

CENA 25

ANTIPASTI – VORSPEISEN

Insalata – mela – noci di macadamia – Parmigiano Reggiano – salsa al miele e senape
Salat – Apfel – Macadamia-Nüsse – Parmigiano Reggiano – Honig-Senf-Dressing
14.—

Zuppa di patate – crème fraîche – chips di pane – Vermouth
Kartoffelsuppe – Crème fraîche – Brotchip – Wermut
16.—

Polpo arrostito – carote – cipolla caramellata – burrata
Gebratener Oktopus – Karotten – karamellisierte Zwiebel – Burrata
26.—

Tartare di filetto di manzo – gambero rosso – crumble di sarde – crema di Scamorza affumicata
Rinderfilet-Tatar – rote Garnele – Sardinien-Crumble – geräucherte Scamorza-Creme
29.—

PRIMI PIATTI – ERSTE GÄNGE

Ravioli fatti in casa – ripieno di salsiccia – cime di rapa – mascarpone
Hausgemachte Ravioli – Salsiccia-Füllung – Stängelkohl – Mascarpone
27.— / 32.—

Pappardelle fatte in casa – ragù di manzo – Pecorino
Hausgemachte Pappardelle – Rindsragout – Pecorino
23.— / 28.—

Tagliatelle fatte in casa allo zafferano – funghi misti BIO-Svizzera – salsa al Franciacorta
Hausgemachte Safran-Tagliatelle – Mischpilze BIO-Schweiz – Franciacorta-Sauce
24.— / 29.—

Tagliolini fatti in casa agli spinaci – nocciole – salsa al Gorgonzola
Hausgemachte Spinat-Tagliolini – Haselnüsse – Gorgonzola-Sauce
21.— / 26.—

Tubetti fatti in casa – ceci – peperoncino – crostino all’aglio – crema al Grana Padano – brodo di verdura
Hausgemachte Tubetti – Kichererbsen – Knoblauch-Crostino – Grana-Padano-Creme – Gemüsebrühe
20.— / 25.—

SECONDI PIATTI – ZWEITE GÄNGE

Rabaton fatti in casa – cipolle croccanti – salsa all’Arneis
Hausgemachte Rabaton – Röstzwiebeln – Arneis-Sauce
35.—

Filetto di lucioperca del Lago Maggiore – polenta – scorzonera – salsa al limone
Zanderfilet aus dem Lago Maggiore – Polenta – Schwarzwurzel – Zitronensauce
45.—

Stinco di maiale del Thurgau – pastinache – purè di patate – jus al vino rosso
Thurgauer Schweinehaxe – Pastinaken – Kartoffelpüree – Rotweinjus
38.—

Ossobuco di vitello – risotto allo zafferano – carote – gremolata
Kalbs-Ossobuco – Safranrisotto – Karotten – Gremolata
48.—

Filetto di manzo – patate dauphine – verdura invernale – jus al vino rosso
Rindsfilet – Pommes Dauphine – Wintergemüse – Rotweinjus
54.—

DOLCI – NACHSPEISEN

Panna cotta alle fave tonka – anacardi – salsa al caramello salato
Tonkabohnen-Panna-Cotta – Cashew-Nüsse – salzige Karamellsauce
14.—

Savoiardi fatti in casa – mousse al mascarpone – gelato al caffè – crumble al cacao – crema all’Amaretto
Hausgemachte Löffelbiskuits – Mascaponemousse – Kaffee-Eis – Kakao-Crumble – Amarettocrema
16.—

ABENDESSEN 25

INFORMAZIONI

Alle Preise in Schweizer Franken.

Sind Sie Allergiker/in?
Bei Fragen gibt unser Personal Ihnen gerne Auskunft.

Origine – Herkunft

Maiale – Schwein
Svizzera – Schweiz

Vitello – Kalb
Svizzera – Schweiz

Lucioperca – Zander
Svizzera – Schweiz

Manzo – Rind
Svizzera – Schweiz

Polpo – Oktopus
Spagna – Spanien

Manzo (Tartare/Filetto) – Rind (Tatar/Filet)
Australia – Australien

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