

CENA PRIMAVERA 24

ANTIPASTI – VORSPEISEN

Insalata – carote – cavolo bianco/rosso – cetrioli – sedano – salsa al balsamico
Salat – Karotten – Rot-/Weisskohl – Gurken – Sellerie – Balsamicodressing

13.—

Zuppa al pomodoro – burrata – basilico – schiacciata
Tomatensuppe – Burrata – Basilikum – Brotcracker

16.—

Polpo arrostito – ceci – cime di rapa – fior di latte – taralli
Gebratener Oktopus – Kichererbsen – Stängelkohl – Fior di Latte – Taralli

24.—

Gamberi rossi – lattuga – maionese all'arancia – pomodorini confit – pane tostato
Rotgarnelen – Lattich – Orangenmayonnaise – Tomatenconfit – Toastbrot

25.—

Carne cruda di manzo – crema di parmigiano – pistacchi – chutney di mele e peperoncino
Rohes Rindfleisch – Parmesancreme – Pistazien – Apfel-Chili Chutney

27.—

PRIMI PIATTI – ERSTE GÄNGE

Spaghetti neri fatti in casa – vongole – salsa al vino bianco
Hausgemachte schwarze Spaghetti – Venusmuscheln – Weissweinsauce

24.— / 29.—

Lasagna fatta in casa – salsiccia – funghi misti BIO-Svizzera – besciamella
Hausgemachte Lasagne – italienische Bauernwurst – Mischpilze BIO-Schweiz – Béchamelsauce

27.— / 32.—

Scialatielli fatti in casa – pesto rosso – ricotta
Hausgemachte Scialatielli – roter Pesto – Ricotta

22.— / 27.—

Ravioli fatti in casa – ragù di manzo – crema di mozzarella di bufala – olio all'origano
Hausgemachte Ravioli – Rindsragout – Büffelmozzarellacreme – Oreganoöl

25.— / 30.—

SECONDI PIATTI – ZWEITE GÄNGE

Parmigiana di zucchine – provolone – pesto alle mandorle – sugo
Zucchetti-Parmigiana – Provolone – Mandelpesto – Tomatensauce

32.—

Triglia – riso – asparagi verdi – salsa al Franciacorta
Rotbarbe – Reis – grüne Spargeln – Franciacorta-Sauce

46.—

Filetto di maiale impanato – tagliatelle fatte in casa – asparagi bianchi – salsa alla senape
Paniertes Schweinefilet – hausgemachte Tagliatelle – weisse Spargeln – Senfsauce

39.—

Tagliata di filetto di manzo – patate – rucola – pomodorini – scaglie di parmigiano
Tagliata vom Rindsfilet – Kartoffeln – Rucola – Kirschtomaten – Parmesanflocken

54.—

DOLCE – NACHSPEISE

Panna cotta – rabarbaro – crumble
Panna Cotta – Rhabarber – Streusel

13.—

Millefoglie – fragole – crema chantilly
Blätterteig – Erdbeeren – Crème Chantilly

15.—

ABENDESSEN FRÜHLING 24

INFORMAZIONI

Alle Preise in Schweizer Franken.

Sind Sie Allergiker/in?

Bei Fragen gibt unser Personal Ihnen gerne Auskunft.

Origine – Herkunft

Manzo – Rind
Svizzera – Schweiz

Filetto di maiale – Schweinefilet
Svizzera – Schweiz

Salsiccia – Bauernwurst
Svizzera – Schweiz

Triglia – Rotbarbe
Francia – Frankreich

Vongole – Venusmuscheln
Italia – Italien

Polpo – Oktopus
Spagna – Spanien

Filetto di manzo – Rindsfilet
Australia – Australien

Gamberi rossi – Rotgarnelen
Argentina – Argentinien

Internet

Besuchen Sie unsere Webseite 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