

# Ristorante da Valentino

## Cari Clienti,

Valentino e il suo Team sono lieti di darvi il Benvenuto e di seguito alcune Informazioni per la scelta delle vostre pietanze.

*Valentino und sein Team freuen sich sehr über Ihren Besuch und heißen Sie herzlich willkommen.*

## Per il vostro Pranzo / Mittagessen (Servito solo a Mezzogiorno dal Martedì al Venerdì)

Piatto del Giorno guarnito <i>Tagesteller</i>	26.-
Antipasto o Dessert, Piatto del Giorno <i>Vorspeise oder Dessert, Tagesteller</i>	34.-
Antipasto, Piatto del Giorno, Dessert <i>Vorspeise, Tagesteller, Dessert</i>	40.-

## Menù Degustazione / Degustationsmenu

Piccolo Menù: Entrata, Piatto Principale, Dessert <i>Drei Gänge: Vorspeise, Hauptgang, Dessert</i>	68.-
Grande Menù: Entrata, Piatto di Mezzo, Piatto Principale, Dessert <i>Vier Gänge: Vorspeise, zweite Vorspeise, Hauptgang, Dessert</i>	78.-

## Dichiarazione di Provenienza delle Derrate Alimentari

Carne: Manzo, Vitello - Svizzera, Australia, Sud America  
Agnello, Capretto - Australia, Francia, Svizzera  
Volatili - Francia, Italia, Svizzera  
Maiale, Salumeria in genere - Italia, Svizzera

Pesce: Acquacoltura in genere - Italia, Francia, Grecia  
Conchigliacei - Italia, Francia  
Gamberoni - Vietnam  
Acqua dolce in Genere - Svizzera, Italia

Verdura e Vegetali in Generale - Svizzera, Italia, Francia

Uova - Svizzera

Latticini e Formaggi - Svizzera, Italia, Francia

Pane - Svizzera (focaccia e grissini fatti in casa)

# *Ristorante da Valentino*

## **Antipasti / Vorspeisen**

### **Il Manzo**

Tartare di Manzo con Tartufo nero e Spuma al Parmigiano  
*Rindertartar an Sommer-Trüffel und Parmesanschaum*

### **Il Tonno**

La Tagliata di Tonno spadellato e servito rosa  
con Bouquet di Insalatine, Salsa agrodolce alla Senape di Meaux  
*Roter Thunfisch garniert mit kleinem Salat an leicht süssem Senfsauce*

### **Il Fegato**

Scaloppa di Fegato d'Anatra all'Aceto Balsamico bianco servita  
con la sua Crema caramellata e Mela cotta nel suo Succo  
*Tranchierte Entenleber gebraten in weißem Balsamico-Essig  
garniert mit warmen Apfel an Karamelsauce*

### **Il Mare**

Insalata di Mare tiepida su Passata di Ceci al Rosmarino e Bagnetta all'Acciuga  
*Lauwarmer Meeresfrüchte-Salat an Rosmarin-Sardellensauce serviert auf Kichererbsenpuree*

## **Paste e farinacei / hausgemachte Teigwaren**

### **Il Risotto**

Risotto Mantecato con Robiola di Roccaverano, Tartufo Autunnale e Gallinacci  
*Risotto mit Robiolakäse von Roccaverano, Pfifferlinge und Sommertrüffel*

### **I Ravioli**

Ravioli ripieni di mousse di Merluzzo con guazzetto alla polpa di Granchio  
*Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Kabeljau an Krabbensauce*

### **Gli Gnocchi**

Gnocchi di Patate con Salsa al Parmigiano, Prosciutto crudo e Rucola  
*Kartoffelgnocchi an Parmesansauce, Rucola und Rohschinken*

### **Gli Spaghetti** (piatto principale, Hauptgang)

Spaghetti di Pasta fresca (Semola di Grano duro) spadellati con Astice,  
Pomodori, Aglio e Peperoncino  
*Hausgemachte Spaghetti an Hummer, Tomaten, Knoblauch und scharfem Öl*

### **La Crema**

Crema di Zucca servita con Gamberone arrostito  
*Kürbiscremesuppe mit gebratenen Riesencrevetten*

Le paste vengono servite solo come piatto di mezzo o antipasto,  
piatto principale supplemento di 6.-

*Die hausgemachten Teigwaren werden nur als Vorspeisen serviert, als Hauptspeise  
wird ein Supplemento von 6.- verrechnet*

# *Ristorante da Valentino*

## **Il Pesce / Fisch**

### **Misto di Pesce**

Pesce Nobile spadellato servito con Salsa al Tartufo estivo, Riso e Verdura  
*Verschiedene Edelfischfilets und Meeresfrüchte an Trüffelsauce garniert mit Reis und Gemüse*

### **Il Branzino**

Trancio di Branzino con Intingolo ai Cuori di Carciofo e Pomodori secchi  
*Wolfsbarschfilets an Artischockensauce und getrockneten Tomaten*

## **La Carne / Fleisch**

### **Il Manzo**

Filetto di Manzo gratinato con Crosta di Tartufo nero e Parmigiano, servito con Gratin di Patate e Verdura  
*Rinderfilet gratiniert mit schwarzem Trüffel und Parmesankäse, Gemüse und Kartoffelgratin*

### **L'Agnello**

Carré d'Agnello al Forno con Burro d'Erbe, Verdure e Gratin di Patate  
*Lamm-Carré im Ofen gebacken an hausgemachter Kräuterbutter, Gemüse und Kartoffelgratin*

### **Il Vitello**

Steak di Vitello spadellato con salsa alle Spugnole, Verdure e patate novelle  
*Kalbssteak rosa gebraten an Morcheln, Gemüse und neuen Kartoffeln*

# *Ristorante da Valentino*

## **I Nostri Dolci / Desserts**

### **Crema Caramellata**

Profumata all'Arancia servita con Croccante e Gelato Vaniglia  
*Gebrannte Orangencrème mit Krokant und Vanilleglacé*

### **Tortino Morbido**

Tortino al Cioccolato servito mezzo crudo con Salsa ai Frutti della Passione  
*Lauwarmes Schokoladentörtchen an Passionsfrucht-Sauce*

### **Le Castagne**

Semifreddo alle Castagne e Meringa glassato al Cioccolato e Pralinato  
*Halbgefrorenes aus Kastanien und Meringe an Schokoladensause*

### **Il Tartufo**

Il nostro Tiramisù in Versione sferica affocato in Caffè Moka  
*Gefrorene Tiramisukugel übergossen mit warmen Kaffee*

### **Tatin di Mele**

Mele cotto al Forno con Pasta sfoglia, Chantilly e Gelato alla Vaniglia  
*Lauwarmes Apfeltörtchen an Schlagsahne und Vanilleeis*

## **Selezione di Formaggi / Käseteller**

**Sorbetti: Limone, Pera William, Lampone**

## **Ristorante da Valentino**

Via Torretta 7 - CH-6600 Locarno

Tel. +41 (0)91 752 01 10 - [info@ristorantedavalentino.ch](mailto:info@ristorantedavalentino.ch)