

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 €**

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

VAIVAI Ceviche roh mariniertes 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-Maispoulsenbrust 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-Maispoulsenbrust 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 ^{a1,a2} **5.50 €**
- Crostini Misti** geröstetes Campagnolo Brot mit Auberginen-Ragout, Basilikum Tomaten, gezupfter Burrata & Parmaschinken ^{a1,a2,g,1,16} **8.50 €**

★ VAIVAI *A tavola non si invecchia* 2012 ★

ANTIPASTI

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

~ FOOD SPECIALS ~
in der Wochenkarte

PASTA

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

SECONDI

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

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

VAIVAI

Für weitere
GETRÄNKE

fragen Sie bitte nach der
Getränkemenukarte!

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 ¹ **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 ^g **6 €**
- schwarzem Trüffel **12 €**
- **Crema di Polenta** cremige Parmesanpolenta ^{a,g} **6 €**

APERITIVO

- Negroni**
Tanqueray Gin, Campari, Cocchi Vermouth di Torino ^{1,1} **10 €**
- Negroni Sbagliato**
Prosecco, Campari, Cocchi Vermouth di Torino ^{1,1} **9.50 €**
- Basil Smash**
Tanqueray Gin, Limette, Zucker, Basilikum ¹⁵ **11 €**
- Wild Cocchi**
Cocchi Americano, Russian Wild Berry, Beeren ¹
9 €
- Spritz**
Prosecco/Weißwein, Aperol, Soda ^{1,1} **8.50 €**
- Hugo**
Prosecco, Holunderblüte, Limette, Minze, Soda ^{1,1b}
8.50 €
- Ernesto Campari**
Campari, Luxardo Maraschino, Limette, frische Grapefruit ¹ **9 €**
- Vesper Martini**
Tanqueray Gin, Ketel 1 Vodka, Cocchi Americano ¹ **9.50 €**
- Koriolo**
Tanqueray Gin, Zucker, Limette, Minze, Koriander, Ingwer, Soda ¹ **11 €**
- Bellini**
Prosecco, Pfirsich ¹ **10 €**
- Prosecco »Oro«**
DOC Extra Dry ¹
(0,1l) **6 €**
- Champagner**
Taittinger Brut Tradition (0,1l) **13 €**
Taittinger Brut Rosé ¹
(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 ^{a,g,j,l,1,11} **2 €**
- ~ **Burro di Erbe** hausgemachte Kräuterbutter ^{g,j,t} **2 €**
- ~ **Crema di Capperi** Kapern-Mayo ^{a1,c,j,1,11} **2 €**
- ~ **Crema di Tartufo** Trüffel-Mayo ^{a1,c,j,11,4} **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