

# CENA ESTATE 22

## ANTIPASTI – VORSPEISEN

Insalata – cetrioli – cipollotto – crostini di pane – salsa al balsamico  
Salat – Gurken – Frühlingszwiebel – Croûtons – Balsamicodressing

11.—

Bruschette – datterini – mozzarella di bufala – olive  
Bruschette – Datteltomaten – Büffelmozzarella – Oliven

16.—

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

22.—

Vitello tonnato  
Vitello Tonnato

27.—

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.—

Spaghetti fatti in casa – cozze – salsa al vino bianco  
Hausgemachte Spaghetti – Miesmuscheln – Weissweinsauce

26.—

Gnocchi di patate fatti in casa – burro – salvia – pecorino  
Hausgemachte Kartoffelgnocchi – Butter – Salbei – Pecorino

25.—

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 – cavolfiore – salsa al gorgonzola  
Mangoldcannolo – Blumenkohl – Gorgonzolasauce

32.—

Orata – pomodorini – patate – cipolle – salsa al vino bianco  
Dorade – Kirschtomaten – Kartoffeln – Zwiebeln – Weissweinsauce

39.—

## DOLCE – NACHSPEISE

Panna cotta – cioccolato – crumble alle mandorle  
Panna Cotta – Schokolade – Mandel-Crumble

14.—

Mascarpone – savoiardi – cioccolato bianco – crema al limone  
Mascarpone – Löffelbiskuits – weisse Schokolade – Zitronencreme

13.—

# ABENDESSEN SOMMER 22

# 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

Agnello – Lamm  
Australia – Australien

Scorfano – Rotbarsch  
Islanda – Island

Vitello – Kalb  
Svizzera – Schweiz

Cozze – Miesmuscheln  
Danimarca – Dänemark

Orata – Dorade  
Grecia – Griechenland

Internet

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