

CENA ESTATE 21

ANTIPASTI – VORSPEISEN

Insalata – anguria – bocconcini di bufala – salsa al balsamico
Salat – Wassermelone – Büffelmozzarella-Bocconcini – Balsamico-Dressing
13.—

Burrata – basilico – pomodorini – pinoli
Burrata – Basilikum – Kirschtomaten – Pinienkerne
16.—

Polpo – sedano – prezzemolo – aglio – limone – maionese al pomodoro
Oktopus – Stangensellerie – Petersilie – Knoblauch – Zitrone – Tomaten-Mayonnaise
22.—

Tartare di manzo – tuorlo in camicia – maionese al lime – grissino
Rindstartar – pochiertes Eigelb – Limetten-Mayonnaise – Grissino
26.—

PRIMI PIATTI – ERSTE GÄNGE

Spaghetti freddi fatti in casa – pomodori San Marzano – basilico – aglio – Grana Padano
Kalte hausgemachte Spaghetti – San-Marzano-Tomaten – Basilikum – Knoblauch – Grana Padano
25.—

Ravioli di ricotta e limone fatti in casa – burro – timo – salsiccia
Hausgemachte Ricotta-Zitronen-Ravioli – Butter – Thymian – italienische Bauernwurst
29.—

Scialatielli fatti in casa – vongole – salsa al vino bianco
Hausgemachte Scialatielli – Venusmuscheln – Weissweinsauce
28.—

SECONDI PIATTI – ZWEITE GÄNGE

Gnudi fatti in casa – crumble di pane – Pecorino
Hausgemachte Gnudi – Brotcrumble – Pecorino
30.—

Branzino – cannolo di verdure – cremoso al limone – risotto
Wolfsbarsch – Gemüsecanolo – Zitronencreme – Risotto
42.—

Orata all'acqua pazza – pomodorini – patate
Dorade im "verrückten Wasser" – Kirschtomaten – Kartoffeln
39.—

Carrè d'agnello – caponata – orzo – jus al rosmarino
Lammkarree – Caponata – Gerste – Rosmarinjus
45.—

Filetto di manzo – crocchette al parmigiano – purea di sedano rapa – cardoncello – cipollotto
Rindsfilet – Parmesan-Kroketten – Knollenselleriepüree – Kräuterseitling – Frühlingszwiebel
52.—

DOLCE – NACHSPEISE

Savoardi – mousse al mascarpone – crema al caffè – crumble di cioccolato
Löffelbiskuits – Mascarpone-mousse – Kaffeecreme – Schokoladencrumble
13.—

Macaron – lamponi – gelato Piña-Colada
Macaron – Himbeeren – Piña-Colada-Eis
14.—

Zabaione classico
Klassischer Zabaione
12.—

ABENDESSEN SOMMER 21

INFORMAZIONI

Alle Preise in Schweizer Franken.

Sind Sie Allergiker/in?

Bei Fragen gibt unser Personal Ihnen gerne Auskunft.

Origine – Herkunft

Manzo – Rind
Australia – Australien

Maiale – Schwein
Italia – Italien

Agnello – Lamm
Nuova Zelanda – Neuseeland

Orata – Dorade
Grecia – Griechenland

Branzino – Wolfsbarsch
Grecia – Griechenland

Polpo – Oktopus
Spagna – Spanien

Vongole – Venusmuscheln
Italia – Italien

Internet

Besuchen Sie unsere Webseite ristorante-valentino.ch
und folgen Sie uns auf Facebook, Instagram und TripAdvisor.



V



f



📷



👁️

INFORMATIONEN

TRADIZIONI REINTERPRETATE

Benvenuti al Ristorante Valentino

Associamo la classica cucina italiana con uno stile moderno di cucina.
Il nostro menù per cena varia secondo la stagione.
Percorriamo insieme un viaggio culinario per gustare le nostre
nuove composizioni classiche.
Il Ristorante Valentino utilizza solo prodotti di qualità e quando
possibile prodotti regionali.
Vi auguriamo momenti piacevoli.

Herzlich willkommen im Ristorante Valentino

Wir kombinieren klassische italienische Küche mit einem modernen Kochstil.
Die Abendkarte wechseln wir im Lauf der Jahreszeiten.
Kommen Sie mit uns auf kulinarische Entdeckungsreise und
geniessen Sie unsere neu zusammengesetzten Klassiker.
Das Ristorante Valentino verwendet nur hochwertige Produkte,
wann immer möglich aus der Region.
Wir wünschen Ihnen eine köstliche Zeit bei uns.

TRADITIONEN NEU INTERPRETIERT