

The logo consists of the word "VAIVAI" in a bold, white, sans-serif font. The letters are closely spaced and have a slightly irregular, hand-drawn feel. The background is a dark red color with a complex pattern of white geometric lines, including circles, squares, and triangles, some of which contain smaller icons like a star, a heart, a record, and a bottle.

ITALIAN GRILL & BAR

Est. 2012

• STUZZICHINI •

Olive Miste

gemischte Oliven, aromatisch eingelegt 8 €

Spiedo di Pane

Sauerteigbrot vom Bäcker mehlwassersalz, hausgemachte Focaccia & Pizza Brot, dazu Oliventapenade & aufgeschlagene Butter 9 €

Crostini Misti

geröstetes Brot mit Aufstrich von halbgetrockneten Kirschtomaten, Artischocken-Crème, pikante Edelsardine, Bresaola & Kräuter 16 €



• PASTA •

Parmigiana

Auberginen-Auflauf mit Tomaten, Burrata, Parmesan, Basilikum & kleinem Beilagensalat 24 €

Ravioli al Tartufo

gefüllt mit Ricotta, Pecorino & Trüffel, geschwenkt in Parmigiano Reggiano & frischem schwarzen Trüffel 28 €

Linguini ai Frutti di Mare

im Weißwein-Fischsud mit Baby Calamari, Garnelen, Venusmuscheln & frischen Kräutern 32 €
— auch als Family Style zum Teilen 58 €

Lasagne alla VAIVAI

mit Black Angus Rinderragout, Burrata, Tomatensugo & kleinem Salat 26 €

Veggie Lasagne

mit gegrillter Zucchini, Paprika, Karotten, Tomatensugo & kleinem Salat 24 €

Strozzapreti con Salsiccia piccante

mit pikanter Salsiccia, grünen Bohnen, hellem Kalbsfond, confierten Kirschtomaten & Basilikum 24 €

Garganelli al Filetto di Manzo

mit gebratenen Rinderfiletspitzen, grünem Spargel, Rinderfond, confierten Kirschtomaten & Parmigiano Reggiano 29 €

• SECONDI •

Insalatona Mista

großer saisonaler Salat, Zwiebel, Fenchel, Radicchio, Karotten & Sellerie 16 €
— Rinderfiletspitzen vom Black Angus + 14 €
— Kräuter-Maispoulardenbrust vom Grill + 12 €
— 3 gegrillte Riesengarnelen mit Kräuteröl + 15 €

VAIVAI Burger

200 g Patty vom Black Angus Rind im Brioche Bun mit Romana Salat, San Marzano Tomate, Cheddar & roten Zwiebeln, dazu wahlweise Pommes oder kleiner gemischter Salat 28 €

Grigliata di Pollo e Verdure

Kräuter-Maispoulardenbrust mit Grillgemüse & Tomatensugo 28 €

Ragout di Filetto

Rinderfiletspitzen-Ragout in Barolojus mit getrüffltem Kartoffelstampf, Röstzwiebeln & frisch geriebenem schwarzen Trüffel 32 €

GRILL

Bistecca alla Fiorentina Dry Aged

vom Simmentaler Rind

800 Gramm 98 € / 14 € je weitere 100 Gramm

AUSTRALIAN PRIME BLACK ANGUS BEEF

Rumpsteak 250 Gramm 38 € / 350 Gramm 51 €

Rib Eye 300 Gramm 42 € / 400 Gramm 51 €

Rinderfilet 200 Gramm 42 € / 300 Gramm 58 €

Surf'n'Turf

Rinderfilet Cut Ihrer Wahl mit Riesengarnelen 7 € / 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 250 Gramm TAGESPREIS

US Prime Rinderfilet 200 Gramm TAGESPREIS

Gamberone alla grilla

Black Tiger Wildfang-Riesengarnele 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 8 €

Spinaci al Bacio sautierter, frischer Blattspinat 8 €

Insalatina al Pomodoro bunter Tomatensalat mit roten Zwiebeln und frischem Basilikum 10 €

Insalatina Mista kleiner gemischter Salat mit Wildkräutern 9 €

Patatine Fritte hausgemachte Pommes mit Rosmarin & Knoblauch 8 € / — Trüffel-Parmesan Topping + 7 €

Patate Strapazzate Stampfkartoffeln mit — brauner Butter 7,50 € / — schwarzem Trüffel 14 €

Funghi gebratene Portobellowürfel mit Schalotten, Knoblauch und Weißwein 8 €

Hausgemachte Kartoffelchips mit frischem Knoblauch, Pimientos de Padrón & zweierlei Dip für 1 Person 9 € / für 2 Personen 15 €

Cima di Rapa

gegrillter wilder Brokkoli mit Sojasauce und Sesamöl 10 €

• APERITIVO & MORE •

BRAMBLE FIZZ

Bombay Sapphire Bramble, Limette, Zucker, Himbeer-püree, Soda 14 €

BELLINI

Pfirsichpüree, Prosecco, Eiweiß 14 €

ERNESTO CAMPARI

Campari, Limette, Zucker, Grapefruit, Orangensaft 14 €

NEGRONI

Bombay Sapphire Gin, Campari, Martini Reserva Speciale Rubino 14 €

WHITE NEGRONI

Bombay Sapphire Gin, Italicus, Martini Reserva Speciale Ambrato 14 €

AMERICANO

Campari, Martini Rubino, Soda 14 €

SEVILLA FIZZ

Tanqueray Sevilla, Limette, Zucker, Orangensaft, Soda 14 €

SPRITZES

wahlweise Aperol / Limoncello / Fiero oder Sarti + Prosecco, Soda, Orangen-scheibe 14 €

LIMONATA ACQUA

DI ROSA 0,0 %

San Bitter, Soda, Holunder-blüte, Zitrone, Minze, Orange 10 €

PORNSTAR MARTINI

42 Below Vodka, Taittinger Brut, Limette, Vanille, Maracuja, frische Passions-frucht 16 €

BASIL SMASH

Bombay Sapphire Gin, Zitrone, Zucker, Basilikum 16 €

ESPRESSO MARTINI

42 Below Vodka, Kahlúa, Espresso 16 €

PROSECCO »ORO«

Carpe Noctem DOC Brut (0,1l) 9 €
Carpe Noctem DOC rosé (0,1l) 11 €

CHAMPAGNER

Taittinger Brut Tradition (0,1l) 15 €
Taittinger Brut Rosé (0,1l) 17 €



Für weitere Getränke fragen Sie bitte nach der Getränkekarte!

• SALSE •

Chimichurri Zwiebel, Petersilie, Paprika 3,50 €

Verde Petersilie, Sardelle, Kapern 3,50 €

VAIVAI Tomato, würzig, pikant 3,50 €

Burro di Erbe hausgemachte Kräuterbutter aus Frankfurter Grüne Soße Kräutern 3,50 €

Crema di Capperi Kapern-Mayo 3,50 €

Crema di Tartufo Trüffel-Mayo 6 €

VAIVAI Aioli Limetten-Knoblauch-Mayo 3,50 €

Peperoncini in feine Scheiben mit Olivenöl 3,50 €

Salsa Brutale Peperoncini, Chilis, Jabaneros 3,50 €

ALLE PREISE IN € INKL. MEHRWERTSTEUER

© BY VAIVAI. RECHTE, ÄNDERUNGEN UND IRRTÜRMER VORBEHALTEN.

Design: nordisk-buero.com

• ANTIPASTI •

Affettati Misti

verschiedene italienische Aufschnitt-Spezialitäten, Pecorino & Grissini KLEIN 18 € / GROSS 26 €

Carne Cruda

scharf angegrilltes Kalbstatar mit Limonenabrieb, knusprigen Kapern & Crostini 22 €

Polpetta

Kalbsfleischbällchen in würzigem Tomatensugo geschmort 17 €

VAIVAI Ceviche

Catch of the day mit roten Zwiebeln, Gurken, Kräutern & Jalapeños 24 €

Tartara di Tonno

Gelbflossen-Thunfischtatar mit Avocado, asiatischem Gurkensalat, Kresse & Sesamcrackerl 24 €

Burrata con Pomodorini

cremiger Kuhmilch-Mozzarella mit bunten Kirschtomaten & Basilikumöl 19,50 €

Rindertataki vom Black Angus Rind

kurz angegrillt, mariniert mit Teriyaki Sauce & Rettich Salat 24 €

Calamaretti Fritti

hausgemacht mit Limetten-Aioli 18 €

• VEGANO •

Spghettini alla Calabrese

mit Kirschtomaten, Zwiebeln, Knoblauch & Chili 23 €
— auch als Family Style zum Teilen 38 €

VAIVAI Beyond Burger

mit veganem Brioche, Salsa VAIVAI, Romana Salat, Oxsenherztomate und roten Zwiebeln, dazu wahlweise mit Pommes oder Salat 24 €

Bistecca Cavolfiore

Blumenkohlsteak auf roten Linsen, Karotten mit Ras el-Hanout, Salsa Verde, Tahin-Soja-Joghurt, Cashewkernen & frischen Kräutern 26 €