

RESTAURANT

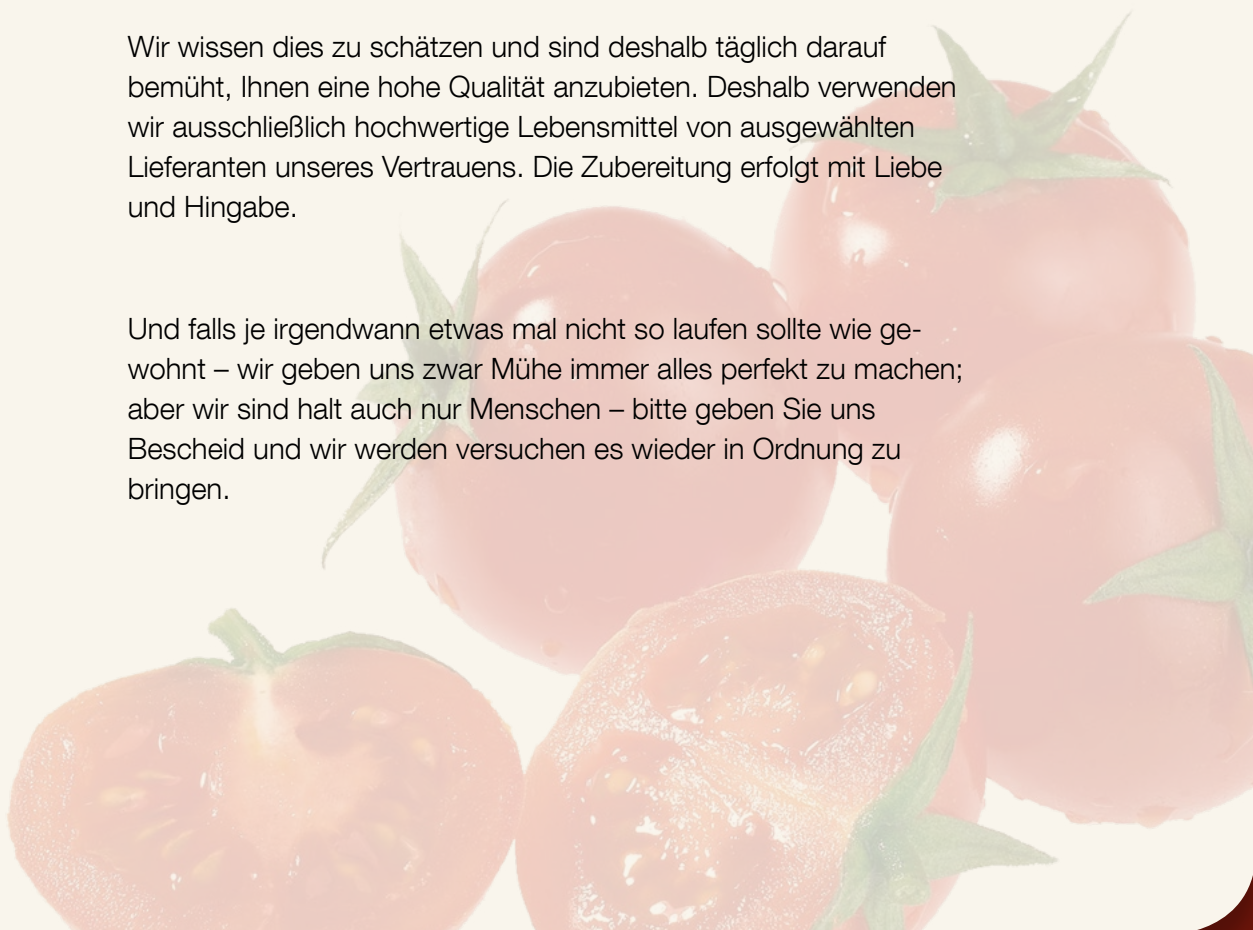
Valentino 

Willkommen im Valentino

Wir möchten Ihnen einen Platz zum Wohlfühlen geben, wo wir Sie begeistern und verwöhnen. Besonders wichtig ist uns auch das persönliche Verhältnis, was unter anderem bedeutet, dass wir Ihre Namen sowie Vorlieben kennen und Ihnen, falls möglich, Ihre Lieblings-Tische reservieren und Sie als das behandeln, was Sie für uns sind: Besondere Menschen, die uns ihr Vertrauen schenken.

Wir wissen dies zu schätzen und sind deshalb täglich darauf bemüht, Ihnen eine hohe Qualität anzubieten. Deshalb verwenden wir ausschließlich hochwertige Lebensmittel von ausgewählten Lieferanten unseres Vertrauens. Die Zubereitung erfolgt mit Liebe und Hingabe.

Und falls je irgendwann etwas mal nicht so laufen sollte wie gewohnt – wir geben uns zwar Mühe immer alles perfekt zu machen; aber wir sind halt auch nur Menschen – bitte geben Sie uns Bescheid und wir werden versuchen es wieder in Ordnung zu bringen.



Salate

Serviert mit einer milden Kräuter-Vinaigrette, nach Wunsch auch mit einem leichten Joghurtdressing

Mista

Knackige Salatvariation mit Tomaten, Gurken, Kraut, Karotten, schwarzen Oliven ^{(6)*} und Peperoni – 5,50

Fellini

Knackige Salatvariation mit Thunfisch, Schinken ^{(7, 8)*}, Edamer, Ei, Peperoni und Oliven ^{(6)*}, dazu frisch gebackene Panini – 9,90

Contandino

Knackige Salatvariation mit zartem Hähnchenbrustfilet, dazu frisch gebackene Panini – 9,50

Valentino

Knackige Salatvariation mit Schafskäse und Artischockenherzen, dazu frisch gebackene Panini – 9,50

Calamaretti

Knackige Salatvariation mit nussigem Rucola und frisch panierten Tintenfischringen dazu frisch gebackene Panini – 11,90

Vorspeisen



Scampi al Forno

Fünf Riesengarnelen im Ofen gegart mit Knoblauch, *leicht scharf* und bestem Olivenöl dazu ofenfrische Panini – 9,90

Antipasti mediterrane

Pomodori caprese, gegrillte Zucchini, Paprika, Auberginen, Champignons, und eine im Steinofen gegarte Spitzpaprika, mit grünen gefüllten Oliven, schwarzen Oliven ^{(6)*} dazu Meeresfrüchte und frisch gebackene Panini – 11,90

Bruschetta

Italienische Vorspeisenspezialität auf feinem Parmesanbrot mit aromatischen Tomaten, leichter Knoblauchnote und Basilikum – 7,90

Lust auf einen Aperitif?

Campari Orange ^{(1)*}	4 cl	4,50
Martini Bianco	5 cl	3,90
Prosecco	0,1 l	3,90
Aperol Spitz ^{(1, 5)*}	0,2 l	4,90



*Die verwendeten Zusatzstoffe finden Sie unten auf der Seite mit den Fleisch- und Fischgerichten

La specialità della casa

Unsere beliebtesten Gerichte

Vorspeisen

Bruschetta Caprese

Aromatische Tomatenwürfel mit geriebenem Parmesan, leichter Knoblauchnote auf feinem Focaccia Brot und mit Mozzarella überbacken – 8,50

Carpaccio

Mit zartem Filet vom argentinischen Rind, geraspeltem Parmesan und nussig-frischem Rucola, abgerundet mit einem Schuss von bestem Olivenöl dazu frisch gebackene Panini – 9,90

Pizza

Pizza Speciale

Mit saftigem Schinken ^{(7,9)*}, würziger Salami, Champignons - und natürlich viel Mozzarella und hausgemachter Tomatensoße nach italienischem Originalrezept – 9,90

Pizza Scampi

Fünf gebratene Riesengarnelen und Krabben auf knusperdünnem Boden mit leckerem Rand, dazu ein herzhaft saftiger Belag aus fein-würzigem Edamer, hausgemachter Tomatensoße, Rucola, Cocktailtomaten und Knoblauch – 14,90

Hauptgerichte

Calamari Grigliata

Frische gegrillte Calamari serviert mit einem fein abgeschmeckten cremigem Risotto, dazu ein knackiger Salat als Beilage – 14,50

Maiale di Broccoli

Eine feine Spezialität aus Norditalien: Schweinefilet-medallions mit Broccoli, Kartoffeln in Sahnesoße und mit Käse überbacken – 13,90

Spaghetti Marinara

Delikate Tomatensoße mit gegrillten Meeresfrüchten, Krabben, Lachs frischem Knoblauch und bestem Olivenöl – 12,50

Cordon Bleu nach italienischer Art

Schweineschnitzel vom Holnburger Schwein, gefüllt mit original Parmaschinken und leckerem Mozzarella, dazu unsere beliebten Knoblauch-Spaghetti, *leicht scharf* – 17,90

Hausgemachte Desserts

Tiramisu

Löffelbiskuits, in Espresso getränkt mit einer feinen Mascarpone-Crème und mit Kakao bestäubt – 4,50

Panna Cotta auf Erdbeersoße

Feinste italienische Crème mit einer fruchtigen Soße aus Erdbeeren – 2,90

Pizza

Unsere Pizzen werden nach traditioneller Art im Steinofen gebacken. Der Teig ist aus eigener Herstellung und wird mit 100 % Olivenöl gemacht, um den typisch italienischen Geschmack zu erzielen. Nach circa 40 Stunden Ruhepause wird er handgeformt, mit unserer hausgemachten Tomatensoße bestrichen und nach ihren Wünschen belegt.

Vegetariana

Feine Artischockenherzen, frische Champignons, rote Paprika, und zart-schmelzender Mozzarella – 8,90

Verdure

Frische Auberginen, Zucchini, Paprika und Champignons in Olivenöl angebraten und würzigem Edamer – 11,50

Margarita

Aromatische Tomaten, Oregano und fein-würziger Edamer – 6,90

Salami

Herzhafte Bauernsalami auf aromatischen Tomaten und fein-würzigem Edamer – 7,90

Prosciutto

Vorderschinken ^{(7, 8)*} auf aromatischen Tomaten und fein-würzigem Edamer – 7,90

Hawaii

Vorderschinken ^{(7, 8)*} mit saftig fruchtiger Ananas auf aromatischen Tomaten und fein-würzigem Edamer – 8,50

Pazza

Bauernsalami und Vorderschinken ^{(7, 8)*} mit frischen Champignons, Artischocken, roten Paprika, Peperoni und Zwiebeln, schwarzen Oliven ^{(6)*} Spiegelei und fein-würzigem Edamer – 10,90

Pizza Valentino

Herzhafte Salami, saftiger Vorderschinken ^{(7, 8)*}, Champignons, feine Artischockenherzen schwarze Oliven ^{(6)*} und würziger Edamer – 9,90



Regina

Thunfisch und Zwiebeln auf aromatischen Tomaten und fein-würzigem Edamer – 9,90

Frutti di Mare

Frische Meeresfrüchte mit der leichten Schärfe von Peperoni und fein-würzigem Edamer – 10,90

Rucola

Nussiger Rucola auf hauchdünnem Parmaschinken mit gehobeltem Parmesan, Mozzarella und Cocktailtomaten – 11,90

Diavola

Fein abgestimmt und großzügig belegt mit milden Peperoni, pikanter Peperoni-Salami und fein-würzigem Edamer – 9,90

Wunschzutaten – Extras ganz nach Ihrem Geschmack

Vorderschinken ^{(7, 8)*}, Salami, Rucola, Artischocken, Champignons, Ananas, Paprika, Zwiebeln, Peperoni, Mozzarella, Oliven ^{(6)*} – je 1,00

Auberginen, Zucchini, Thunfisch, Schafskäse, scharfe Salami – je 2,50

Parmaschinken, Krabben, Meeresfrüchte, – je 3,50

*Die verwendeten Zusatzstoffe finden Sie unten auf der Seite mit den Fleisch- und Fischgerichten

Pasta

Auf Ihren Wunsch überbacken wir jedes Pastagericht für Sie mit Käse für nur – 1,50

Aglio Olio

Spaghetti mit frischem Knoblauch, Oliven ^{(6)*}, Peperoni, Zwiebeln in bestem Olivenöl geschwenkt, *leicht scharf* – 8,50

Scampi

Spaghetti mit delikater Tomatensoße, Garnelen, Krabben, fein gehackten Zwiebeln und Knoblauch – 12,50

Carbonara

Spaghetti an feiner Sahnesoße mit Vorderschinken ^{(7, 8)*} und Ei – 8,90

Vegetaria

Spaghetti in fruchtiger Tomatensoße mit frischen Champignons, Zucchini, Paprika, Auberginen, Blumenkohl, Karotten, Brokkoli – 8,90

Montana

Tagliatelle an feiner Sahnesoße mit Schafskäse und nussigem Rucola – 9,90

Gemüseauflauf

Fruchtige Tomatensoße mit frischen Gemüsen der Saison und Käse überbacken, dazu Panini – 9,90

Rigatoni Sicilia

Frische Schweinefiletstreifen kurz angebraten, dazu gewürfelte Steinpilze in feiner Sahnesoße – 12,50

Cannelloni Spinaci

Hausgemacht mit einer cremigen Spinat-Ricotta-Füllung und gold-gelb würzigem Edamer überbacken – 9,90

Primavera

Rigatoni in fruchtiger Tomaten-Sahnesoße mit Vorderschinken ^{(7, 8)*}, frischen Champignons und Erbsen – 8,90

Valentino

Rigatoni an feiner Sahnesoße, Vorderschinken ^{(7, 8)*}, frischen Champignons und Erbsen – 8,90

al Forno

Rigatoni in einer fein abgestimmten Sahnesoße geschwenkt, kombiniert mit herzhaftem Hackfleisch und mit würzigem Edamer-Käse überbacken – 8,90

Alla Chef

Tagliatelle in fruchtiger Tomaten-Sahnesoße mit Lachsfilets und Krabben – 11,50

Alla Arrabiata

Rigatoni an würziger Tomatensoße mit fein gehackten Zwiebeln, schwarzen Oliven ^{(6)*} *scharf* – 8,90

Lasagne al Forno

Hausgemachter Nudelteig trifft auf Bolognese mit herzhafter Hackfleischsoße, cremiger Béchamel und mit würzigem Edamer überbacken – 9,90

Fleischgerichte

Bistecca ai ferri

Der Klassiker für Fleischgenießer:
Argentinisches Rumpsteak vom Angus-Rind gegrillt
auf Rosmarin-Kartoffeln – 18,90

Grigliata wahlweise für 1 oder 2 Personen

Verschiedene Fleischspezialitäten vom Grill mit
Rumpsteak, Schweinefilet, Lamm und Hähnchen-
brustfilet, dazu Rosmarin-Kartoffeln – 23,90 / 39,90

Scaloppina al Vino bianco

Schweinemedallions in Weißweinsauce,
dazu Bandnudeln – 17,90

Beilagen zu den Hauptgerichten -

Reis, Kartoffeln, Gemüse, Panini, Bandnudeln,
Joghurt-Creme mit feiner Knoblauchnote – 3,50

Fischgerichte

Calamari Impanata

Frische panierte Tintenfischringe an einer
Joghurt-Creme mit feiner Knoblauchnote
und Risotto – 12,90

Fischplatte wahlweise für 1 oder 2 Personen

Gegrillter Calamari, Zanderfilet, Garnelen und Lachs
auf Rosmarin-Kartoffeln an einer Joghurt-Creme mit
feiner Knoblauchnote – 23,90 / 39,90

Luccio Perla Livornese

Frisches Zanderfilet vom Grill,
dazu Rosmarin-Kartoffeln – 18,50

Verwendete Zusatzstoffe:

1 = Farbstoff, 2 = Koffein, 3 = Phenylalanin, 4 = Antioxidationsmittel,
5 = Chinin, 6 = geschwärzt, 7 = Konservierungsstoffe, 8 = Phosphat

Verwendete Allergene:

a = Glutenhaltiges Getreide, b = Krebstiere, c = Eier, d = Fisch, e = Erdnüsse, f = Soja, g = Milch,
h = Schalenfrüchte, i = Sellerie, j = Senf, k = Sesamsamen, l = Lupine, m = Schwefeldioxid und Sulfid, n = Weichtiere

Hat's Ihnen geschmeckt? Dann bewerten Sie uns auf:



Getränke

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola (1, 2)*	0,4 l	3,30
Coca Cola Light (1, 2, 3)*	0,4 l	3,30
Fanta (1, 4)*	0,4 l	3,30
Sprite	0,4 l	3,30
Cola Mix (1, 2, 4)*	0,4 l	3,30
Bitter Lemon (Flasche) (5)*	0,2 l	2,80
San Pellegrino	0,25 l	2,90
San Pellegrino	0,5 l	3,90
San Pellegrino	0,75 l	5,90
Acqua Panna (still)	0,25 l	2,90
Acqua Panna (still)	0,5 l	3,90
Acqua Panna (still)	0,75 l	5,90
Tafelwasser	0,4 l	2,40

Warme Getränke



Tasse Kaffee (2)*	2,60
Espresso (2)*	2,10
Doppelter Espresso (2)*	3,50
Espresso Coretto (mit Grappa) (2)*	3,90
Cappuccino (2)*	2,80
Latte Macchiato (2)*	3,00
Espresso Macchiato (2)*	2,30
Glas Tee	
(Schwarz (2)*, Pfefferminz, Kamille u.a.)	2,20
Tee mit Rum (2 cl) (2)*	3,50
Glühwein	2,50

Säfte / Nektar

Apfelsaft	0,2 l	2,60
Traubensaft	0,2 l	2,60
Orangensaft	0,2 l	2,60
Maracuja-Nektar	0,2 l	2,60
Johannisbeer-Nektar	0,2 l	2,60
Saftschorle nach Wahl	0,4 l	3,30

Biere

Frisch vom Fass

Kneitinger Pils	0,3 l	2,60
Bischofshof Hell	0,5 l	3,30
Bischofshof Weizen	0,5 l	3,50
Cola Weizen (1,2)*	0,5 l	3,50
Radler	0,5 l	3,50

Flaschenbiere

Bischofshof Weizen Leicht	0,5 l	3,50
Weltenburger Dunkles Weizen	0,5 l	3,50
Weltenburger Dunkel Bier	0,5 l	3,50

Alkoholfreies Bier

Weltenburger Weizen	0,5 l	3,50
Bischofshof Bier	0,5 l	3,50

Weine

Italienische Weißweine

Frascati Superiore San Marco

Ein feiner und gehaltvoller Wein mit ausgeprägtem Bukett. Weiche Noten von weißen Johannisbeeren und Aprikosen.

0,25 l 3,90

0,75 l 11,90

Lugana - Vila Rosa, Italien - Venetien

Hundertprozentiger Trebbiano Spä, charakteristisch, duftend und fruchtig. Eignet sich hervorragend als Aperitif, zu Fisch, Vorspeisen und leichten Speisen.

0,25 l 5,90

0,75 l 17,50

Pinot Grigio DOC Ca Ernesto, Italien - Venetien

Wunderbar tropisch fruchtig mit einer feinen nussigen Note, milde Säurestruktur, eleganter Abgang.

0,25 l 4,90

0,75 l 14,50

Rosé

Ca Saletti - Bardolino Chiaretto, Italien - Venetien

Fruchtige Note von Himbeeren und roten Johannisbeeren. Dieser spritzige und leichte Wein mit dem harmonischen Gaumen ist der ideale Begleiter für Geflügel und Nudelgerichte.

0,25 l 4,90

0,75 l 14,50

Weinschorle weiß

0,25 l 3,50

Weinschorle rot

0,25 l 3,50

Italienische Rotweine

Lambrusco IGT Emilia Romagna

Perlwein, Italien - Riunite

Edelsüß, erfrischend und ansprechend im Geschmack, gilt als idealer Begleiter zu Teigseisen.

0,25 l 3,90

0,75 l 11,90

Bardolino DOC, Valmarone, Italien - Venetien

Typisch für den Bardolino ist seine milde Säure, intensive hellrote Farbe, sein überaus angenehmes, duftiges Bukett und sein leichter Geschmack.

0,25 l 4,50

0,75 l 12,90

Merlot DOC, Valmarone, Italien - Venetien

Im Geschmack trocken, weich und samtig, jugendliche Aromen von Kirsche. Der Charakter dieses Merlots ist körperreich, vollmundig und fruchtig.

0,25 l 4,90

0,75 l 14,50

Chianti DOCG, Poggio al Casone, Italien - Toskana

Trocken, intensives und charakteristisches Bukett mit fruchtiger Note von Veilchen. Rund und fruchtig mit ausgeglichenem Abgang - Reifung in traditionellen Fässern.

0,25 l 4,90

0,75 l 14,50

Amarone - Movano, Italien - Venetien

Trocken, intensives Bouquet von dunklen Beeren und Kirschen, Dörrobst, Eichenholz und Bittermandeln. Komplexes Aromenspiel, langanhaltender Abgang.

0,75 l 29,90

Prosecco

Spumante Valdo

Feiner Begleiter zur mediterranen Küche.
Leichte Säure mit fruchtigem Aroma.

Flasche Piccolo	0,2 l	6,90
	0,75 l	19,90

Spirituosen

Magenbitter

Ramazzotti	2 cl	2,90
Averna	2 cl	2,90
Fernet Menta	2 cl	2,90

Liköre

Amaretto	2 cl	2,90
Sambuca	2 cl	2,90
Baileys ^{(1, 4)*}	2 cl	2,90

Brandy / Whiskey

Vecchia Romagna ^{(1)*}	2 cl	2,90
Jack Daniels	2 cl	2,90

Longdrinks

Whiskey Cola ^{(1, 2)*}	4 cl	6,80
Bacardi Cola	4 cl	6,80
Wodka Lemon	4 cl	6,80

Klare Spirituosen

Vodka Absolut	2 cl	2,90
Pircher Williams Edelbrand	2 cl	3,90

Grappa

Grappa Barolo, Piemont

Pikanter Duft von Vanille und Kakao,
würziger Charakter, weich im Geschmack.

2 cl 3,90

Bonollo Grappa of Amarone Barrique

Würzige Noten von Vanille, Nelke, Muskatnuss und
Kakao dominieren. Am Gaumen das Gefühl von
angenehmer Wärme und überraschender Weichheit.

2 cl 5,50

Aquileia la Centenara, Gran Riserva 10 Anni Grappa

Ein Grappa mit grosser Ausgewogenheit. Feine
delikate Noten, die an Holz, Tabak, Holunder und
Lakritze erinnern. Im Hintergrund Aprikosen und
Nüsse. Warm und weich.

2 cl 5,90

Sarpa di Poli Oro

Die vierjährige Reifezeit im Eichenfass verleiht
diesem Grappa seinen unvergleichlichen
Geschmack. Noten von exotischen Früchten,
Vanille und Lakritz prägen das Bouquet. Hoch
komplex und ungeheuer kraftvoll.

2 cl 4,90

Rotweine

Doppio Passo Primitivo IGT – Casa Vinicola

Dieser in früheren Jahrgängen vielfach ausgezeichnete Primitivo aus Apulien vereint in seinem Bukett Noten von süßen Beerenfrüchten mit intensiven Noten von Dörrobst. Am Gaumen ist der beliebte Rotwein aus Süditalien wunderbar aromatisch, vollmundig und samtig mit fein eingebundenen Tanninen und großer Dichte. Genießen Sie diesen Rotwein aus handverlesenen, reifen Primitivo-Trauben aus dem apulischen Salento zu kräftigem Käse oder auch zu Wildgerichten

0,25 l Karaffe 6,90 / 0,75 l Flasche 19,90

Brunello di Montalcino DOCG – Predella – Toskana

Im Geschmack ist der Brunello eine Wucht von Wein, der Duft ist geprägt von Schwarzkirschen und reifen Beeren, Pflaumen und Kakao. Am Gaumen dominiert die Fruchtfülle, begleitet von geschliffenen Tanninen und würzigem Nachhall. Er wird sortenrein aus einer Spielart der Sangiovese-Traube gekeltert. Ein authentischer und angenehm eleganter Wein aus dem Herzen des Montalcino

0,75 l Flasche 39,00

Amarone della Valpolicella DOCG – Zonin

Der Amarone della Valpolicella DOCG duftet herrlich nach kräftigen, konzentrierten Aromen von Pflaumen, Kakao und Trockenblättern. Weitere Aromen von Vanillin und ein Hauch Rumtopfparfomen strömen beim Öffnen dieses feinen Tropfens entgegen. Im Glas begeistert er mit seiner intensiven rubinroten Farbe und den purpurnen Reflexen. Der konzentrierte, aber dennoch nicht sättigende Körper, verleiht diesem feinen Tropfen Eleganz und Finesse. Der Amarone della Valpolicella DOCG hat eine reife und gut stützende Struktur, vor allem punktet er aber durch seinen eleganten und saftigen Abgang, der mit viel Schmelz ausgestattet ist.

0,75 l Flasche 58,00

Weißweine

Chardonnay Santa Cristina Garda DOC

Ein phantastischer, großer Wein aus dem renommierten Weingut Zenato von goldgelber Farbe, dichter vollmundiger Struktur, Fülle und reichen fruchtigen Aromen. Der Ausbau selbst erfolgt über fünf Monate im Edelstahltank, danach liegt der Wein noch für 90 Tage auf der Flasche bevor er in den Verkauf kommt.

0,25 l Karaffe 9,90 / 0,75 l Flasche 29,00

Lugana Cà dei Frati DOC

Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Ein frisches Bukett mit feinen Noten von zarten, weißen Blüten, Aprikosen und Mandeln. Am Gaumen mineralische Noten und Aromen von Gewürzen und kandierten Früchten. Vollmundig mit gut eingebundenen Tanninen.

0,75 l Flasche 35,00

Zenato Lugana Riserva DOC

Eine sehr eindrucksvolle Kreation von Sergio Zenato. Intensive und elegante Aromen von Blumen, Honig, Gewürzen und tropischen Früchten. Voller Geschmack mit viel Struktur, Komplexität und Ausgewogenheit sowie ein bemerkenswert lang anhaltendes, herzhaftes Finale. Dieser Wein wird in Eichenfässern fermentiert und dann 4 Monate in Eichenfässern gereift, anschließend 6 Monate im Tank und noch einmal 6 Monate in der Flasche.

0,75 l Flasche 57,00