

CENA AUTUNNO 23

ANTIPASTI – VORSPEISEN

Insalata – fichi – nocciole – salsa al balsamico
Salat – Feigen – Haselnüsse – Balsamicodressing
15.—

Zuppa di porri – mela – provolone – schiacciata
Lauchsuppe – Apfel – Provolone – Cracker
16.—

Polpo arrostito – purea di fave – pecorino – chip di pane
Gebratener Oktopus – Saubohnenpüree – Pecorino – Brotchip
25.—

Carne cruda di manzo – gorgonzola – cipolla rossa – crumble di taralli
Rohes Rindfleisch – Gorgonzola – rote Zwiebel – Tarallicrumble
26.—

PRIMI PIATTI – ERSTE GÄNGE

Risotto – zucca – noci – Taleggio
Risotto – Kürbis – Walnüsse – Taleggio
30.— / 25.—

Lasagna fatta in casa – ragù di cinghiale – besciamella
Hausgemachte Lasagne – Wildschweinragout – Béchamel
32.— / 27.—

Ravioli di patate viola fatti in casa – ripieno di Ricotta – gamberi rossi – salsa al Franciacorta
Hausgemachte violette Kartoffelravioli – Ricottafüllung – Rotgarnelen – Franciacorta-Sauce
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

Strangolapreti fatti in casa – crema di Grana Padano – cipolle fritte
Hausgemachte Spinatknödel – Grana-Padano-Creme – Röstzwiebeln
28.—

Filetto di lucioperca del Lago Maggiore – patate rosse – cavolfiore – salsa all' Arneis
Zanderfilet aus dem Lago Maggiore – rote Kartoffeln – Blumenkohl – Arneis-Sauce
45.—

Ossobuco di vitello – risotto allo zafferano – carote – jus al vino rosso
Kalbshaxe – Safranrisotto – Karotten – Rotweinjus
48.—

Lombata di capriolo – spätzle fatti in casa – cavolo rosso – pera – jus ai mirtilli
Rehrücken – hausgemachte Spätzle – Rotkohl – Birne – Preiselbeerjus
54.—

DOLCE – NACHSPEISE

Tiramisù al pistacchio
Pistazien-Tiramisu
14.—

Panna cotta – cioccolato – mandorle tostate
Panna Cotta – Schokolade – geröstete Mandeln
13.—

Cannolo reinterpretato – ricotta – frutta candita
Neu interpretierter Cannolo – Ricotta – kandierte Früchte
15.—

ABENDESSEN HERBST 23

INFORMAZIONI

Alle Preise in Schweizer Franken.

Sind Sie Allergiker/in?

Bei Fragen gibt unser Personal Ihnen gerne Auskunft.

Origine – Herkunft

Vitello – Kalb
Svizzera – Schweiz

Lucioperca – Zanderfilet
Svizzera – Schweiz

Capriolo – Reh
Austria – Österreich

Cinghiale – Wildschwein
Austria – Österreich

Polpo – Oktopus
Spagna – Spanien

Gamberi rossi – Rotgarnelen
Argentina – Argentinien

Internet

Besuchen Sie unsere Webseite 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