

VAI VAI



STUZZICHINI

Olive Miste gemischte Oliven, aromatisch eingelegt **6 €**

Spiedo di Pane Sylter Weißbrot vom Bäcker Gaus, hausgemachte Focaccia & Pizza Brot, dazu Oliventapenade & aufgeschlagene Butter **8 €**

Crostini Misti geröstetes Brot mit Aufstrich von halbtrockneten Kirschtomaten, Artischocken-Crème, pikante Edelsardine, Bresaola & Kräuter **14 €**

ANTIPASTI

Affettati Misti verschiedene italienische Aufschnitt-Spezialitäten, Pecorino & Grissini **KLEIN 16 € · GROSS 24 €**

Carne Cruda scharf angegrilltes Kalbstatar mit Limonenabrieb, knusprigen Kapern & Crostini **19 €**

Polpetta Kalbsfleischbällchen in würzigem Tomatensugo geschmort **14 €**

VAIVAI Ceviche vom Bachsaibling mit roten Zwiebeln, Gurken, Kräutern & Jalapeños **20 €**

Tartara di Tonno Gelbflossen-Thunfischtatar mit Avocado, asiatischem Gurkensalat, Brunnenkresse & Sesamcracker **22.50 €**

Burrata con Pomodorini cremiger Kuhmilch-Mozzarella mit bunten Kirschtomaten & Basilikumöl **18 €**

Insalatona Mista großer saisonaler Salat, Zwiebel, Fenchel, Radicchio, Karotten & Sellerie **14 €**
 - Rinderfiletspitzen vom Black Angus + **14 €**
 - Kräuter-Maispouardenbrust vom Grill + **12 €**
 - 3 gegrillte Riesengarnelen mit Kräuteröl + **15 €**

VEGANO

Spghettini alla Calabrese mit Kirschtomaten, Zwiebeln, Knoblauch & Chili **18 €**
 auch als Family Style zum Teilen **32 €**

VAIVAI Beyond Burger mit veganem Brioche, Salsa Vai, Romana Salat, Ochsenherztomate und roten Zwiebeln, dazu wahlweise mit Pommes oder Salat **22 €**

Bistecca Cavolfiore Blumenkohlsteak auf rotem Linsenpüree, Karotten mit Ras el-Hanout, Salsa Verde, Tabin-Soja-Joghurt, Cashewkernen & frischen Kräutern **22 €**

~ FOOD SPECIALS ~
in der Wochenkarte

VAIVAI

Für weitere
GETRÄNKE
fragen Sie bitte nach der
Getränkekarte!

PASTA

· **Parmigiana** ·
Auberginen-Auflauf mit Tomaten, Burrata, Parmesan, Basilikum & kleinem Beilagensalat **21 €**

· **Ravioli al Tartufo** ·
gefüllt mit Ricotta, Pecorino & Trüffel, geschwenkt in Parmigiano Reggiano & frischem schwarzen Trüffel **26 €**

· **Linguini ai Frutti di Mare** ·
im Weißwein-Fischsud mit Baby Calamari, Garnelen, Venusmuscheln & frischen Kräutern **27.50 €**
auch als Family Style zum Teilen **49 €**

· **Lasagne alla VAIVAI** ·
mit Black Angus Rinderragout, Burrata, Tomatensugo & kleinem Salat **22.50 €**

· **Veggie Lasagne** ·
mit gegrillter Zucchini, Paprika, Pilzen, Karotten, Tomatensugo & kleinem Salat **21 €**

· **Strozzapreti con Salsiccia piccante** ·
mit pikanter Salsiccia, grünen Bohnen, hellem Kalbsfond, confierten Kirschtomaten & Basilikum **21 €**

· **Garganelli al Filetto di Manzo** ·
mit gebratenen Rinderfiletspitzen, grünem Spargel, Rinderfond, confierten Kirschtomaten & Parmigiano Reggiano **26 €**

SECONDI

VAIVAI Burger 200 g Patty vom Black Angus Rind im Brioche Bun mit Romana Salat, Ochsenherztomate, Cheddar & roten Zwiebeln, dazu wahlweise Pommes oder kleiner gemischter Salat **25.50 €**

Grigliata di Pollo e Verdure Kräuter-Maispouardenbrust mit Grillgemüse & Tomatensugo **27 €**

Ragout di Filetto Rinderfiletspitzen-Ragout in Barolojus mit getrüffeltem Kartoffelstampf, Röstzwiebeln & frisch geriebenem schwarzen Trüffel **29.50 €**

GRILL

Bistecca alla Fiorentina Dry Aged vom Simmentaler Rind **800 GRAMM 98 € · 12 € je weitere 100 GRAMM**

AUSTRALIAN PRIME BLACK ANGUS BEEF

Rumpsteak 250 Gramm **35 €** / 350 Gramm **46 €**

Rib Eye 300 Gramm **39 €** / 400 Gramm **46 €**

Rinder Filet 200 Gramm **39 €** / 300 Gramm **57 €**

Surf'n'Turf Rinderfilet Cut Ihrer Wahl mit Riesengarnelen **6 € / STÜCK**

Für weitere Cuts wenden Sie sich bitte an den Service.

US PRIME BLACK ANGUS BEEF

US Prime Rib Eye ab 300 Gramm / **TAGESPREIS**

US Prime Strip Loin ab 250 Gramm / **TAGESPREIS**

Rinder Filet ab 200 Gramm / **TAGESPREIS**

Gamberone alla grilla Black Tiger Wildfang-Riesengarnelen mit Kräuter-Öl, Aioli & Zitrone ca. 250 – 300 Gramm / **TAGESPREIS**

Branzino Intero Wolfsbarsch »Camping-Style« mit frischen Kräutern & Zitrone ab 400 Gramm **8 € / 100 GRAMM**

CONTORNI

→ **Verdure** saisonales Marktgemüse **7 €**

→ **Spinaci al Bacio** sautierter, frischer Blattspinat **7 €**

→ **Insalatina al Pomodoro** bunter Tomatensalat mit roten Zwiebeln und frischem Basilikum **8 €**

→ **Insalatina Mista** kleiner gemischter Salat mit Wildkräutern **7 €**

→ **Patatine Fritte** hausgemachte Pommes mit Rosmarin & Knoblauch **7 €**

→ **Patate Strapazzate** Stampfkartoffeln mit
- brauner Butter **7 €**
- schwarzem Trüffel **13 €**

→ **Funghi Grigliati** gegrillte Edelpilze aus der Edelpilzzucht Kroll & frische Kräuter **8 €**

→ **Il Fagiolino** grüne Bohnen in Tomaten Sugo **7 €**

→ **Patate al Gogo** gebackene Kartoffelecken geschwenkt in Parmesan und Basilikum **8 €**

APERITIVO

Bramble Fizz
Bombay Bramble, Himbeerpüree, Zitrone, Zucker, Soda **12 €**

Fiero Spritz
Martini Fiero, Prosecco, Soda, Orangenzeste **12 €**

Bellini
Prosecco, Pfirsichpüree, Zitrone, Zucker, Eiweiß **12 €**

Ernesto Campari
Campari, Luxardo Maraschino, Limette, Grapefruit **12 €**

White Negroni
Bombay Sapphire Gin, Martini Ambrato, Italicus **12 €**

Americano
Campari, Martini Rubino, Soda **12 €**

Hugo
Prosecco, Holunder, Soda, Minze, Limette **11 €**

Spritz
Prosecco / Weißwein, Aperol, Soda, Orangenscheibe **11 €**

Lillet Berry
Lillet Blanc, Fever Tree Wildberry, Beeren **11 €**

Limonata aqua di rosa
0,0 %

Martini Vibrante, Soda, Holunderblüte, Zitrone, Minze **9 €**

Prosecco
»Carpe Noctem« DOC Brut (0,1l) **8 €**

»Carpe Noctem« DOC rosé (0,1l) **10 €**

Champagner
Taittinger Brut Tradition (0,1l) **14 €**

Taittinger Brut Rosé (0,1l) **16 €**

★ VAIVAI *Ogni bel gioco dura poco* 2012 ★

SALSE

~ **Chimichurri** Zwiebel, Petersilie, Paprika **3 €**

~ **Verde** Petersilie, Sardelle, Kapern **3 €**

~ **VAIVAI** Tomate, würzig, pikant **3 €**

~ **Burro di Erbe** hausgemachte Kräuterbutter aus Frankfurter Grüne Soße Kräutern **4 €**

~ **Crema di Capperi** Kapern-Mayo **3 €**

~ **Crema di Tartufo** Trüffel-Mayo **5 €**

~ **VAIVAI Aioli** Limetten-Knoblauch-Mayo **3 €**

~ **Peperoncini** in feinen Scheiben mit Kräutern in Olivenöl **3 €**

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