

STUZZICHINI

Olive Miste gemischte Oliven, aromatisch eingelegt **5.50 €**

Spiedo di Pane hausgemachte Brote: Kartoffel-Focaccia, Pizzetta & italienisches Landbrot, dazu Oliventapenade & Butter **6.50 €**

Crostini Misti geröstetes Brot mit gebratenem Pilzragout, halbgetrockneten Kirschtomaten, gezupfter Burrata & Parmaschinken **10.50 €**

★ VAIVAI

*A tavola
non si invecchia*

2012 ★

ANTIPASTI

Affettati Misti verschiedene italienische Aufschnitt-Spezialitäten **KLEIN 12.50 € · GROSS 20.50 €**

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

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

VAIVAI Ceviche wechselnder Fisch & Style **TAGESPREIS**

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

Gamberoni Tempura mit Kimchi & Sesam-Mayo **19 €**

Burrata con Pomodorini cremiger Kuhmilch-Mozzarella mit confierten Kirschtomaten & Crostinis **15 €**

Insalatona Mista großer saisonaler Salat, Zwiebel, Fenchel, Radicchio, Karotte & Sellerie **12 €**
- Parmaschinken & Provolone + **7 €**
- Kräuter-Maispouardenbrust vom Grill + **9.50 €**
- 3 gegrillte Riesengarnelen mit Kräuteröl + **13.50 €**

~ 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 **18.50 €**

· Ravioli al Tartufo ·

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

· Scialatielli ai Frutti di Mare ·

Venus-, Miesmuscheln & Garnelen geschwenkt mit frischem Gemüse, Knoblauch, Zitrone & Weißwein **25 €**

· Lasagne alla VAIVAI ·

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

· Veggie Lasagne ·

mit gegrillter Zucchini, Spinat, Burrata, Tomatensugo & kleinem Salat **17.50 €** vegan möglich

· Strozzapreti con Salsiccia piccante ·

mit pikanter homemade Salsiccia, grünen Bohnen, Tomatensugo & Basilikum **17.50 €**

· Garganelli al Bœuf Stroganoff ·

mit gebratenen Filetspitzen, Champignons, Rote Bete, Crème fraîche & Dill **21 €**

SECONDI

VAIVAI Burger vom Black Angus Rind im Focaccia Bun mit Rucola, Provolone-Käse & Tomaten, dazu wahlweise Pommes oder kleiner gemischter Salat **22.50 €**

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

Ragout di Filetto Rinderfiletspitzen-Ragout in Barolojus mit getrüffeltem Kartoffelstampf & Röstzwiebeln **28 €**

GRILL

Bistecca alla Fiorentina Dry Aged vom Simmentaler Rind
800 GRAMM 88 € · 10 € je weitere 100 GRAMM

AUSTRALIAN PRIME BLACK ANGUS BEEF

Rumpsteak 250 Gramm **33 €** / 350 Gramm **45 €**

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

Rinder Filet 200 Gramm **35 €** / 300 Gramm **54 €**

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

Für weitere Cuts wenden Sie sich bitte an den Service.

US PRIME BLACK ANGUS BEEF

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

US Prime Strip Loin ab 250 Gramm **17 €** / **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** saisonales Marktgemüse **6.50 €**

→ **Spinaci al Bacio** sautierter, frischer Blattspinat **6.50 €**

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

→ **Insalatina Mista** kleiner gemischter Salat mit Wildkräutern **6.50 €**

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

→ **Patate Strapazzate** Stampfkartoffeln mit
- Olivenöl e.V. & brauner Butter **6 €**
- schwarzem Trüffel **13 €**

→ **Portobello alla Gremolata** geschmorter Portobello in einer Kräuter-Würzmischung **6.50 €**

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 €**

Wild Cocchi

Lillet Blanc, Russian Wild
Berry, Beeren
10 €

Spritz

Prosecco/Weißwein,
Aperol, Soda **9 €**

Gimlet

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

Ernesto Campari

Campari, Luxardo
Maraschino, Limette,
frische Grapefruit **11 €**

Vesper Martini

Bombay Sapphire Gin,
42 Below Vodka,
Lillet Blanc **11 €**

Koriolo

Bombay Sapphire Gin,
Zucker, Limette, Minze,
Koriander, Ingwer, Soda **12 €**

Bellini

Prosecco, Pfirsich **11 €**

Prosecco

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

Champagner

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

Taittinger Brut Rosé
(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 **2 €**

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

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

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

~ **VAIVAI Aioli** Limetten-Knoblauch-Mayo **2 €**

ALLE PREISE IN € INKL. MEHRWERTSTEUER

© BY VAIVAI. RECHTE, ÄNDERUNGEN UND IRRTÜRMER VORBEHALTEN.

L'ARTE DI MANGIARE

STUZZICHINI

- Olive Miste** mixed herb marinated olives **5.50 €**
- Spiedo di Pane** homemade bread: potato Focaccia, Pizzetta & Italian country bread, olive tapenade & butter **6.50 €**
- Crostini Misti** toasted bread with fried mushroom ragout, semi-dried cherry tomatoes, burrata & parma ham **10.50 €**

★ VAIVAI *A tavola* 2012 ★
non si invecchia

ANTIPASTI

- Affettati Misti** italian cold cuts
SMALL **12.50 €** · LARGE **20.50 €**
- Carne Cruda** Veal tartar grilled medium rare, lime zest, fried capers & crostini **17 €**
- Polpette** veal meatballs braised in tomato sugo **12.50 €**
- VAIVAI Ceviche** catch of the day, changing styles and prices
- Tartara di Tonno** yellow fin tuna tartar with guacamole, miso cucumber & radish **19.50 €**
- Gamberoni Tempura** with Kimchi & sesame mayonnaise **19 €**
- Burrata con Pomodorini** creamy cow's milk mozzarella, roasted cherry tomatoes & crostinis **15 €**
- Insalatona Mista** large seasonal salad, onion, fennel, radicchio, carrot & celery **12 €**
- parma ham & provolone + **7 €**
- grilled corn fed chicken breast + **9.50 €**
- 3 grilled king prawns, herb oil + **13.50 €**

~ FOOD SPECIALS ~
see our weekly changing menu

VAIVAI

For further
DRINKS

ask our friendly staff for
the drink menu!

PASTA

- Parmigiana ·**
eggplant soufflé with tomatoes, buffalo mozzarella, parmesan cheese, basil & side salad **18.50 €**
- Ravioli al Tartufo ·**
filled with ricotta cheese, pecorino & truffle, tossed in Parmigiano-Reggiano & finished with fresh black truffle **24 €**
- Scialatielli ai Frutti di Mare ·**
clams, mussels & prawns with vegetables, garlic, lemon & white wine **25 €**
- Lasagne alla VAIVAI ·**
black angus beef ragout, burrata, confit cherry tomatoes & small side salad **19.50 €**
- Veggie Lasagne ·**
grilled zucchini, spinach, burrata, tomato sugo & small side salad **17.50 €** Optional vegan
- Strozzapreti con Salsiccia piccante ·**
spicy homemade pork sausage, green beans & tomato sugo **17.50 €**
- Garganelli al Bœuf Stroganoff ·**
beef tenderloin tips, champignons, beetroot, crème fraîche & dill **21 €**

SECONDI

- VAIVAI Burger** black angus beef on a focaccia bun with rocket salad, provolone cheese & tomato served with french fries or small side salad **22.50 €**
- Grigliata di Pollo e Verdure** herbed corn fed chicken breast, grilled vegetables & tomato sugo **24 €**
- Ragout di Filetto** beef tenderloin tips ragout with Barolojus, truffled mashed potatoes & fried onions **28 €**

GRILL

Bistecca alla Fiorentina Dry Aged from Simmentaler cattle
800 GRAM **88 €** · 10 € every additional 100 GRAM

AUSTRALIAN PRIME BLACK ANGUS BEEF

- Rumpsteak** 250 gram **33 €** / 350 gram **45 €**
- Rib Eye** 300 gram **38 €** / 400 gram **46 €**
- Rinder Filet** 200 gram **35 €** / 300 gram **54 €**
- Surf'n'Turf** filet cut of your choice with king prawns **4.50 €** / PRAWN

Please ask your waiter for any other cuts.

US PRIME BLACK ANGUS BEEF

US Prime Rib Eye cuts starts at 400 gram **15 €** / 100 GRAM
US Prime Strip Loin starts at 250 gram **17 €** / 100 GRAM

- Gamberoni Grigliati** orders start with 4 king prawns or more, herb oil & lime aioli **4.50 €** / PRAWN
- Branzino Intero** Sea bass „camping style“ with fresh herbs, lemon & garlic starts at 400 Gramm **6 €** / 100 GRAM

CONTORNI

- **Verdure** saisonal market vegetables **6.50 €**
- **Spinaci al Bacio** sauteed fresh spinach, onions & garlic **6.50 €**
- **Insalatina al Pomodoro** diced tomatoes, red onions & balsamico **6 €**
- **Insalatina Mista** small mixed green salad **6.50 €**
- **Patatine Fritte** homemade french fries with rosemary & garlic **6 €**
- **Patate Strapazzate** mashed potatoes with - olive oil & brown butter **6 €**
- black truffle **13 €**
- **Portobello alla Gremolata** braised Portobello in a herb seasoning blend **6.50 €**

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, lemon, sugar, fresh basil 13 €
- Wild Cocchi**
Lillet Blanc, Russian Wild Berry, berries 10 €
- Spritz**
prosecco / white wine, Aperol, soda 9 €
- Gimlet**
Bombay Sapphire Gin or 42 Below Vodka, lime juice 10 €
- Ernesto Campari**
Campari, Luxardo Maraschino, lime, fresh grapefruit 11 €
- Vesper Martini**
Bombay Sapphire Gin, 42 Below Vodka, Lillet Blanc 11 €
- Koriolo**
Bombay Sapphire Gin, sugar, lime, mint, coriander, ginger, soda 12 €
- Bellini**
prosecco, peach 11 €
- Prosecco**
»Carpe Noctem« DOC Brut 1 (0,1l) 8 €
- Champagner**
Taittinger brut tradition (0,1l) 13 €
Taittinger brut rosé (0,1l) 15 €

CONTAINS: [1] COLORANT

★ VAIVAI *Ogni bel* 2012 ★
gioco dura poco

SALSE

- ~ **Chimichurri** onion, parsley, paprika 2 €
- ~ **Brutale** chilli, thyme, garlic 2 €
- ~ **Verde** parsley, anchovies, capers 2 €
- ~ **VAIVAI** spicy tomato 2 €
- ~ **Burro di Erbe** homemade herbed butter 2 €
- ~ **Crema di Capperi** caper mayo 2 €
- ~ **Crema di Tartufo** truffle mayo 4 €
- ~ **VAIVAI Aioli** lime garlic mayo 2 €

ALL PRICES IN € INCL. TAX.

© BY VAIVAI. ALL RIGHTS RESERVED, MISTAKES AND SUBJECT CHANGES.

L'ARTE DI MANGIARE