

RISTORANTE  
VALENTINO

*Benvenuti*

Liebe Gäste, liebe Freunde des Valentino

Maria, Saro und ihre Söhne Carlo und Fabio heißen Sie recht herzlich willkommen im Ristorante Valentino.

*Una grande storia*

UNSERE PHILOSOPHIE

Wir traten hier in Nürtingen mit der Philosophie an, unseren Gästen nicht nur die italienische, sondern explizit die sizilianische Küche näher bringen zu wollen.

Es erfüllt uns immer wieder mit Stolz, dass wir Ihnen bis heute ein Stück Heimat bieten können – nämlich unsere Heimat Sizilien.

Die Stadt aus der wir stammen, liegt in der Mitte Siziliens auf über 700 Meter über dem Meeresspiegel. Sie heißt Alimena und ist in der Region bekannt für ein außerordentlich gutes Olivenöl. Dieses Öl genießen Sie an jedem Ihrer Abende in unserem Hause.

Selbstverständlich können Sie dieses wunderbare Öl auch für Zuhause mitnehmen. Dies gilt natürlich auch für unsere Weine.

*Was uns ausmacht*

DAS BESONDERE

Die Räumlichkeiten des ehemaligen Brauerei Gasthofes Schöll, insbesondere die alten Gewölbekeller, bieten uns die Möglichkeit Weine und Lebensmittel ideal aufzubewahren. Aus diesem Grund haben wir uns entschlossen diverse Produkte direkt aus unserer Heimat Italien einzuführen. Die Vorteile sind offensichtlich: Herkunft, Qualität und Herstellungsart, das sind für uns ausschlaggebende Faktoren die ein Lebensmittelprodukt auszeichnen. „Prosciutto di Modena“ aus der Emilia Romagna, „Parmigiano Reggiano“ von der Poebene, Kaffee, Liköre und „Aceto Balsamico“ aus Modena, Grappa und Haselnüsse aus dem Piemont und nicht zu vergessen das eigene Olivenöl, die Mandeln und je nach Jahreszeit auch Kräuter aus unserer Heimat Sizilien.

Das sind nur einige Beispiele. Hinzu kommen die Weine, die wir Ihnen zu unseren Speisen anbieten. Jeden dieser Weine beziehen wir direkt vom Erzeuger. Diese Winzer bedienen sich keiner Importeure, da Sie meistens nur wenige tausend Flaschen Wein abfüllen. Auch hier steht die Qualität im Mittelpunkt. Wir bieten Ihnen Weine aus Südtirol bis Sizilien an. Weine aus traditionellem Anbau, wie auch Weine aus biozertifiziertem Anbau, die nicht geschwefelt werden und ohne Zugabe von Hefen zum gären gebracht werden.

Mit den Jahren haben wir nicht nur die genannten Produkte kennen und schätzen gelernt, sondern auch die Menschen die dahinter stehen. Es sind Freundschaften entstanden und gewachsen, welche wir auf unseren Reisen pflegen und auffrischen.

Gerne geben wir Ihnen einen Tipp für Ihren nächsten Italienurlaub und natürlich die eine oder andere Adresse, die es sich zu besuchen lohnt.

Ihre Familie Polizzi

## GLI APERITIVI

		€
Sanbitter	0,1 l.	4,00
<i>Alkoholfreier Aperitif</i>		
Sanbitter & Orange		4,50
<i>Alkoholfreier Aperitif</i>		
„Harry's Bar“ Bellini		6,50
<i>Prosecco &amp; pürrierter weißer Pfirsich</i>		
Ramazotti Rosè		6,50
<i>Mit Prosecco &amp; Basilikumblätter</i>		
Sherry	5 cl.	5,00
<i>Dry oder Medium Dry</i>		
Campari*	5 cl.	4,50
<i>Pur oder mit Soda</i>		
Campari* & Orange		6,50
Aperol	5 cl.	4,50
Aperol		6,00
<i>Orange oder Sekt</i>		
Aperol Spritz		6,50
<i>Prosecco, Aperol &amp; Soda</i>		
Martini	5 cl.	5,00
<i>Weiß, Rot oder Dry</i>		
Cynar	5 cl.	5,00
<i>Pur oder mit Soda</i>		
Glas Prosecco	0,1 l.	6,00
Glas Brut Menegotti	0,1 l.	7,50
Ricard	5 cl.	5,00
Gin-Martini		6,50
Vodka-Martini		6,50
Vodka & Tonic		6,50
Bombay Gin & Tonic		6,50
Gin Mare & Tonic		10,00
Whisky & Cola		6,50

\* mit Farbstoff

# GLI ANTIPASTI

	€
FRISCHE GEMÜSEVARIATIONEN VOM BÜFFET Dargereicht mit warmen Pizza-Brot, ab <i>Your choice of appetizers from the antipasto table, served with pizza-bread</i>	13,00
L'INSALATA DI RUCOLA, POMODORINI E PARMIGIANO Rucolasalat, Kirschtomaten und Parmesanflocken, angemacht mit Balsamico-Dressing <i>Rucola, cherry-tomatoes and parmigiano flakes salad with balsamic dressing</i>	9,00
L'INSALATA FRESCA DI FRUTTI DI MARE Hausgemachter, frischer Meeresfrüchtesalat <i>Home made fresh seafood salad</i>	16,00
LA BURRATINA CON POMODORINI E BASILICO Mozzarella aus Apulien mit einem cremigen Kern, serviert mit Pachino-Tomaten und Basilikum <i>Mozzarella with a creamy hearth, Pachino tomatoes and basil leaves</i>	12,00
IL VITELLO TONNATO Dünne Kalbsbratenscheiben mit einer leichten Thunfischsauce kalt serviert <i>Roasted veal with tuna sauce</i>	15,00
IL PROSCIUTTO DOLCE DI MODENA CON LA FETT'UNTA Milder Modena-Schinken serviert mit Knoblauch-Crostini <i>Mild Modena's prosciutto served with bruschetta</i>	16,50
IL CARPACCIO DI MANZO Carpaccio vom Rinderfilet, garniert mit Parmesanflocken, Rucola und rohen Champignons an eigenem Olivenöl <i>Beef Carpaccio with our own olive oil and parmesan shaves</i>	16,00

# LE ZUPPE

LA VELLUTATA DI POMODORO Tomatencreme-Suppe, mit frischem Basilikum und einem Sahnehäubchen <i>Tomato cream soup with a touch of whipping cream</i>	6,00
LA STRACCIATELLA ALLA ROMANA Kraftbrühe mit Eierstich, Petersilie und Parmesan <i>Stock with beaten egg, parsley &amp; parmesan</i>	5,50

## I PRIMI PIATTI

	€
I RIGATONI CON RAGÙ DI CARNE O SALSA AI POMODORINI DI PACHINO Rigatoni mit hausgemachtem Fleischragout oder mit frischer Pachino-Kirschtomatensauce, Basilikum und Parmesan <i>Rigatoni with home made ragout or with fresh Pachino-tomato &amp; basil leaves</i>	12,00
LA PASTA ALLA „NORMA“ - SICILIA Penne in Tomatensauce und angebratenen lila Auberginenwürfeln, mit Pecorino <i>Pasta in tomato sauce and pan fried round eggplants &amp; pecorino (round are of better quality than oval eggplants)</i>	12,00
GLI STROZZAPRETI AL PESTO PANTESCO Frische Nudeln in Hausgemachte Sonnengetrocknetem Tomatenpesto nach Pantelleria Art (mit hauseigenen Mandeln und Olivenöl) <i>Fresh pasta in home made sun dried tomato-pesto "Pantelleria style"</i>	12,50
GLI SPAGHETTI CACIO E PEPE - (Römische Spezialität) Gitarren-Spaghetti in Butter geschwenkt mit geriebenem Pecorino und reichlich frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer <i>Traditional made Guitar-spaghetti sautéed in butter and served with grated pecorino &amp; lots of fresh grounded black pepper</i>	12,50

## LE INSALATE

LA VERDE - GRÜNER SALAT – GREEN SALAD	4,50
I CETRIOLI – GURKENSALAT – CUCUMBER SALAD	4,00
LA PICCOLA MISTA - KLEINER GEMISCHTER SALAT – SMALL MIX SALAD	4,50
LA GRANDE MISTA - GROßER GEMISCHTER SALAT – LARGE MIX SALAD	6,50
I POMODORI - TOMATENSALAT – TOMATO SALAD	5,50
I FINOCCHI E POMODORI - FENCHEL-TOMATENSALAT – FENNEL & TOMATO	6,50
DELLA CASA - SALATTELLER NACH ART DES HAUSES, MIT KRABBEN	11,00

# I SECONDI PIATTI

	€
LE PICCATINE DI VITELLO AI FERRI (PAILLARD) Zarte Kalbschnitzel mit feinem Olivenöl leicht gegrillt <i>Grilled veal scaloppini, season vegetables &amp; potatoes served</i>	21,00
LA BISTECCA DI MANZO CONDITA CON OLIO NOSTRANO Austral. Rib-Eye-Steak vom Grill, mit Olivenöl aus biolog. Anbau verfeinert <i>Australian Rib eye steak grilled and served perfumed with olive oil of our own production, season vegetables &amp; potatoes</i>	32,00
LA SUPREMA DI POLLASTRA ALLE ERBE CON FUNGHI TRIFOLATI Suprême von der Maispoularde im Kräutermantel gebacken, an Pilzragout <i>Roasted breast of free range chicken with potatoes &amp; a ragù of mix mushrooms</i>	21,00
IL FEGATO DI VITELLO AL BURRO E SALVIA Kalbsleber in Butter und Weißwein-Salbeisauce <i>Calf's liver sautéed in butter, white wine &amp; sage</i>	23,00
IL FILETTO DI MANZO IN SALSA AL BALSAMICO Rinderfilet mit Cognac flambiert, in Balsamico-Rahmsauce <i>Filet mignon flambéed with cognac and served in a balsamic cream sauce</i>	29,00
LA SCALOPPA DI TONNO ALLA GRIGLIA Gelbflossen-Thunfischschnitte leicht gegrillt <i>Grilled yellow fin Tuna (red tuna)</i>	29,00
LE CODE DI GAMBERI ALL'ORIENTALE Garnelenschwänze in Weißwein- und Curry-Sahnesauce, gedünstet mit Äpfeln und Thymian nach indischer Art, auf Bandnudeln serviert <i>Jumbo shrimps tails stewed with diced apple &amp; thyme, in white wine and Curry cream sauce, served over Fettuccini</i>	24,00
I GAMBERONI GIGANTI GRIGLIATI E SERVITI CON SALMORIGLIO Erlesene Riesengarnelen vom Grill, mit Salmoriglio (Zitronen-Olivenöl-Emulsion) angemacht <i>King prawn savoured with salmoriglio and grilled</i>	32,00
Alle Hauptgerichte werden mit frischem Gemüse der Saison und Kartoffeln serviert <i>All main courses with season vegetables &amp; potatoes served</i>	

Sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen und Getränken verwendeten allergenen Zutaten teilen wir Ihnen auf Nachfrage gerne mündlich mit bzw. halten zusätzlich eine schriftliche Dokumentation für Sie bereit. Sprechen Sie uns bitte einfach an.

# LE PIZZE

	€
FOCACCIA - Pizza-Brot – <i>pizza bread</i> .	4,50
Pizza-Brot mit Oliven und Sardellen – <i>same with olives &amp; anchovies</i>	6,00
MARGHERITA - mit Tomaten und Käse – <i>tomato &amp; cheese</i>	8,50
TAORMINA - mit Kapern, Sardellen und Knoblauch – <i>capers, anchovies &amp; garlic</i>	10,00
SALAME - mit Salami	10,00
FUNGHI - mit frischen Champignons - <i>mushrooms</i>	10,00
PROSCIUTTO - mit Vorderschinken - <i>ham</i>	10,00
GORGONZOLA - mit Gorgonzolakäse – <i>gorgonzola cheese</i>	10,00
4 FORMAGGI - mit 4 verschiedenen Käsesorten – <i>4 cheeses</i>	11,00
RUCOLA - mit Rucola und Parmesanflocken – <i>rucola &amp; parmigiano shaves</i>	11,00
VEGETARIANA - mit frischem Gemüse – <i>fresh vegetables</i>	11,00
FIorentINA - mit Salami und frischen Champignons – <i>salami &amp; mushrooms</i>	11,00
ROMANA - mit Vorderschinken und frischen Champignons – <i>ham &amp; mushrooms</i>	11,00
DIABOLO - mit Vorderschinken, Zwiebeln und grünen Peperoni, scharf	11,50
MOZZARELLA - mit frischen Tomatenscheiben und Mozzarella – <i>tomato &amp; mozzarella</i>	11,00
VECCHIA MODENA - mit Tomaten-Brunoise, roten Zwiebeln, Parmesanflocken und Balsamico-Glace	11,00
TONNO - mit Thunfisch und Zwiebeln – <i>tuna &amp; onions</i>	12,00
4 STAGIONI - mit Champignons, Vorderschinken, Artischocken und milden Peperoni	12,00
VALENTINO - mit Thunfisch, Kapern, Ei und Zwiebeln – <i>egg, tuna, capers &amp; onions</i>	13,00
CRUDO - mit Modenaschinken, Rucola und Parmesanflocken – <i>prosciutto, rucola &amp; parmigiano</i>	14,00

# I DOLCI

PANNA COTTA - mit Himbeersauce – <i>Silky-smooth &amp; creamy Italian pudding served in a pool of raspberry sauce</i>	8,00
TIRAMISÙ – <i>Espresso soaked lady Fingers layered with Mascarpone cheese mousse</i>	8,00
CRÈME BRÛLÉE - Gebrannte Vanillecreme – <i>Vanilla pudding brûlée</i>	8,00
DATTELN MIT MASCARPONE UND WALNÜSSEN GEFÜLLT – <i>Dates filled with cream &amp; walnuts</i>	9,00
ORANGENHALBGEFRORENES AUF SIZILIANISCHE ART – <i>Home made orange parfait</i>	8,50
MANDELHALBGEFRORENES UND KROKANT – <i>Home made almond's parfait</i>	8,50
FORMAGGI ASSORTITI - Kleiner Auswahl italienischer Käse – <i>italian cheeses</i>	11,00

Sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen und Getränken verwendeten allergenen Zutaten teilen wir Ihnen auf Nachfrage gerne mündlich mit bzw. halten zusätzlich eine schriftliche Dokumentation für Sie bereit. Sprechen Sie uns bitte einfach an.

# ACQUE, SUCCHI & CO.

	€
 <i>Mineralwasser</i>	0,25 l. 2,80
	0,5 l. 3,80
	1 l. 6,90
 <i>Mineralwasser ohne Kohlensäure</i>	0,5 l. 3,80
	1 l. 6,90
Coca Cola <sup>2,5</sup> - Fanta <sup>2,3,4</sup> – Mezzo Mix <sup>3,4,5</sup> - Sprite	0,33 l. 3,80
Johannisbeer schwarz, Grapefruitsaft, Sauerkirschnektar	0,2 l. 3,50
Johannisbeersaftschorle	0,2 l. 2,60
	0,4 l. 4,20
Orangensaft, Apfelsaft	0,2 l. 2,50
	0,4 l. 4,00
Apfelsaftschorle , Orangensaftschorle	0,2 l. 2,20
	0,4 l. 3,80
Holunderschorle	0,2 l. 3,80
	0,4 l. 5,40
Albschorle	0,3 l. 3,30
Bitter Lemon <sup>1</sup> - Tonic Water <sup>1</sup> - Ginger Ale	0,2 l. 3,00
Ice Tea	0,2 l. 2,00
	0,4 l. 3,50
Orangina	0,25 l. 3,80

1= Chinin; 2= Farbstoffe; 3= Benzoesäure; 4= Beta-Karotin; 5= Coffein



## LE BIRRE



Kaiser Keller Pils, naturtrüb	0,3 l. 3,50
Zwiefalter Kloster Pils	0,3 l. 3,50
Clausthaler Alkoholfrei	0,3 l. 3,50
Zwiefalter Hefe Hell	0,5 l. 4,20
Zwiefalter Kristallweizen	0,5 l. 4,20
Zwiefalter Hefedunkel	0,5 l. 4,20
Zwiefalter Alkoholfreies Weizenbier	0,5 l. 4,20

Sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen und Getränken verwendeten allergenen Zutaten teilen wir Ihnen auf Nachfrage gerne mündlich mit bzw. halten zusätzlich eine schriftliche Dokumentation für Sie bereit. Sprechen Sie uns bitte einfach an.

Zwiefalter Radler

0,3 l. 3,00

## LE BEVANDE CALDE

	€
Espresso	2,80
Espresso koffeinfrei	3,00
Cappuccino	3,20
Latte macchiato	3,50
Heiße Schokolade	2,80
Tasse Tee	2,80

## GLI ALCOLICI, 4 CL

Bombay Dry Gin	6,00
Gin Mare	8,00
Johnny Walker red	6,00
Jack Daniels Bourbon	5,50
Oban - <i>Highland Single Malt Scotch Whisky</i>	10,00

## I LIQUORI, 4 CL

Cointreau	4,50
Sambuca „Il Mallo“	4,50
Limoncello, Zitronenlikör	5,00
Nocino, Walnusslikör	5,00

## I DIGESTIVI, 4 CL

Fernet Branca, Fernet Menta	4,50
Amaro Averna	4,50
Ramazotti	4,50
Vecchia Romagna, Brandy	5,00
Grappa*	

*\*Informieren Sie sich über unsere Grappa Auswahl*