

CENA ESTATE 23

ANTIPASTI – VORSPEISEN

Insalata – cavolfiore – lamponi – schiacciata all' origano – dressing allo yogurt
Salat – Blumenkohl – Himbeeren – Oregano-Cracker – Joghurd dressing

14.—

Burrata – pomodorini – pinoli – pesto di basilico
Burrata – Kirschtomaten – Pinienkerne – Basilikumpesto

16.—

Polpo arrostito – crema di zucchine – pomodori secchi – mozzarella di bufala
Gebratener Oktopus – Zucchinicreme – Trockentomaten – Büffelmozzarella

24.—

Carpaccio di vitello – salsa tonnata – capperi
Kalbscarpaccio – Thunfischsauce – Kapern

26.—

Guazzetto di cozze – crostino all' aglio
Miesmuscheln-Guazzetto – Knoblauch-Crostino

24.—

PRIMI PIATTI – ERSTE GÄNGE

Ravioli fatti in casa – salmone – spinaci – salsa al vino bianco
Hausgemachte Ravioli – Lachs – Spinat – Weissweinsauce

32.— / 27.—

Spaghetti neri fatti in casa – vongole – crema di burrata
Hausgemachte schwarze Spaghetti – Venusmuscheln – Burratacreme

32.— / 27.—

Scialatielli fatti in casa – gallinacci – salsa al prezzemolo
Hausgemachte Scialatielli – Pfifferlinge – Petersiliensauce

28.— / 23.—

Pappardelle ripiene fatte in casa – ricotta – salsiccia – pesto di pistacchi
Hausgemachte gefüllte Pappardelle – Ricotta – italienische Bauernwurst – Pistazienpesto

34.— / 29.—

SECONDI PIATTI – ZWEITE GÄNGE

Fregola sarda – melanzane – crema di ceci – pomodorini – yogurt alle erbe
Fregola Sarda – Auberginen – Kicherbsencreme – Kirschtomaten – Kräuterjoghurt

29.—

Carré d'agnello – crosta di pistacchi – purea di piselli – patate – cipollotto – jus al vino rosso
Lammkarree – Pistazienkruste – Erbsenpüree – Kartoffeln – Frühlingszwiebel – Rotweinjus

45.—

Branzino – riso pilaf – broccoli – vinaigrette al limone
Wolfsbarsch – Pilaw-Reis – Brokkoli – Zitronenvinaigrette

38.—

Piccata di vitello – spaghetti fatti in casa – sugo
Kalbs-Piccata – hausgemachte Spaghetti – Tomatensauce

48.—

DOLCE – NACHSPEISE

Gelato alla vaniglia – Nocino – Espresso
Vanille-Eis – Nocino – Espresso

12.—

Zabaione

Zabaione

13.—

Panna cotta – mirtilli – granelli di vaniglia
Panna Cotta – Blaubeeren – Vanille-Streusel

14.—

ABENDESSEN SOMMER 23

INFORMAZIONI

Alle Preise in Schweizer Franken.

Sind Sie Allergiker/in?

Bei Fragen gibt unser Personal Ihnen gerne Auskunft.

Origine – Herkunft

Maiale – Schwein
Svizzera – Schweiz

Vitello – Kalb
Svizzera – Schweiz

Cozze – Miesmuscheln
Italia – Italien

Vongole – Venusmuscheln
Italia – Italien

Polpo – Oktopus
Spagna – Spanien

Branzino – Wolfsbarsch
Grecia – Griechenland

Salmone – Lachs
Norvegia – Norwegen

Agnello – Lamm
Australia – Australien

Internet

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



V



f



Instagram icon



Travel icon

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