

# CENA 25

## ANTIPASTI – VORSPEISEN

Insalata – ravanella – caprino – pinoli – dressing ai lamponi  
Salat – Radieschen – Ziegenkäse – Pinienkerne – Himbeerdressing  
14.—

Burrata – pomodorini – pesto di basilico  
Burrata – Kirschtomaten – Basilikumpesto  
16.—

Zuppa fredda di asparagi – crumble di grissini  
Kalte Spargelsuppe – Grissini-Crumble  
15.—

Polpo arrostito – purè di piselli – mozzarella di bufala – chip di pane  
Gebratener Oktopus – Erbsenpüree – Büffelmozzarella – Brotchip  
25.—

Tartare di manzo – tuorlo croccante – sedano – nocciole – crema al parmigiano  
Rindstatar – knuspriges Eigelb – Stangensellerie – Haselnüsse – Parmesancreme  
27.—

## PRIMI PIATTI – ERSTE GÄNGE

Casarecce fatte in casa – spezzatino di manzo – pecorino – sugo  
Hausgemachte Casarecce – Rindsgeschnetzeltes – Pecorino – Tomatensauce  
24.— / 29.—

Tagliolini fatti in casa – melanzane – pane grattugiato – pomodorini – crema di burrata  
Hausgemachte Tagliolini – Auberginen – Brotbrösel – Kirschtomaten – Burratacreme  
21.— / 26.—

Ravioli fatti in casa – ripieno di ricotta – spinaci – taralli al peperoncino – salsa alla salvia  
Hausgemachte Ravioli – Ricotta-Füllung – Spinat – Peperoncino-Taralli – Salbeisauce  
23.— / 28.—

Orecchiette fatte in casa – salsiccia – broccoli – salsa al vino bianco  
Hausgemachte Orecchiette – italienische Bauernwurst – Brokkoli – Weissweinsauce  
25.— / 30.—

Linguine fatte in casa – vongole  
Hausgemachte Linguine – Venusmuscheln  
27.— / 32.—

## SECONDI PIATTI – ZWEITE GÄNGE

Risotto allo zafferano – asparagi – crema di mascarpone – schiacciata  
Safranrisotto – Spargeln – Mascarponecreme – Brotcracker  
35.—

Carrè d'agnello – tagliolini fatti in casa – ratatouille – jus all'origano  
Lammkarree – hausgemachte Tagliolini – Ratatouille – Oreganojus  
45.—

Filetto di manzo – gratin di patate – verdure – jus al Porto  
Rindsfilet – Kartoffelgratin – Gemüse – Portweinjus  
54.—

Sgombro – asparagi bianchi – cavolo rapa – patate dauphine – salsa al cerfoglio  
Makrele – weisse Spargeln – Kohlrabi – Pommes Dauphine – Kerbelsauce  
40.—

## DOLCI – NACHSPEISEN

Panna cotta alle mandorle – rabarbaro – pan di Spagna – gelatina al caffè – crumble al cioccolato bianco  
Mandel-Panna-Cotta – Rhabarber – Biskuit – Kaffeegelee – weisse Schokoladencrumble  
14.—

Meringhe – mousse al pistacchio – fragole – sorbetto alla fragola  
Meringues – Pistazienmousse – Erdbeeren – Erdbeersorbet  
16.—

# ABENDESSEN 25

# INFORMAZIONI

Alle Preise in Schweizer Franken.

Sind Sie Allergiker/in?

Bei Fragen gibt unser Personal Ihnen gerne Auskunft.

Origine – Herkunft

Maiale – Schwein  
Svizzera – Schweiz

Manzo – Rind  
Svizzera – Schweiz

Vongole – Venusmuscheln  
Italia – Italien

Polpo – Oktopus  
Spagna – Spanien

Sgombro – Makrele  
Portogallo – Portugal

Manzo – Rind (Filet/Tatar)  
Australia – Australien

Agnello – Lamm  
Nuova Zelanda/Australia – Neuseeland/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