

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		7,00
<i>Prosecco &amp; weißer Pfirsich</i>		
Hugo		7,00
<i>Prosecco &amp; Holunderblütensirup</i>		
Ramazotti Rosè		7,00
<i>Mit Prosecco &amp; Basilikumblätter</i>		
Sherry	5 cl.	5,00
<i>Dry oder Medium Dry</i>		
Campari*	5 cl.	5,00
<i>Pur oder mit Soda</i>		
Campari* & Orange		6,50
Aperol	5 cl.	5,00
Aperol		6,50
<i>Orange oder Sekt</i>		
Aperol Spritz		7,00
<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>		
Prosecco Brut Superiore	0,1 l.	6,50
Spumante Brut Menegotti	0,1 l.	8,00
Ricard	5 cl.	5,50
Gin-Martini		7,50
Americano		7,50
Negroni		7,50
Bombay Gin & Schweppes Tonic		7,50
Gin Mare & Fever Tree Mediterranean Tonic		10,00

\* mit Farbstoff

## GLI ANTIPASTI

	€
LA BURRATINA CON POMODORINI E BASILICO	12,00
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>	
IL VITELLO TONNATO	15,00
Dünne Kalbsbratenscheiben mit einer leichten Thunfischsauce kalt serviert	
<i>Roasted veal with tuna sauce</i>	
L'INSALATA FRESCA DI FRUTTI DI MARE	16,00
Hausgemachter, frischer Meeresfrüchtesalat	
<i>Home made fresh seafood salad</i>	
IL CARPACCIO DI MANZO	16,00
Carpaccio vom Rinderfilet, garniert mit Parmesanflocken, Rucola und rohen Champignons	
<i>Beef Carpaccio with parmesan shaves, mushrooms and rocket salad</i>	

## LE INSALATE

	€
LA VERDE	5,00
Grüner Salat	
<i>Green salad</i>	
LA MISTA	5,00
Kleiner gemischter Salat	
<i>Small mix salad</i>	
I FINOCCHI E POMODORI	6,50
Fenchel- & Tomatensalat	
<i>Fennel &amp; tomato Salad</i>	
L'INSALATA DI RUCOLA, POMODORINI, PARMIGIANO E BALSAMICO	9,00
Rucolasalat, Kirschtomaten und Parmesanflocken, angemacht mit hauseigenem Olivenöl und reifen Balsamico aus Modena	
<i>Rocket salad, cherry-tomatoes and parm flakes with maturated balsamic vinegar</i>	
LA GRANDE MISTA CON SUPREMA DI POLLO	18,50
Großer Gemischter Salat mit Supreme von der Maispoularde	
<i>Large mixed salad with sliced roasted breast of corn fed free range chicken</i>	

# LE ZUPPE

LA VELLUTATA DI POMODORO	€
Tomatencreme-Suppe mit frischem Basilikum und einem Sahnehäubchen	6,50
<i>Tomato cream soup with a touch of whipping cream</i>	

## I PRIMI PIATTI

I RIGATONI CON SALSA AI POMODORINI DI PACHINO	13,00
Rigatoni mit frischer Pachino-Kirschtomatensauce, Basilikum	
<i>Rigatoni with fresh Pachino tomatoes &amp; basil leaves</i>	
I RIGATONI CON RAGÙ DI CARNE	13,00
Rigatoni mit hausgemachtem Fleischragout	
<i>Rigatoni with home made ragout</i>	
GLI STROZZAPRETI AL PESTO PANTESCO	13,00
Frische Pasta in hausgemachtem Pesto aus sonnengetrockneten Tomaten nach Pantelleria Art	
<i>Fresh pasta in home made sun dried tomato-pesto "Pantelleria style"</i>	
GLI SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON CACIO E PEPE	13,00
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>	

Wir servieren unsere Pasta mit mind. 24 Monate gereiftem Parmigiano Reggiano, den wir aus Modena importieren

## I SECONDI PIATTI DI CARNE

	€
LE PICCATINE DI VITELLO AI FERRI Zarte Kalbschnitzel mit feinem hauseigenem Olivenöl leicht gegrillt <i>Grilled tender veal scaloppini marinated with our own olive oil from sicily</i>	22,00
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>	24,00
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>	30,00
LE CODE DI GAMBERI ALL'ORIENTALE Garnelenschwänze in Weißwein-Curry-Sahnesauce, gedünstet mit Äpfeln und Thymian auf Bandnudeln serviert <i>Jumbo shrimp tails stewed with diced apple &amp; thyme, in white wine and Curry cream sauce, served over Tagliolini</i>	24,00
LA SCALOPPA DI TONNO ALLA GRIGLIA Gelbflossen-Thunfischschnitte vom Grill <i>Grilled yellow fin Tuna (red tuna)</i>	30,00
LA SOGLIOLA ALLA GRIGLIA O AL VINO BIANCO Ganze Seezunge vom Grill oder in Weißweinsauce am Tisch zerlegt <i>Hole Dover Sole grilled or served in white wine sauce filleted at table</i>	36,00
Alle Hauptgerichte werden mit frischem Gemüse der Saison und Kartoffeln serviert <i>All main courses with season vegetables &amp; potatoes served</i>	

## I DOLCI

PANNA COTTA CON SALSA AI LAMPONI 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
DATTERI RIPIENI DI MASCARPONE E NOCI Datteln mit Mascarponecreme und Walnüssen gefüllt <i>Dates filled with mascarpone cream &amp; walnuts</i>	9,00

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.

SEMIFREDDO ALLE ARANCE Orangenhalfgefrorenes auf sizilianische Art <i>Home made orange parfait</i>	9,00
SEMIFREDDO ALLE MANDORLE Mandelhalfgefrorenes mit Krokant <i>Home made almond parfait</i>	9,00

## 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

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. 3,00
	0,4 l. 5,00
Orangensaft, Apfelsaft	0,2 l. 2,90
	0,4 l. 4,50
Apfelsaftschorle , Orangensaftschorle	0,2 l. 2,50
	0,4 l. 4,00
Holunderschorle	0,2 l. 3,80
	0,4 l. 5,50
Albschorle	0,3 l. 3,50
Bitter Lemon <sup>1</sup> - Tonic Water <sup>1</sup> - Ginger Ale	0,2 l. 3,50
Ice Tea	0,2 l. 2,50
	0,4 l. 4,00
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. 4,50
Zwiefalter Kristallweizen	0,5 l. 4,50
Zwiefalter Hefedunkel	0,5 l. 4,50
Zwiefalter Alkoholfreies Weizenbier	0,5 l. 4,50
Zwiefalter Radler	0,3 l. 3,00

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.

## 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
Ramazzotti	4,50
Vecchia Romagna, Brandy	5,00
Grappa*	

*\*Informieren Sie sich über unsere Grappa Auswahl*