

INVERNO 20

VALENTINO

WINTER 20

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. Facciamo di tutto per rendere ogni portata
un'esperienza deliziosa.

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.
Wir tun alles, damit jeder Gang ein köstliches Geschmackserlebnis wird.

Das Ristorante Valentino verwendet nur hochwertige Produkte, wann immer
möglich aus der Region.

Wir wünschen Ihnen eine köstliche Zeit bei uns.

TRADITIONEN NEU INTERPRETIERT

ANTIPASTI

Valeriana – uovo – funghi champignon – salsa all’arancia – crostini di pane croccanti
Nüsslisalat – Ei – Champignons – Orangendressing – Croûtons

15.—

Tortellini in brodo – crema al parmigiano – chip di mortadella
Tortellini in Brühe – Parmesancreme – Mortadellachip

18.—

Polpo – patate – mozzarella di bufala
Oktopus – Kartoffeln – Büffelmozzarella

22.—

VORSPEISEN

PRIMI PIATTI

Tagliolini – cacio – pepe
Tagliolini – Cacio – Pfeffer

24.—

Risotto – cime di rapa – cozze
Risotto – Stängelkohl – Miesmuscheln

26.—

Ravioloni – salsiccia – crema di pecorino
Ravioloni – Bauernwurst – Pecorinocrema

28.—

ERSTE GÄNGE

SECONDI PIATTI

Caramelle – ricotta – barbabietola – crumble di pane
Caramelle – Ricotta – Randen – Brotcrumble

32.—

Cotechino – crema di lenticchie – carote – cipolla rossa
Brühwurst – Linsencreme – Karotten – rote Zwiebel

36.—

Brasato di manzo – orzo – pastinaca – jus al vino rosso
Rindsschmorbraten – Gerste – Pastinaken – Rotweinjus

40.—

Merluzzo – riso venere – porro – salsa al mandarino
Kabeljau – Venere Reis – Lauch – Mandarinensauce

42.—

Ossobuco di vitello – risotto allo zafferano – gremolata
Kalbshaxe – Safranrisotto – Gremolata

45.—

ZWEITE GÄNGE

DOLCI

Trilogia di cannoli – crema al cioccolato – crema al pistacchio – crema alla ricotta
Cannoli Trilogie – Schokoladencreme – Pistaziencreme – Ricottacreme

13.—

Pasta frolla – mousse al caffè – cremoso al caffè – gelato Malaga
Mürbeteig – Kaffeemousse – Kaffeecreme – Malaga Eis

14.—

Biscotto di limone – crema al limone – chiboust – schiuma al limone – sorbetto al limone
Zitronenbiskuit – Zitronencreme – Chiboust – Zitronenschaum – Zitronensorbet

15.—

NACHSPEISEN

INFORMAZIONI

Alle Preise in Schweizer Franken.

Sind Sie Allergiker/in?

Bei Fragen gibt unser Personal Ihnen gerne Auskunft.

Origine – Herkunft

Cotechino – Italia
Brühwurst – Italien

Cozze – Italia
Miesmuscheln – Italien

Manzo (brasato) – Svizzera
Rind (Schmorbraten) – Schweiz

Merluzzo – Nord atlantico
Kabeljau – Nordatlantik

Ossobuco – Svizzera
Kalbshaxe – Schweiz

Polpo – Spagna
Tintenfisch – Spanien

Internet

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



V



f



Instagram icon



TrippAdvisor icon

INFORMATIONEN

