

VALLUCCI

Benvenuti – herzlich willkommen!

Unsere Speisekarte wechselt alle 21 bis 30 Tage, um Ihnen Gerichte zu bieten, die stets auf frischen, saisonalen Zutaten basieren. So bleibt unser Angebot lebendig, kreativ und naturverbunden.

In der Küche steht Chefkoch Antonino, der auf über 20 Jahre Erfahrung in Spitzenrestaurants in Mailand und Sizilien zurückblickt. Mit feinem Gespür für Tradition und Qualität bringt er die kulinarische Seele Italiens auf den Teller.

An seiner Seite: Inhaber Billi, mit über 35 Jahren italienischer Gastronomie im Herzen – und einem feinen Gespür dafür, was gute Gastgeber ausmacht.

Änderungen sind möglich – denn Frische und Qualität bestimmen den Takt.



Antonino, Küchenchef



Billi, Inhaber



*Unsere Karte wechselt alle 21 bis 30 Tage — frische, saisonale Zutaten geben den Takt.
La nostra cucina segue le stagioni.*

ANTIPASTI

DEGUSTAZIONE VALLUCCI	18
<i>Gemischte Auswahl aus Gemüse, Fisch und Fleisch</i> <i>Mixed selection with Vegetables, Fish and Meat</i>	
CARPACCIO DI MANZO FICHI FIOCCHI DI RICOTTA E RUCOLA	19
<i>Rinder-Carpaccio mit Feigen, Ricotta-Flocken und Rucola</i> <i>Beef Carpaccio with Figs, Ricotta Flakes and Rocket Salad</i>	
ZUPPA DI PESCE DELLO CHEF ANTONINO	19
<i>Fischsuppe nach Art des Chefkochs Antonino</i> <i>Fish Soup à la Chef Antonino</i>	
MILLEFOGLIE DI VERDURE ALLA GRIGLIA CREMA AL CAPRINO	17
<i>Gegrilltes Gemüse-Millefeuille mit Ziegenkäse-Creme</i> <i>Grilled Vegetable Millefeuille with Goat Cheese Cream</i>	
GAMBERI IN CROSTA DI PISTACCHIO CREMA DI PATATE AL CURRY	17
<i>Garnelen in Pistazienkruste mit Kartoffel-Curry-Creme</i> <i>Prawns in Pistachio Crust with Potato Curry Cream</i>	

**WENN SIE AUF BESTIMMTE ZUTATEN ALLERGISCH REAGIEREN - FRAGEN SIE BITTE UNSERE
MITARBEITER NACH DER ALLERGEN - INFORMATIONSKARTE**



*Unsere Karte wechselt alle 21 bis 30 Tage — frische, saisonale Zutaten geben den Takt.
La nostra cucina segue le stagioni.*

LE PASTE

FRISCH ZUBEREITETE PASTA AUS EIGENER HERSTELLUNG // PASTA FRESCA ARTIGIANALE

SPAGHETTI CHITARRA ALLA NERANO DI MARE 22

*Spaghetti Chitarra mit Zucchini und Meeresfrüchten nach Art von Nerano
Spaghetti Chitarra with Zucchini and Seafood, Nerano Style*

TAGLIATELLE | LANGUSTINE 22

*Tagliatelle mit Langustinen
Tagliatelle with Langoustines*

TRIANGOLI DI BURRATA | PISTACCHIO | LIMONE E BALSAMICO 18

*Burrata-Triangoli mit Pistazien, Zitrone und Balsamico
Burrata Triangoli with Pistachio, Lemon and Balsamic Vinegar*

PACCHERI | ZUCCA | SALSICCIA E FUNGHI 20

*Paccheri mit Kürbis, Salsiccia und Pilzen
Paccheri with Pumpkin, Italian Sausage and Mushrooms*

GNOCCHI DI ZUCCA | CREMA DI PARMIGIANO 18

*Kürbis-Gnocchi mit Parmesan-Creme
Pumpkin Gnocchi with Parmesan Cream*

LE CARNI // I PESCI

ALLE HAUPTGERICHTE WERDEN INKLUSIVE EINER BEILAGE SERVIERT

COSTOLETTE D'AGNELLO ALLA GRIGLIA 32

*Gegrillte Lammkoteletts
Grilled Lamb Chops*

FILETTO DI MANZO ARGENTINO ALLE PRUGNE 38

*Argentinisches Rinderfilet mit Pflaumen
Argentinian Beef Tenderloin with Plums*

**WENN SIE AUF BESTIMMTE ZUTATEN ALLERGISCH REAGIEREN - FRAGEN SIE BITTE UNSERE
MITARBEITER NACH DER ALLERGEN - INFORMATIONSKARTE**



***Unsere Karte wechselt alle 21 bis 30 Tage — frische, saisonale Zutaten geben den Takt.
La nostra cucina segue le stagioni.***

PETTO DI FARAONA ALL'ARANCIA 30

*Perlhuhnbrustfilet mit Orange
Guinea Fowl Breast with Orange*

CODA DI ROSPO ALLE ERBE (Empfehlung des Hauses) 34

*Seeteufelfilet mit frischen Kräutern
Monkfish Fillet with fresh Herbs*

BRANZINO AL FORNO | ZUPPETTA DI CECI 32

*Wolfsbarschfilet aus dem Ofen mit Kichererbsen-Suppe
Oven-Baked Sea Bass Fillet with Chickpea Soup*

MOSCARDINI ALLA LUCIANA 32

*Baby-Oktopusse nach Luciana-Art
Baby Octopus Luciana Style*

DOLCI

DESSERTS AUS EIGENER HERSTELLUNG // DOLCI ARTIGIANALI

PANNA COTTA ALLE FRAGOLE 9

*Panna Cotta mit Erdbeeren
Panna Cotta with Strawberries*

TIRAMISÙ CLASSICO 9

*Der Klassiker
Classic tiramisu*

PROFITEROLES AL CIOCCOLATO 8

*Schokoladen-Profiteroles
Chocolate Profiteroles*

**WENN SIE AUF BESTIMMTE ZUTATEN ALLERGISCH REAGIEREN - FRAGEN SIE BITTE UNSERE
MITARBEITER NACH DER ALLERGEN - INFORMATIONSKARTE**



APERITIF

Aperitivo della Casa	0,21	9
Aperol Prosecco	0,21	9
Aperol Spritz	0,21	9
Campari Spritz	0,21	9
Campari Soda	0,21	9
Campari Orange	0,21	9
Lillet Wild Berry	0,21	9
Limoncello Spritz	0,21	9
Hugo Spritz	0,21	9
Prosecco della Casa	0,11	8
Prosecco di Valdobbiadene	0,75l	38
Prosecco di Valdobbiadene Rosé	0,75l	42

**WENN SIE AUF BESTIMMTE ZUTATEN ALLERGISCH REAGIEREN - FRAGEN SIE BITTE UNSERE
MITARBEITER NACH DER ALLERGEN - INFORMATIONSKARTE**



VINI APERTI

BIANCO

Pinot Grigio Porta Leoni DOC	0,2l 0,5l	8 20
<i>Veneto, trocken</i>		

Seiterre Lugana DOC	0,2l 0,5l	9 22
<i>Lombardei, trocken</i>		

ROSSO

Primitivo di Manduria DOC	0,2l 0,5l	9 22
<i>Apulien, trocken</i>		

Santadi Antigua Monica di Sardegna DOC	0,2l 0,5l	9 22
<i>Sardinien, extra-trocken</i>		

ROSÉ

Rosato del Veneto DOC	0,2l 0,5l	8 20
<i>Veneto, fruchtig-trocken</i>		

SUCCHI DI FRUTTA E ACQUA MINERALE

Softdrinks	0,2l 0,4l	3 5
Coca Cola, Coca-Cola-Zero, Fanta, Sprite		

Tafelwasser	0,2l 0,4l	3 5
-------------	-------------	-------

San Pellegrino (spritzig)	0,25l 0,75l	4 8
---------------------------	---------------	-------

Acqua Panna (still)	0,25l 0,75l	4 8
---------------------	---------------	-------

**WENN SIE AUF BESTIMMTE ZUTATEN ALLERGISCH REAGIEREN - FRAGEN SIE BITTE UNSERE
MITARBEITER NACH DER ALLERGEN - INFORMATIONSKARTE**



BIRRA

Lederer Pils	0,33l	5
Zirndorfer Landbier	0,5l	6
Tucher Weizen	0,5l	6
Reifbräu Alkoholfrei	0,5l	6

AMARI E GRAPPA 2cl

Amaro Averna	5
Amaro Ramazotti	5
Fernet Branca	5
Limoncello di Capri	5
Sambuca Molinari	5
Grappa della Casa	5
Grappa di Barolo	8

**WENN SIE AUF BESTIMMTE ZUTATEN ALLERGISCH REAGIEREN - FRAGEN SIE BITTE UNSERE
MITARBEITER NACH DER ALLERGEN - INFORMATIONSKARTE**