

**VAI VAI**

~ L'ARTE DI MANGIARE ~

## 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 **12 €**

## ANTIPASTI

**Affettati Misti** verschiedene italienische Aufschnitt-Spezialitäten, Pecorino & Grissini **KLEIN 14 € · GROSS 22 €**

**Carne Cruda** scharf angegrilltes Kalbstatar mit Limonenabrieb, knusprigen Kapern & Crostini **17 €**

**Polpetta** Kalbsfleischbällchen in würzigem Tomatensugo geschmort **12.50 €**

**VAIVAI Ceviche** vom Bachsaiibling mit roten Zwiebeln, Gurken, Kräutern & Jalapeños **18 €**

**Tartara di Tonno** Gelbflossen-Thunfischtatar mit Avocado, asiatischem Gurkensalat, Brunnenkresse & Sesamcracker **19.50 €**

**Burrata con Pomodorini** cremiger Kuhmilch-Mozzarella mit bunten Kirschtomaten & Basilikumöl **16 €**

**Insalatona Mista** großer saisonaler Salat, Zwiebel, Fenchel, Radicchio, Karotten & Sellerie **12 €**

- Rinderfiletspitzen vom Black Angus + **12 €**

- Kräuter-Maispoulardenbrust vom Grill + **10 €**

- 3 gegrillte Riesengarnelen mit Kräuteröl + **13.50 €**

## VEGANO

**Spghettini alla Calabrese** mit Kirschtomaten, Zwiebeln, Knoblauch & Chili **16 €**  
auch als Family Style zum Teilen **30 €**

**VAIVAI Beyond Burger** mit veganem Brioche, Salsa Vai, Romana Salat, Ochsenherztomate und roten Zwiebeln, dazu wahlweise mit Pommes oder Salat **19.50 €**

**Bistecca Cavolfiore** Blumenkohlsteak auf rotem Linsenpüree, Karotten mit Ras el-Hanout, Salsa Verde, Tabin-Soja-Joghurt, Cashewkernen & frischen Kräutern **19 €**

~ FOOD SPECIALS ~  
in der Wochenkarte

# VAIVAI

Für weitere  
**GETRÄNKE**  
fragen Sie bitte nach der  
Getränkemenukarte!

## PASTA

### · Parmigiana ·

Auberginen-Auflauf mit Tomaten, Burrata, Parmesan, Basilikum & kleinem Beilagensalat **18.50 €**

### · Ravioli al Tartufo ·

gefüllt mit Ricotta, Pecorino & Trüffel, geschwenkt in Parmigiano Reggiano & frischem schwarzen Trüffel **24 €**

### · Linguini ai Frutti di Mare ·

im Weißwein-Fischsud mit Baby Calamari, Garnelen, Venusmuscheln & frischen Kräutern **25 €**  
auch als Family Style zum Teilen **46 €**

### · Lasagne alla VAIVAI ·

mit Black Angus Rinderragout, Burrata, Tomatensugo & kleinem Salat **19.50 €**

### · Veggie Lasagne ·

mit gegrillter Zucchini, Paprika, Pilzen, Karotten, Tomatensugo & kleinem Salat **18.50 €**

### · Strozzapreti con Salsiccia piccante ·

mit pikanter Salsiccia, grünen Bohnen, hellem Kalbsfond, confierten Kirschtomaten & Basilikum **18 €**

### · Garganelli al Filetto di Manzo ·

mit gebratenen Rinderfiletspitzen, grünem Spargel, Rinderfond, confierten Kirschtomaten & Parmigiano Reggiano **24 €**

## SECONDI

**VAIVAI Burger** 200 g Patty vom Black Angus Rind im Brioche Bun mit Romanasalat, Ochsenherztomate, Cheddar & roten Zwiebeln, dazu wahlweise Pommes oder kleiner gemischter Salat **23.50 €**

**Grigliata di Pollo e Verdure** Kräuter-Maispoulardenbrust mit Grillgemüse & Tomatensugo **24 €**

**Ragout di Filetto** Rinderfiletspitzen-Ragout in Barolojus mit getrüffeltem Kartoffelstampf, Röstzwiebeln & frisch geriebenem schwarzen Trüffel **28 €**

## GRILL

**Bistecca alla Fiorentina Dry Aged** vom Simmentaler Rind **800 GRAMM 92 € · 11 € je weitere 100 GRAMM**

### AUSTRALIAN PRIME BLACK ANGUS BEEF

**Rumpsteak** 250 Gramm **34 €** / 350 Gramm **46 €**

**Rib Eye** 300 Gramm **38 €** / 400 Gramm **46 €**

**Rinder Filet** 200 Gramm **36 €** / 300 Gramm **54 €**

**Surf'n'Turf** Rinderfilet Cut Ihrer Wahl mit Riesengarnelen **5 € / 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**

**Langustini Grigliati** ab 3 gegrillten Langostinis, mit Zitrone, Kräuter-Öl, frittiertes Minze & Peperoni **7.50 € / STÜCK**

**Branzino Intero** Wolfsbarsch »Camping-Style« mit frischen Kräutern & Zitrone ab 400 Gramm **7 € / 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

### Negroni

Bombay Sapphire Gin, Campari, Martini Special Riserva Rubino Vermouth **11 €**

### Americano

Campari, Martini Special Riserva Rubino Vermouth, Soda **10 €**

### Basil Smash

Bombay Sapphire Gin, Zitrone, Zucker, Basilikum **13 €**

### Lillet Berry

Lillet Blanc, Premium Wild Berry, Beeren **10 €**

### Spritz

Prosecco/Weißwein, Aperol, Soda **9.50 €**

### Gimlet

Bombay Sapphire Gin oder 42 Below Vodka, Lime Juice **11 €**

### White Negroni

Bombay Sapphire Gin, Martini Ambrato, Italicus **11 €**

### Fiero Spritz

Martini Fiero, Prosecco, Soda, Orangenzeste **9.50 €**

### Bramble Fizz

Bombay Bramble, Zitrone, Zucker, Soda **9.50 €**

### Bellini

Prosecco, Pfirsich **11 €**

### Prosecco

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

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

### Champagner

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

Taittinger Brut Rosé (0,1l) **15 €**

★ VAIVAI *Ogni bel* 2012 ★  
*gioco dura poco*

## 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.