spuren enthalten, (h1) Mandeln, (h2) Haselnüsse, (h3) Walnüsse, (h4) Cashewnüsse, (h5) Pecannüsse, (h6) Paranüsse, (h7) Pistazien, (h8) Macadamianüsse, (i) Sellerie, (j) Senf, (k) Sesamsamen, (l) Schwefeldioxid / Sulfit, (m) Lupinen, (n) Weichtiere / Mollusken, (1) Farbstoff, (2) Konservierungsstoff, (3) Antioxidationsmittel, (4) Geschmacksverstärker, (5) geschwefelt, (6) geschwärzt, (7) gewachst, (8) mit Phosphat, (9) koffeinhaltig, (10) chininhaltig, (11) Süßungsmittel, (12) Phenylalaninquelle, (14) Taurin, (15) Säuerungsmittel