

INFORMAZIONI

Alle Preise in Schweizer Franken.

Sind Sie Allergiker/in?

Bei Fragen gibt unser Personal Ihnen gerne Auskunft.

Origine – Herkunft

Polpo – Oktopus
Spagna – Spanien

Manzo – Rind
Australia – Australien

Maiale – Schwein
Svizzera – Schweiz

Vongole – Venusmuscheln
Italia – Italien

Agnello – Lamm
Australia – Australien

Scorfano – Rotbarsch
Islanda – Island

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

CENA PRIMAVERA 22

ANTIPASTI – VORSPEISEN

Insalata – cetrioli – cipollotto – salsa all'aneto
Salat – Gurken – Frühlingszwiebel – Dillsauce

11.—

Carpaccio di polpo – sedano – carote – prezzemolo – limone
Oktopuscarpaccio – Sellerie – Karotten – Petersilie – Zitrone

22.—

Zuppa fredda di asparagi – crostino di pane
Kalte Spargelsuppe – Brotchip

15.—

Tartare di manzo – burrata – uovo – salsa al basilico
Rindstatar – Burrata – Ei – Basilikumsauce

26.—

PRIMI PIATTI – ERSTE GÄNGE

Tagliatelle fatte in casa – costine di maiale – sugo al pomodoro – parmigiano
Hausgemachte Tagliatelle – Schweinerippchen – Tomatensauce – Parmesan

28.—

Gnocchi di semola fatti in casa – zafferano – spinaci – asparagi verdi – crema al pecorino
Hausgemachte Hartweizengriessgnocchi – Safran – Spinat – grüne Spargeln – Pecorinocrema

29.—

Scialatielli fatti in casa – vongole – datterini – pesto al prezzemolo
Hausgemachte Scialatielli – Venusmuscheln – Datteltomaten – Petersilienpesto

32.—

Ravioli fatti in casa – carciofi – mozzarella di bufala – timo
Hausgemachte Ravioli – Artischocken – Büffelmozzarella – Thymian

29.—

SECONDI PIATTI – ZWEITE GÄNGE

Carré d'agnello – fregola sarda – pomodori secchi – jus alla menta
Lammkarree – Fregola Sarda – Trockentomaten – Minzjus

45.—

Tagliata di manzo – patate – rucola – datterini – pinoli – parmigiano
Rindstagliata – Kartoffeln – Rucola – Datteltomaten – Pinienkerne – Parmesan

54.—

Zuppa di scorfano – riso
Rotbarschsuppe – Reis

38.—

Cannolo di bietola – asparagi bianchi – salsa al gorgonzola
Mangoldcannolo – weisse Spargeln – Gorgonzolasauce

35.—

DOLCE – NACHSPEISE

Couscous dolce – fragole – mandorle – menta – cioccolato – pistacchi – cannella – yogurt
Süßer Couscous – Erdbeeren – Mandeln – Minze – Schokolade – Pistazien – Zimt – Joghurt

12.—

Panna cotta – rabarbaro – biscotti
Panna Cotta – Rhabarber – Biskuits

14.—

ABENDESSEN FRÜHLING 22