

CENA ESTATE 24

ANTIPASTI – VORSPEISEN

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

13.—

Bruschette – pomodorini – olive – basilico – mozzarella di bufala
Bruschette – Kirschtomaten – Oliven – Basilikum – Büffelmozzarella

16.—

Polpo – cavolo rosso – sedano – carote – burrata
Oktopus – Rotkraut – Sellerie – Karotten – Burrata

24.—

Guazzetto di cozze – crostino all'aglio
Miesmuscheln-Guazzetto – Knoblauch-Crostino

24.—

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

25.—

Vitello tonnato
Kalbfleisch – Thonmousse – Kapern

27.—

PRIMI PIATTI – ERSTE GÄNGE

Spaghetti freddi fatti in casa – pomodori – scaglie di parmigiano
Kalte hausgemachte Spaghetti – Tomaten – Parmesanflocken

21.— / 26.—

Tagliatelle fatte in casa – salmone – pesto al prezzemolo – salsa al limone
Hausgemachte Tagliatelle – Lachs – Petersilienpesto – Zitronensauce

24.— / 29.—

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

25.— / 30.—

Risotto al Franciacorta – verdure estive – salsa allo zafferano
Franciacorta-Risotto – Sommergemüse – Safransauce

23.— / 28.—

SECONDI PIATTI – ZWEITE GÄNGE

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

32.—

Branzino – riso Venere – finocchio – salsa al Zibibbo
Wolfsbarsch – Venere-Reis – Fenchel – Zibibbo-Sauce

40.—

Saltimbocca di vitello – risotto – carote – salsa al vino bianco
Saltimbocca vom Kalb – Risotto – Karotten – Weissweinsauce

45.—

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

54.—

DOLCE – NACHSPEISE

Panna cotta – lamponi – crumble
Panna Cotta – Himbeeren – Streusel

13.—

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

15.—

ABENDESSEN SOMMER 24

INFORMAZIONI

Alle Preise in Schweizer Franken.

Sind Sie Allergiker/in?

Bei Fragen gibt unser Personal Ihnen gerne Auskunft.

Origine – Herkunft

Salmone – Lachs
(Lostallo) Svizzera – (Lostallo) Schweiz

Vitello – Kalb
Svizzera – Schweiz

Manzo – Rind
Svizzera – Schweiz

Cozze – Miesmuscheln
Italia – Italien

Polpo – Oktopus
Spagna – Spanien

Branzino – Wolfsbarsch
Grecia – Griechenland

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



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