

# Die Trattoria aus dem Herzen Italiens

DIE TOSCANA IST UNSERE ITALIENISCHE HEIMAT,  
IN DER DIE TRATTORIA EIN TYPISCH  
GASTRONOMISCHES ANGEBOT IST.

SIE IST KEIN RESTAURANT IM KLASSISCHEN SINN,  
ABER AUCH MEHR ALS EINE OSTERIA (WEINBAR).  
ES IST DIE KÜCHE AUS DER HAND DER FAMILIEN,  
MÜTTER UND VÄTER, AUS DESSEN FUNDUS WIR  
SCHÖPFEN UND TRADIEREN.

EINE HERZHAFTE, HANDFESTE UND ÜBERSICHTLICHE  
SPEISEKARTE IST DAS ERGEBNIS UNSERER INNIGEN  
ÜBERZEUGUNG, IHNEN AUF DIESE WEISE  
AUTHENTISCH UNSERE HEIMAT ZU PRÄSENTIEREN..

## „Das Herz liegt auf der Zunge“

NEBEN DEN ALLSEITS BELIEBTEEN HAUSGEMACHTEN  
KLASSIKERN LASSEN WIR RAUM FÜR IHRE WÜNSCHE.  
FÜR DIE ZUBEREITUNG KÖSTLICHER  
FLEISCHGERICHTE DIENST UNS DER LAVASTEIN-GRILL.  
BEI 800 GRAD HITZE OHNE HOLZ GARANTIEREN WIR  
DEN VOLLEN GESCHMACK DES FLEISCHES -  
MIT RAUCHIGER NOTE.

VALENTINO WÜNSCHT IHNEN EINEN GUTEN APPETIT !



## PER COMINCIARE

*....Zur Begrüßung serviert Valentino stets hausgebackenes Brot mit einem kulinarischen „Benvenuto“....*

### ANTIPASTI

- |  |         |
|--|---------|
| <b>1. BRUSCHETTA VON PIZZATEIG</b> <sup>(A)</sup>                                    | 6,50,-  |
| Knuspriges Pizzabrot mit Tomatenwürfeln und Knoblauch                                |         |
| <b>2. MOZARELLA DI BUFFALA</b> <sup>(B)</sup>  | 12,50,- |
| Büffel-Mozzarella mit knackigen Fleischtomaten, Basilikum und italienischen Olivenöl |         |
| <b>3. VITELLO TONNATO</b> <sup>(B)</sup>   | 13,50,- |
| Dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern                      |         |
| <b>4. PARMIGIANA SICILIANA DELLA NONNA</b> <sup>(B)</sup>                            | 9,50,-  |
| Frittierte Auberginen auf leichter Basilikum-Tomatensauce und geröstetem Parmesan    |         |
| <b>5. CARPACCIO DI MANZO</b> <sup>(B)</sup>  | 14,50,- |
| Rindercarpaccio mit Rucola, Parmesanscheiben und Zitrone-Olivenöl-Vinegrette         |         |
| <b>7. AFFETATA MISTO</b>   |         |
| Verschiedene toskanische Aufschnitte und Würste                                      |         |
| für 1 Person   | 13,50,- |
| für 2 Personen   | 23,50,- |

### INSALATA

- |   |         |
|---|---------|
| <b>9. INSALATA MISTA ITALIANA</b>                 | 7,70,-  |
| Knackiger gemischter Salat mit Vinaigrette        |         |
| <b>10. INSALATA MISTA DA NIZZA</b> <sup>(B)</sup> | 12,70,- |

### ZUPPA

- |  |        |
|--|--------|
| <b>11. MINISTRONE DELL' ORTOLANO</b>                         | 6,50,- |
| Klare Gemüsesuppe mit frischen Basilikum-Pesto               |        |
| <b>12. ZUPPA DI FARRO E FOGIOLI</b> <sup>(A)</sup>           | 6,80,- |
| Frischer Eintopf mit Bohnen und Dinkel, dazu geröstetes Brot |        |



## IL PASTAIO & RISOTTO Un po di pasta ci vuole!

Hausgemachte Pasta al dente wie bei „Nonna“  
oder Risotto, cremig und immer etwas Besonderes.

### PASTA

<b>14. SPAGHETTI AGLIO E OLIO E PEPERONCINO</b> <sup>(A)</sup>	8,50,-
Spaghetti mit Knoblauch und italienischen Olivenöl (Pikant)	
<b>15. VALENTINO'S LASAGNE</b> <sup>(A, B, I)</sup>	10,50,-
hausgemachte Lasagne mit Rindfleischragout und Bechamelsauce	
<b>16. SPAGHETTI ALLA CARBONARA</b> <sup>(3, 4, A, C)</sup>	9,70,-
Mit Panchetta und Ei	
<b>SPAGHETTI BOLOGNESE</b>	8,70,-
Spaghetti mit Rindfleischragout	

### PASTA FRESCA

<b>20. HAUSGEMACHTE FRISCHE PASTA</b>	13,50,-
nach Tagesempfehlung	
<b>22. RAVIOLI MAREMMANI</b> <sup>(A, B)</sup>	13,50,-
Gefüllt mit Ricotta und Spinat in Salbeibutter	

### CARNE

Valentino il macellaio griglia con pietra lavica Fleisch von heißen Lavastein-Grill.  
Alle Gerichte werden mit einem kleinen Beilagen-Salat serviert.

<b>24. RINDERFILET</b> <sup>250 GR</sup>	32,50,-
<b>25. GEGRILLTES US RIB EYE STEAK,</b> <sup>300 GR</sup>	34,50,-
BLACK ANGUS	
<b>28. CHATAUBRIAND, KLASSISCH</b> <sup>500GR</sup>	62,-

Zu unseren Steaks empfiehlt Valentino folgende Beilagen und Saucen:

<b>31. ROSMARIN KARTOFFELN</b>	3,-
<b>32. GEGRILLTES GEMÜSE</b>	3,50,-
<b>33. FRENCH FRIES</b>	3,-
<b>34. VALENTINO'S SAUCE</b> <sup>(3, 4, 5)</sup>	2,50,-
<b>35. GORGONZOLA SAUCE</b> <sup>(B)</sup>	2,50,-
<b>36. JALAPENO-KRÄUERBUTTER</b>	2,50,-



## CARNE IN PANELLA

Fleisch aus der Pfanne stets serviert mit Kartoffeln und Gemüse

<b>38.SALTIMBOCCA ALLA ROMANA</b> <sup>(3,4)</sup>	22,50,-
Kalbsschnitzel mit Parma-Schinken und Salbei in Weißweinsauce	
<b>39.WIENER SCHNITZEL</b> <sup>(A,G)</sup>	21,50,-
Kalbsschnitzel nach Wiener Art mit Preiselbeeren	

## PESCE & SCAMPI

**Alle Fischgerichte sind vom Grill.**

serviert mit Kartoffeln und frischem Gemüse

<b>40.FRISCHER FISCH NACH TAGESEMPFEHLUNG</b>	Preis auf Anfrage
<b>42.SCAMPI</b> <sup>(B)</sup>	28,50,-
mit Kräuter-Knoblauchsauce	

## Pizza

<b>100.MARGHERITA</b> <sup>(A,G)</sup>	7,80,-
Mozzarella und Basilikum	
<b>102.DONNA SANTA</b> <sup>(A,D,G)</sup>	9,70,-
Sardellen, Kapern, Zwiebeln, geriebener Parmesan	
<b>104.PIZZA SALAMI</b> <sup>(3,4,A,G)</sup>	8,20,-
Salami	
<b>105.PIZZA SALAMI PICANTE</b> <sup>(3,4,A,G)</sup>	8,20,-
Scharfe Salami	
<b>106.PIZZA CAPRICIOSA</b> <sup>(3,4,A,G)</sup>	9,70,-
Kochschinken, Artischocken, Champignon	
<b>107.PIZZA QUATTRO FORMAGGI</b> <sup>(A,G)</sup>	11,70,-
Gorgonzola, Mozzarella, Parmesan, Stracchino	
<b>108.CALZONE</b> <sup>(3,4,A,G)</sup>	9,70,-
Mozzarella, Kochschinken	
<b>109.PIZZA SAN MARCO</b> <sup>(3,4,A,G)</sup>	13,50,-
Parmaschinken, Rucola, geriebener Parmesan	
<b>112.PIZZA VEGETALE</b> <sup>(A,G)</sup>	10,50,-
Frisches Gemüse	



## FORMAGGIO

Unser Käseteller wird serviert mit Feigen-Nuss-Chutney

43. GORGONZOLA DOLCE <sup>(G)</sup>	7,-
44. PECORINO TOSCANO <sup>(G)</sup>	7,-
46. PARMIGIANO <sup>(G)</sup>	7,-

## DOLCE

Süße Verführungen

	6,50,-
47. TIRAMISU L'ORIGINALE <sup>(A, C, G)</sup>	12,50,-
48. ZABAIONE FÜR ZWEI <sup>(A, C, G)</sup>	7,20,-
50. CREME BRULEE <sup>(C, G)</sup> mit Cranberry	

## Zusatzstoffe:

2 mit Geschmacksverstärker – 3 mit Konservierungsmittel – 4 mit Antioxidationsmittel – 5 mit Farbstoff – 6 geschwärzt – 9 mit Süßstoff – 12 coffeinhaltig – 13 chininhaltig – 14 enthält eine Phenylalaninquelle

## Allergene:

a glutenhaltiges Getreide – b Krebstiere – c Eier – d Fische – e Erdnüsse – f Sojabohnen – g Milch – h Schalenfrüchte – i Sellerie – j Senf – k Sesamsamen – l Schwefeldioxid, Sulfite – m Lupinen – n Weichtiere



## APERITIVO

120.CAMPARI <sup>(5)</sup>	4 cl	4,50,-
121.CAMPARI <sup>(5)</sup> ORANGE/SODA	10 cl	7,00,-
122.MARTINI <sup>BIANCO O ROSSO</sup>	4 cl	4,50,-
123.GLAS PROSECCO	10 cl	6,50,-
124.SHERRY	4 cl	4,50,-
125.APEROL <sup>(5,8)</sup> PROSECCO	10 cl	7,50,-
126.APEROL <sup>(5,8)</sup> SPRITZ	20 cl	7,80,-
127.BITTERINO <sup>(5)</sup> ALKOHOLFREIER APERITIF	10 cl	3,50,-

## BEVANDE CALDE

130.GLAS TEE		3,00,-
131.KAFFEE		2,80,-
132.ESPRESSO		2,40,-
133.CAPPUCCINO		4,20,-
134.KAKAO		3,50,-
135.ESPRESSO DOPIO		4,00,-
136.LATTE MACCHIATO		4,50,-
137.ESPRESSO MACCHIATO		2,80,-
138.ESPRESSO CORRETTO		4,00,-

## BEVANDA SIN ALCOOLICA

140.COLA <sup>(5,7)</sup>	0,20 l	2,90,-
141.COLA <sup>(5,7)</sup>	0,40 l	4,40,-
142.COLA LIGHT <sup>(5,7,9,10)</sup>	0,20 l	2,90,-
143.COLA LIGHT <sup>(5,7,9,10)</sup>	0,40 l	4,40,-
144.SPEZI <sup>(4,5,7)</sup>	0,20 l	2,90,-
145.SPEZI <sup>(4,5,7)</sup>	0,40 l	4,40,-
146.FANTA <sup>(4,5)</sup>	0,20 l	2,90,-
147.FANTA <sup>(4,5)</sup>	0,40 l	4,40,-
148.SPRITE	0,20 l	2,90,-
149.SPRITE	0,40 l	4,40,-
150.SELTERS MINERALWASSER	0,25 l	2,90,-
151.SELTERS MINERALWASSER	0,75 l /Fl.	6,40,-
152.SELTERE MINERALWASSER, STILL	0,75 l	6,40,-
153.ORANGENSAFT	0,20 l	3,40,-



154. ORANGENSAFT	0,40 l	4,90,-
155. APFELSAFT PUR ODER SCHORLE	0,20 l	3,40,-
156. APFELSAFT PUR ODER SCHORLE	0,40 l	4,90,-
157. TONIC WATER (8)	0,20 l	3,40,-
158. TONIC WATER (8)	0,40 l	4,90,-
159. BITTER LEMON (8)	0,20 l	3,40,-
160. BITTER LEMON (8)	0,40 l	4,90,-
161. MALZBIER	0,33 l / Fl.	3,40,-
162. APFELSCHORLE	0,20 l	3,40,-
163. APFELSCHORLE	0,40 l	4,90,-

### APFELWEIN

190. APFELWEIN PUR	0,25 l	2,90,-
191. APFELWEIN PUR	0,50 l	4,90,-
192. APFELWEIN SAUER GESPRITZT	0,25 l	2,90,-
193. APFELWEIN SAUER GESPRITZT	0,50 l	4,90,-
194. APFELWEIN SÜSS GESPRITZT	0,25 l	2,90,-
195. APFELWEIN SÜSS GESPRITZT	0,50 l	4,90,-

### BIRRE

170. PILS VOM FASS	0,30 l	3,50,-
171. PILS VOM FASS	0,50 l	5,00,-
172. ALKOHOLFREIES BIER	0,33 l / Fl.	3,50,-
173. KRISTALLWEIZEN	0,50 l / Fl.	5,00,-
174. HEFEWEIZEN HELL	0,50 l / Fl.	5,00,-
175. HEFEWEIZEN DUNKEL	0,50 l / Fl.	5,00,-
176. HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI	0,50 l / Fl.	5,00,-
177. CRUSOVICE VOM FASS	0,30 l / Fl.	3,50,-
178. CRUSOVICE VOM FASS	0,50 l / Fl.	5,00,-
179. RADLER	0,30 l	3,50,-



## VINO ROSSO

200. MONTEPULCIANO, DOC	0,25 l	5,50,-
201. NERO D'AVOLA DI SICILIA, DOC	0,25 l	5,50,-
5,50 halbe liter 9,50		
202. LAMBRUSCO, PERLWEIN	0,25 l	5,50,-
203. MONTEPULCIANO, DOC	0,50 l	9,50,-
204. NERO D'AVOLA DI SICILIA, DOC	0,50 l	9,50,-
205. LAMBRUSCO, PERLWEIN	0,50 l	9,50,-

## VINO ROSATO

210. ROSÉ	0,25 l	5,50,-
211. ROSE	0,50 l	9,50,-

## VINO BIANCO

220. PINOT GRIGIO, DOC	0,25 l	5,50,-
221. CHADONNAY, DOC	0,25 l	5,50,-
222. PINOT GRIGIO, DOC	0,50 l	9,50,-
223. CHADONNAY, DOC	0,50 l	9,50,-

*Wenn es eine gute Flasche Wein sein soll oder Sekt,  
dann fragen Sie nach unserer separaten Weinkarte.  
Wir sind sicher, dass Sie etwas passendes finden  
werden.*





## WHISKEY & BRANNTWEIN

312.VECCHIA ROMAGNA	2 cl	5,20,-
313.REMY MARTIN V.S.O.P	2 cl	6,20,-
314.J&B	2 cl	5,20,-
315.JACK DANIELS	2 cl	6,20,-
316.JOHNNY WALKER	2 cl	6,70,-
317.GRAPPA	2 cl	4,70,-

## MAGENBITTER & SPIRITUOSEN

301.AMARO AVERNA	2 cl	4,50,-
302.FERNET BRANCA / MENTA	2 cl	4,50,-
303.RAMAZOTTI	2 cl	4,50,-
304.AMARETTO DI SARONNO	2 cl	4,50,-
305.CYNAR	2 cl	4,50,-
306.JÄGERMEISTER	2 cl	4,50,-
307.SAMBUCCO MOLINARI	2 cl	4,70,-
308.LIMONCELLO	2 cl	4,70,-
309.BACARDI	2 cl	4,70,-
310.WODKA	2 cl	4,70,-
311.BAILEYS IRISH CREAM	2 cl	5,70,-

## LONGDRINKS

318.GIN TONIC <sup>(B)</sup>		8,50,-
319.WODKA LEMON <sup>(B)</sup>		8,50,-
320.WODKA ORANGE		8,50,-
321.JACKY COLA		8,50,-

ALLE UNSERE PREISE ENTHALTEN DIE GESETZLICHE  
MEHRWERTSTEUER UND BEDIENTUNGSGELD