

# CENA INVERNO 25

## ANTIPASTI – VORSPEISEN

Insalata invernale – barbabietola – crostini di pane – dressing al miele  
Wintersalat – Rote Bete – Croûtons – Honigdressing  
12.—

Zuppa di cavolo rapa – pere – pesto di nocciole – schiacciata  
Kohlrabisuppe – Birnen – Haselnusspesto – Brotcracker  
16.—

Polpo arrostito – crema di ceci – mozzarella di bufala – pomodorini – pesto di timo – taralli al peperoncino  
Gebratener Oktopus – Kichererbsencreme – Büffelmozzarella – Kirschtomaten – Thymianpesto – Peperoncino-Taralli  
25.—

Tartare di manzo – cipolle al balsamico – senape – crema di ricotta di pecora  
Rindstatar – Balsamico-Zwiebeln – Senf – Schafs-Ricotta-Creme  
27.—

## PRIMI PIATTI – ERSTE GÄNGE

Bigoli fatti in casa – salsiccia – burrata – pesto di pistacchio  
Hausgemachte Bigoli – italienische Bauernwurst – Burrata – Pistazienpesto  
25.—/30.—

Tagliatelle fatte in casa – funghi misti BIO-Svizzera – salsa al prezzemolo  
Hausgemachte Tagliatelle – Mischpilze BIO-Schweiz – Petersiliensauce  
22.—/27.—

Ravioli fatti in casa – ripieno di salmone e mascarpone – salsa al Franciacorta  
Hausgemachte Ravioli – Lachs-Mascarpone-Füllung – Franciacorta-Sauce  
27.—/32.—

Orecchiette fatte in casa – ricotta salata – sugo  
Hausgemachte Orecchiette – salzige Ricotta – Tomatensauce  
20.—/25.—

Rigatoni fatti in casa – spezzatino di manzo – cipolle – salsa al vino bianco  
Hausgemachte Rigatoni – Rindsgeschnetzeltes – Zwiebeln – Weissweinsauce  
24.—/29.—

## SECONDI PIATTI – ZWEITE GÄNGE

Filetto di manzo – gratin di patate – verdura invernale – jus al Porto  
Rindsfilet – Kartoffelgratin – Wintergemüse – Portweinjus  
54.—

Ossobuco di vitello – risotto allo zafferano – carote – gremolata  
Kalbs-Ossobuco – Safranrisotto – Karotten – Gremolata  
48.—

Guance di manzo – polenta – sedano rapa – jus al vino rosso  
Rindsbacken – Polenta – Knollensellerie – Rotweinjus  
40.—

Salmerino – lenticchie beluga – porro – salsa al Shot Nr. 5  
Saibling – Belugalinsen – Lauch – Shot Nr. 5-Sauce  
42.—

Gnudi di ricotta – noci – mela – crema al Parmigiano  
Ricotta-Gnudi – Walnüsse – Apfel – Parmesancreme  
35.—

## DOLCI – NACHSPEISEN

Panna cotta – crema al Baileys – crumble al caffè  
Panna Cotta – Baileys-Creme – Kaffeecrumble  
14.—

Tiramisù – limone  
Tiramisu – Zitrone  
12.—

# ABENDESSEN WINTER 25

# INFORMAZIONI

Alle Preise in Schweizer Franken.

Sind Sie Allergiker/in?

Bei Fragen gibt unser Personal Ihnen gerne Auskunft.

Origine – Herkunft

Vitello – Kalb  
Svizzera – Schweiz

Manzo – Rind  
Svizzera – Schweiz

Maiale – Schwein  
Svizzera – Schweiz

Salmerino – Saibling  
Svizzera – Schweiz

Salmone – Lachs  
Svizzera – Schweiz

Polpo – Oktopus  
Spagna – Spanien

Manzo – Rind (Tatar/Rindsfilet)  
Australia – Australien

Internet

Besuchen Sie unsere Webseite [ristorante-valentino.ch](http://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