

# CENA INVERNO 24

## ANTIPASTI – VORSPEISEN

Insalata – pere – caprino – crostini al timo – dressing al miele  
Salat – Birnen – Ziegenkäse – Thymian-Croûtons – Honigdressing

13.—

Zuppa di carote – panna acida – pane tostato  
Karottensuppe – Sauerrahm – Toastbrot

16.—

Polpo arrostito – patate dolci – burrata – lime  
Gebratener Oktopus – Süsskartoffeln – Burrata – Limette

25.—

Carne cruda di manzo – gorgonzola – cipolla rossa – crumble di taralli  
Rohes Rindfleisch – Gorgonzola – rote Zwiebel – Tarallicrumble

26.—

## PRIMI PIATTI – ERSTE GÄNGE

Lasagna fatta in casa – ragù di manzo – piselli – prosciutto cotto – uovo  
Hausgemachte Lasagne – Rindsragout – Erbsen – Kochschinken – Ei

34.— / 29.—

Ravioli fatti in casa – ricotta – spinaci – burro – salvia  
Hausgemachte Ravioli – Ricotta – Spinat – Butter – Salbei

29.— / 24.—

Risotto – gamberi rossi – mozzarella di bufala – pesto di pistacchi  
Risotto – rote Garnelen – Büffelmozzarella – Pistazienpesto

35.— / 30.—

Tagliatelle fatte in casa – funghi misti BIO-Svizzera – salsa al vino bianco  
Hausgemachte Tagliatelle – Mischpilze BIO-Schweiz – Weissweinsauce

26.— / 21.—

## SECONDI PIATTI – ZWEITE GÄNGE

Gnudi fatti in casa – crema al parmigiano – mela – sesamo  
Hausgemachte Gnudi – Parmesancreme – Apfel – Sesam

32.—

Filetto di lucioperca del Lago Maggiore – patate – cavolfiore – salsa all' Arneis  
Zanderfilet aus dem Lago Maggiore – Kartoffeln – Blumenkohl – Arneis-Sauce

45.—

Ossobuco di vitello – risotto allo zafferano – carote – jus al vino rosso  
Kalbshaxe – Safranrisotto – Karotten – Rotweinjus

48.—

Filetto di manzo – sedano rapa – rösti di patate – jus al Porto  
Rindsfilet – Knollensellerie – Kartoffelrösti – Portweinjus

54.—

## DOLCE – NACHSPEISE

Tiramisù al pistacchio  
Pistazien-Tiramisu

14.—

Panna cotta – cioccolato – mandorle tostate  
Panna Cotta – Schokolade – geröstete Mandeln

13.—

Cheesecake – mandarino – cioccolato – rum  
Cheesecake – Mandarinen – Schokolade – Rum

15.—

# ABENDESSEN WINTER 24

# 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

Lucioperca – Zanderfilet  
Svizzera – Schweiz

Polpo – Oktopus  
Spagna – Spanien

Filetto di manzo – Rindsfilet  
Australia – Australien

Gamberi rossi – Rotgarnelen  
Argentina – Argentinien

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



TrippAdvisor 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