

RISTORANTE

VALENTINO

INSALATE

€

LA PICCOLA MISTA

Kleiner gemischter Salat

4,50

I FINOCCHI E POMODORI

Tomaten-Fenchelsalat

6,50

L'INSALATA DI RUCOLA

Rucolasalat mit Kirschtomaten und Parmesanspänen, angemacht mit hauseigenem Olivenöl und Aceto Balsamico di Modena

9,00

ANTIPASTI

L'ANTIPASTO DI VERDURE

Variation an verschiedenen Gemüsespezialitäten des Hauses

12,00

LA BURRATINA CON POMODORINI E BASILICO

Mozzarella mit einem cremigen Kern, serviert mit Pachino-Tomaten und Basilikum

11,50

IL VITELLO TONNATO

Dünne Kalbsbratenscheiben mit einer Thunfischsauce

13,00

GLI ASPARAGI BIANCHI IN OLIO D'OLIVA CON SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO

Weißer Spargel mit hauseigenem Olivenöl und Parmesanspänen

13,00

PRIMI

I TORTELLONI RIPIENI DI ASPARAGI VERDI IN BURRO E PARMIGIANO

Tortelloni gefüllt mit grünem Spargel in Butter und Parmesan

14,00

I TAJARIN AL TARTUFO

Feine Bandnudeln in Trüffelcremesauce mit frischen schwarzen Trüffeln

16,50

I RIGATONI CON RAGÙ DI CARNE

Rigatoni mit hausgemachtem Fleischragout

11,50

LE CARMELLE RIPIENI DI RICOTTA E SPINACI AL BURRO E SALVIA

Bonbonförmige Ravioli gefüllt mit Spinat und Käse in Butter und Salbei

12,50

GLI STROZZAPRETI AL PESTO PANTESCO

Frische Nudeln in hausgemachtem Pesto aus sonnengetrockneten Tomaten nach Pantelleria Art

11,50

RISTORANTE

VALENTINO

SECONDI PESCE

€

IL BRANZINO ALLA GRIGLIA

Wolfsbarschfilets vom Grill mit mediterranen Kräutern, dazu frisches Gemüse und Kartoffeln

23,00

IL SALMONE ALLA GRIGLIA CON ASPARAGI BIANCHI

Lachsmedaillon vom Grill mit weißen Spargeln

26,00

LE CODE DI GAMBERI ALL'ORIENTALE

Garnelenschwänze in Weißwein- und Curry-Sahnesauce gedünstet mit Äpfeln und Thymian auf Bandnudeln serviert

23,00

IL MERLUZZO ALLA PROVINCIALE

Kabeljau-Loins in einer leichten Kirschtomaten-Weißweinsauce mit frischem Gemüse und Kartoffeln

26,00

SECONDI CARNE

IL FEGATO DI VITELLO AL BURRO E SALVIA

Kalbsleber in Salbei-Butter-Weißweinsauce mit frischem Gemüse und Kartoffeln

23,00

GLI INVOLTINI DI VITELLO ALLA SICILIANA IN VINO BIANCO

Kalbsrouladen nach sizilianischer Art in Weißweinsauce mit frischem Gemüse und Kartoffeln

24,50

LA SUPREMA DI POLLASTRA ALLE ERBE CON FUNGHI TRIFOLATI

Sûpreme von der Maispoullarde mit Kräutern gebacken an Pilzragout, dazu Gemüse und Kartoffeln

19,00

IL FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE

Rinderfilet mit Cognac flambiert in grüner Pfeffersauce mit frischem Gemüse und Kartoffeln

27,00

IL FILETTO DI MANZO AL TARTUFO

Rinderfilet in Trüffelcremesauce mit frischen schwarzen Trüffeln, dazu frisches Gemüse und Kartoffeln

32,00

DOLCI

PANNA COTTA MIT HIMBEERSAUCE

7,50

TIRAMISU

7,50