

BEVANDE



GETRÄNKE

## CALDO

<b>Tee</b> Diverse	<b>5.90</b>
<b>Caffè Americano</b>	<b>4.50</b>
<b>Espresso</b>	<b>4.20</b>
<b>Espresso doppio</b>	<b>6.50</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>5.60</b>

## HEISS

## FREDDO

## BIRRA

<b>Wasser</b> mit / ohne	50 cl <b>5.50</b>	1l <b>8.50</b>
<b>Coca-Cola</b> Klassisch / Zero		33 cl <b>4.80</b>
<b>Apfelschorle</b>		33 cl <b>4.80</b>
<b>Rivella</b> Rot / Blau		33 cl <b>4.80</b>
<b>Schweppes</b> Tonic / Bitter Lemon		20 cl <b>4.90</b>
<b>Chinotto</b>		20 cl <b>5.20</b>

### BIRRA IN BOTTIGLIA – FLASCHENBIER

<b>Feldschlösschen</b> Lager alkoholfrei / Dunkel	33 cl <b>5.50</b>
<b>Schneider</b> Weiss	50 cl <b>6.—</b>

### BIRRA ALLA SPINA – BIER VOM FASS

<b>Valaisanne Zwickelbier</b>	25 cl <b>4.50</b>
-------------------------------	-------------------

## KALT

## BIER

# VINI ROSATI E SPUMANTE

## ITALIA – ITALIEN

### SPUMANTE – SEKT

	10 cl	75 cl
<b>Prosecco</b> Villa Bidini Prosecco DOC / Veneto / Glera	7.50	55.—
<b>Emozione</b> Franciacorta Brut DOCG 2016 "Villa" / Lombardia	11.—	80.—
<b>Franciacorta</b> Satén Franciacorta Brut DOCG 2016 Cà Del Bosco Lombardia		98.—

## ROSÉ UND SEKT

# VINI BIANCHI

## SVIZZERA – SCHWEIZ

	10 cl	75 cl
<b>Shot Nr.04</b> 2019 Bio / Vinifera Ventura / Cabernet Blanc – Wallis	8.50	62.—



## ITALIA – ITALIEN

	10 cl	75 cl
<b>Roero Arneis</b> DOCG 2021 Paola Sordo / Arneis – Piemonte	8.50	62.—
<b>Aquilae</b> DOC 2021 V.A. / Grillo – Sicilia	6.50	48.—
<b>Poteri Parpinello</b> DOC 2020 Ala Bianca / Vermentino Sardegna	7.50	52.—
<b>Villa Serenella</b> DOC 2020 Soave Classico / Garganega – Veneto	7.50	52.—
<b>Benito Ferrara</b> DOCG 2021 Terra d’Uva / Greco di Tufo – Campania	9.—	65.—

# WEISSWEINE

# VINI ROSSI

## ITALIA – ITALIEN

10 cl

75 cl

### Le Querce

DOC 2019 Vitis in Vulture / Aglianico – Basilicata

75.—

### Macchion del Lupo

DOC 2018 Marchesi Ginori / Sangiovese / Cabernet – Toscana

68.—

### Cipriana Bolgheri Rosso

DOC 2018 Cipriana / Cabernet Sauvignon – Merlot Syrah  
Toscana

70.—

### Pinot Noir

Bio IGP 2018 Villa Maggio / Pinot Noir – Sicilia

7.50

55.—

### Bove

DOC 2017 Indio / Montepulciano d'Abruzzo – Abruzzo

7.50

55.—

### Nebbiolo d'Alba

DOC 2018 Giovanni Sordo / Nebbiolo – Piemonte

70.—

### 6 Anime

I.G.T. 2018 / Primitivo / Negroamaro / Nero di Troia  
Aglianico Susumaniello / Malvasia Nera – Puglia

75.—

### Cerasuolo di Vittoria

Bio DOCG 2017 Maggio / Nero d'Avola – Frappato – Sicilia

7.50

55.—

### Amongae di Vittoria

DOC 2017 Maggio / Nero d'Avola – Cabernet Sauvignon  
Merlot – Sicilia

60.—

### Novaia Amarone

DOCG 2016 Corte Vaona / Corvina – Corvinone

85.—

### Lillové

DOC 2019 Gabbas / Cannonau di Sardegna – Sardegna

60.—

### Barbera D'Alba

Superiore DOC 2018 Massucchi / Barbera – Piemonte

7.50

58.—

### Cento Fuochi

D.O.P 2017 Soloperto / Primitivo di Manduria – Puglia

70.—

# ROTWEINE

# SUPERALCOLICI

## APERITIVI – APERITIFS

---

Aperol	11 %	4 cl	9.—
Averna	29 %	4 cl	9.—
Campari	23 %	4 cl	7.—
Cynar	16.5 %	4 cl	9.—
Vermouth	18 %	4 cl	12.—
Bianco / Rosso – del Professore – Piemont			

## LIQUORI – LIKÖR

---

Amaretto Peroni	32 %	4 cl	15.—
Limoncello	30 %	4 cl	10.—
Pastis	45 %	4 cl	9.50
Sambuca Molinari	40 %	4 cl	9.50

# SPIRITUOSEN





# INFORMAZIONI

Alle Preise in Schweizer Franken.

Sind Sie Allergiker/in?

Bei Fragen gibt unser Personal  
Ihnen gerne Auskunft.

Internet

Besuchen Sie unsere Webseite  
[ristorante-valentino.ch](http://ristorante-valentino.ch)  
und folgen Sie uns auf Facebook,  
Instagram und TripAdvisor.



V



f



# INFORMATIONEN