

CENA 26

ANTIPASTI – VORSPEISEN

Lattuga – Parmigiano Reggiano – pancetta – crostini di pane – salsa caesar
Lattich – Parmigiano Reggiano – Speck – Croûtons – Caesar-Dressing
15.—

Minestrone – raviolini "cacio e pepe" fatti in casa – chip di bietola
Minestrone – hausgemachte Raviolini "cacio e pepe" – Mangold-Chip
16.—

Tagliatelle di calamari – piselli – pastis
Calamari-Tagliatelle – Erbsen – Pastis
22.—

Carpaccio di polpo – carote – sedano – ravanella – maionese all'aglio nero
Oktopus-Carpaccio – Karotten – Sellerie – Rettich – schwarze Knoblauch-Mayonnaise
25.—

Tartare di vitello – capperi – cipolla rossa – crumble di taralli al peperoncino – salsa tonnata
Kalbstatar – Kapern – rote Zwiebel – Peperoncino-Taralli-Crumble – Thunfischsauce
27.—

PRIMI PIATTI – ERSTE GÄNGE

Casarecce fatte in casa – ragù di coniglio – scamorza affumicata
Hausgemachte Casarecce – Kaninchenragout – geräucherte Scamorza
26.— / 30.—

Linguine fatte in casa – vongole – crumble di pane
Hausgemachte Linguine – Venusmuscheln – Brotcrumble
28.— / 32.—

Ravioli fatti in casa – ripieno di ricotta e limone – spinaci – salsa al Franciacorta
Hausgemachte Ravioli – Ricotta-Zitronen-Füllung – Spinat – Franciacorta-Sauce
22.— / 26.—

Tagliatelle fatte in casa – salsiccia – carciofi – mozzarella di bufala
Hausgemachte Tagliatelle – italienische Bauernwurst – Artischocken – Büffelmozzarella
26.— / 30.—

SECONDI PIATTI – ZWEITE GÄNGE

Risotto – asparagi verdi – pesto all'aglio orsino – fonduta di Taleggio
Risotto – grüne Spargeln – Bärlauchpesto – Taleggio-Creme
35.—

Stinco d'agnello – nuggets di bramata – carote – jus alle erbe
Lammhaxe – Bramata-Nuggets – Karotten – Kräuterjus
45.—

Filetto di vitello – risotto – asparagi bianchi – salsa al cognac
Kalbsfilet – Risotto – weisse Spargeln – Cognac-Sauce
54.—

Filetto di trota – patate – sedano rapa – salsa al burro bianco
Forellenfilet – Kartoffeln – Knollensellerie – Beurre blanc
40.—

DOLCI – NACHSPEISEN

Financier – rabarbaro – crema al latte – crema al limone – gelato alla vaniglia
Financier – Rhabarber – Milchcreme – Zitronencreme – Vanille -Eis
16.—

Crème brûlée
Crème brûlée
14.—

ABENDESSEN 26

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

Agnello – Lamm
Svizzera – Schweiz

Vongole – Venusmuscheln
Italia – Italien

Calamaro – Calamaro
Spagna – Spanien

Polpo – Oktopus
Spagna – Spanien

Trota – Forelle
Norvegia – Norwegen

Internet

Besuchen Sie unsere Webseite ristorante-valentino.ch
und folgen Sie uns auf Facebook, Instagram und TripAdvisor.



V



f



Instagram icon



Trippadvisor icon

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