

CENA ESTATE 26

ANTIPASTI – VORSPEISEN

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

15.—

Insalatina di pomodorini misti – burrata – basilico – Grissino
Bunter Kirschtomatensalat – Burrata – Basilikum – Grissino

16.—

Zuppa fredda di cetrioli – yogurt – crostino
Kalte Gurkensuppe – Joghurt – Brotcracker

14.—

Carpaccio di polpo – carote – sedano – ravenello – 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 bianco di vitello – cipolle fritte – scamorza affumicata
Hausgemachte Casarecce – weisses Kalbsragout – frittierte Zwiebeln – geräucherte Scamorza

26.— 30.—

Linguine fatte in casa – cozze – Pecorino
Hausgemachte Linguine – Miesmuscheln – Pecorino

24.— 28.—

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.—

Bigoli fatti in casa – cavolfiore – crumble di mandorle e pane
Hausgemachte Bigoli – Blumenkohl – Mandeln-Brot-Crumble

21.— 25.—

Paccheri fatti in casa – zucchine – gamberi rossi – crema di fior di latte
Hausgemachte Paccheri – Zucchini – rote Garnelen – Fior di Latte-Creme

28.— 32.—

SECONDI PIATTI – ZWEITE GÄNGE

Risotto – porro – caprino – pasta fillo – pesto al timo
Risotto – Lauch – Ziegenkäse – Filoteig – Thymianpesto

32.—

Orata – insalatina di fregola sarda – romanesco – vinaigrette al limone
Dorade – Fregola-Sarda-Salat – Romanesco – Zitronenvinaigrette

36.—

Coda di rospo – risotto allo zafferano – finocchio gratinato – salsa al burro bianco
Seeteufel – Safranrisotto – gratinierter Fenchel – Beurre blanc

42.—

Carrè d`agnello – carote – nuggets di bramata – jus alla senape
Lammkarree – Karotten – Bramata-Nuggets – Senf-Jus

45.—

Costata di Angus – patate – rucola – scaglie di Grana Padano
Angus-Hohrücken – Kartoffeln – Rucola – Grana-Padano-Flocken

52.—

DOLCE – NACHSPEISE

Financier – lamponi – crema chantilly – gelato alla vaniglia
Financier – Himbeeren – Crème chantilly – Vanille-Eis

16.—

Tiramisù – ciliegie – crumble al caffè
Tiramisu – Kirschen – Kaffee-Crumble

11.—

Macedonia – sorbetto al limone – spuma al prosecco
Fruchtsalat – Zitronensorbet – Proseccoschaum

13.—

ABENDESSEN SOMMER 26

INFORMAZIONI

Alle Preise in Schweizer Franken.

Sind Sie Allergiker/in?

Bei Fragen gibt unser Personal Ihnen gerne Auskunft.

Origine – Herkunft

Vitello (tartare) – Kalb (Tatar)
Svizzera – Schweiz

Vitello (ragù) – Kalb (Ragout)
Svizzera – Schweiz

Angus – Angus
Svizzera – Schweiz

Maiale – Schwein
Svizzera – Schweiz

Cozze – Miesmuscheln
Italia – Italien

Polpo – Oktopus
Spagna – Spanien

Agnello – Lamm
Irlanda – Irland

Orata – Dorade
Grecia – Griechenland

Coda di rospo – Seeteufel
Islanda – Island

Gamberi rossi – rote Garnelen
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