

# Valentino

ZWICKAU

Wir freuen uns, Sie wieder bei uns persönlich begrüßen zu dürfen.  
Das Team von Valentino möchte Ihnen ein paar schöne Stunde bereiten unter Einhaltung  
aller aktuellen notwendigen Vorschriften und trotz aller Einschränkungen.

---

Valentino Zwickau | Alter Steinweg 2-4 | 08056 Zwickau | E-Mail: [info@valentino-zwickau.de](mailto:info@valentino-zwickau.de) | Telefon: 0375. 27 05 66 99  
Öffnungszeiten: Montag: Ruhetag | Dienstag - Sonntag: 11.30 Uhr - 14.30 Uhr / 17.30 Uhr - 22.30 Uhr

[www.valentino-zwickau.de](http://www.valentino-zwickau.de)



RistoranteValentinoZwickau

## Aperitivi

---

211	<b>APEROL SPRITZ</b>	<b>6,00</b>
212	<b>HUGO</b>	<b>6,00</b>
213	<b>RAMAZZOTTI ROSATO</b>	<b>6,00</b>
214	<b>CAMPARI ORANGE</b>	<b>6,00</b>
215	<b>MARTINI BIANCO</b>	<b>4,50</b>
216	<b>MARTINI ROSSO</b>	<b>4,50</b>
217	<b>PROSECCO</b>	<b>4,50</b>
218	<b>CRODINO</b> (alkoholfrei)	<b>4,00</b>
219	<b>LILLET</b>	<b>6,00</b>

## Antipasti VORSPEISEN

---

1	<b>CARPACCIO DI MANZO</b> hauchdünn geschnittene Rinderfiletstreifen mit Rucola, Sellerie, Champignons und Parmesan	<b>12,50</b>
2	<b>CARPACCIO DI SALMONE</b> hauchdünn geschnittener Lachs mit Rucola und rosa Pfeffer	<b>12,50</b>
3	<b>VITELLO TONNATO</b> hauchdünner Kalbsrücken in würziger Thunfischsoße und Kapern	<b>12,50</b>
4	<b>MOZZARELLA ALLA GRIGLIA</b> gegrillter Mozzarella mit Parmaschinken, Rucola, Cherrytomaten und Balsamico Creme	<b>12,00</b>
5	<b>BURRATA E CRUDO</b> Burrata mit Parmaschinken und Rucola	<b>14,50</b>
6	<b>INSALATA DI MARE</b> Meeresfrüchte Salat *	<b>16,00</b>
7	<b>FLAN DI VERDURE</b> Gemüsemousse mit knusprigem Tiroler Speck in Käsecreme Soße	<b>7,00</b>
8	<b>POLIPO VENEZIANO</b> Oktopus auf einem Bett von Kartoffeln, Oliven und frischen Tomaten	<b>15,00</b>
9	<b>ANTIPASTO MISTO</b> Vorspeisenplatte von unserem Chefkoch	<b>17,00</b>

## Bruschette

---

25	<b>BRUSCHETTA TIPICA</b> frische Tomaten, Zwiebeln, Basilikum und Oregano	<b>5,50</b>
26	<b>BRUSCHETTA CAPRESE</b> frische Tomaten, Mozzarella und Basilikum	<b>6,00</b>
27	<b>BRUSCHETTA SALMONE</b> Lachs, Rucola und frische Tomaten	<b>6,50</b>

## Zuppe SUPPE

---

40	<b>ZUPPA DI POMODORO</b> Tomatensuppe mit Sahne	<b>6,50</b>
41	<b>ZUPPA STRACCIATELLA ALLA ROMANA</b> Hühnersuppe mit Ei und Parmesan	<b>6,50</b>
42	<b>ZUPPA MINISTRONE</b> Gemüsesuppe	<b>6,50</b>

## Insalate SALAT

---

50	<b>INSALATA MISTA</b> gemischter Salat	<b>5,50</b>
51	<b>CAPRESE</b> Mozzarella mit Tomate und Basilikum	<b>10,50</b>
52	<b>INSALATA DI POLLO</b> gemischter Salat mit Hähnchenbrust	<b>13,00</b>
53	<b>INSALATA SALMONE</b> gemischter Salat mit Lachs	<b>14,00</b>

\* Bitte fragen Sie Ihre/n Kellner/in ob dieses Gericht verfügbar ist. Wir bereiten dieses ausschließlich mit frischen Zutaten zu.

# Pizze

---

60	<b>MARGHERITA</b> Tomatensoße und Mozzarella	8,00	74	<b>DIAVOLA</b> Tomatensoße, Mozzarella und scharfe Salami	10,50
61	<b>PROSCIUTTO</b> Tomatensoße, Mozzarella und Schinken	8,90	75	<b>FRUTTI DI MARE</b> Tomatensoße, Mozzarella und Meeresfrüchte	13,50
62	<b>SALAME</b> Tomatensoße, Mozzarella und Salami	8,90	76	<b>BUFALA</b> Büffelmozzarella, Parmaschinken, Rucola und Cherrytomaten	14,50
63	<b>FUNGHI</b> Tomatensoße, Mozzarella und Champignons	8,80	77	<b>CAPRESE</b> Tomatensoße, Mozzarella, Tomaten in Scheiben und Basilikum	10,50
64	<b>NAPOLI</b> Tomatensoße, Mozzarella, Sardinen, Kapern und Oliven	9,20	78	<b>CAPRICCIOSA</b> Tomatensoße, Mozzarella, Salami, Schinken, Champignons und Artischocken	11,00
65	<b>PROSCIUTTO E FUNGHI</b> Tomatensoße, Mozzarella, Champignons und Schinken	9,50	79	<b>SALMONE</b> Tomatensoße, Mozzarella, Lachs, Rucola und Cherrytomaten	13,00
66	<b>TONNO E CIPOLLA</b> Tomatensoße, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebel	9,80	80	<b>PRIMAVERA</b> Tomatensoße, Mozzarella, Rucola, Cherrytomaten und Parmesan in Scheiben	10,50
67	<b>QUATTRO STAGIONI</b> Tomatensoße, Mozzarella, Schinken, Artischocken, Champignons und Oliven	11,00	81	<b>BRIE</b> Tomatensoße, Mozzarella, Brie und Tiroler Speck	11,00
68	<b>BRACCIO DI FERRO</b> Tomatensoße, Mozzarella, Spinat, gekochtes Ei und Knoblauch	10,50	82	<b>CALABRIA</b> Tomatensoße, Mozzarella, scharfe Salami, Champignons und Paprika	12,00
69	<b>TIROLESE</b> Tomatensoße, Mozzarella, Steinpilzen, Tiroler Speck, Rucola und Parmesan in Scheiben	14,00	83	<b>PIZZA BROT</b> mit Knoblauch	4,50
70	<b>QUATTRO FORMAGGI</b> Tomatensoße und vier Käsesorten	10,00			
71	<b>NORDICA</b> Tomatensoße, Mozzarella, Parmaschinken und Gorgonzola	12,50			
72	<b>VEGETARIANA</b> Tomatensoße, Mozzarella, Gemüse und Knoblauch	9,50			
73	<b>SAN LUCA</b> Tomatensoße, Mozzarella, Champignons, Salami, Schinken und Zwiebeln	11,50			

## Primi Piatti

### NUDEL- & RISOTTOGERICHTE

---

100	<b>SPAGHETTI BOLOGNESE</b>	<b>9,50</b>
101	<b>SPAGHETTI AGLIO E OLIO</b> mit Knoblauch und pikant gewürzt	<b>9,00</b>
102	<b>SPAGHETTI NAPOLI</b> mit Tomatensoße	<b>9,00</b>
103	<b>SPAGHETTI AL PESTO</b> mit Pesto	<b>11,00</b>
104	<b>LINGUINI ALLO SCOGLIO</b> mit Meeresfrüchten	<b>16,50</b>
105	<b>RAVIOLI</b> hausgemachte Nudeln gefüllt mit Spinat und Rucola in Gorgonzola-Nuss-Sahnesoße	<b>14,00</b>
106	<b>LASAGNE</b>	<b>10,50</b>
107	<b>PENNE SALMONE</b> mit Lachs, Cherrytomaten und Petersiliencreme	<b>14,00</b>
108	<b>SPAGHETTI CARBONARA</b>	<b>10,50</b>
109	<b>RAVIOLI GAMBERONI E PORCINI</b> hausgemachte Nudeln gefüllt mit Frischkäse und Spinat, dazu Scampi, Steinpilze, Cherrytomaten und Rucola	<b>16,50</b>
110	<b>STROZZA PRETI</b> hausgemachte Nudeln mit Rinder- streifen, Steinpilze, Cherrytomaten und Rucola	<b>16,00</b>
111	<b>TAGLIATELLE NERI</b> schwarze Tagliatelle mit Lachs, Cherrytomaten und gehackten Pistazien	<b>16,00</b>
112	<b>GNOCCHI CAPRESE</b> mit Cherrytomaten und Basilikum, überbacken mit Mozzarella	<b>11,50</b>
113	<b>TAGLIATELLE RICOTTA E RUCOLA</b> mit Rucola, Ricotta und Parmaschinken	<b>14,50</b>
114	<b>RISOTTO POSILIPO</b> Reis mit Kalamari, Burrata und gehackten Pistazien	<b>16,50</b>

Gerne bereiten wir Ihnen auf Wunsch auch die klassische italienische Pasta zu – fragen Sie Ihre/n Kellner/in.

## Carne alla Griglia

### GEGRILLTES

---

130	<b>PETTO DI POLLO</b> gegrillte Hähnchenbrust	<b>15,50</b>
131	<b>FILETTO ALLA GRIGLIA</b> gegrilltes argentinisches Rinderfilet 250 g	<b>27,50</b>
132	<b>FILETTO AL PEPE VERDE</b> argentinisches Rinderfilet 250 g mit grüner Pfeffersoße	<b>29,50</b>
133	<b>KALBSKARREE ALLA GRIGLIA</b> zartes, gegrilltes Rückensteak vom Kalb, ca. 350 g	<b>32,00</b>
134	<b>TAGLIATA TOSCANA</b> gegrilltes argentinisches Rumpsteak 250 g mit Rucola und Parmesan	<b>23,00</b>
135	<b>SALMONE ALLA GRIGLIA</b> gegrillter Lachs	<b>19,00</b>
136	<b>SEPIE ALLA GRIGLIA</b> gegrillter Baby Tintenfisch	<b>19,50</b>

Alle Gerichte werden mit Beilage serviert.

Wünschen Sie Pasta als Beilage, dann berechnen wir Ihnen einen kleinen Aufpreis von 4,50 €.

---

#### PER I PICCOLI AMICI

Für unsere kleinen Freunde bieten wir kleine Portionen an und erfüllen gerne alle kulinarischen Wünsche.

---

#### ALLE GERICHTE WERDEN NACH IHRER BESTELLUNG FRISCH FÜR SIE ZUBEREITET.

Wir bitten Sie deshalb um etwas Geduld, falls die Zubereitung einen Moment länger dauert.

---

## Bevande

---

		0,25 l	0,75 l
179/180	ACQUA PANNA	<b>2,50</b>	<b>5,70</b>
181/182	ACQUA SAN PELLEGRINO	<b>2,50</b>	<b>5,70</b>
		0,2 l	0,4 l
183/184	COCA COLA	<b>2,50</b>	<b>4,80</b>
185/186	COCA COLA ZERO	<b>2,50</b>	<b>4,80</b>
187/188	FANTA	<b>2,50</b>	<b>4,80</b>
189/190	SPRITE	<b>2,50</b>	<b>4,80</b>
191/192	SPEZI	<b>2,50</b>	<b>4,80</b>
(Säfte von Granini)		0,2 l	0,4 l
193/194	ORANGENSAFT	<b>2,70</b>	<b>4,90</b>
195/196	BANANENNEKTAR	<b>2,70</b>	<b>4,90</b>
197/198	APFELSAFT	<b>2,70</b>	<b>4,90</b>
199/200	KIRSCHSAFT	<b>2,70</b>	<b>4,90</b>
201/202	JOHANNISBEERSAFT	<b>2,70</b>	<b>4,90</b>
203/204	SAFTSCHORLE	<b>2,50</b>	<b>4,70</b>
		0,2 l	0,4 l
205/206	GINGER ALE	<b>2,70</b>	<b>4,90</b>
207/208	BITTER LEMON	<b>2,70</b>	<b>4,90</b>
209/210	TONIC WATER	<b>2,70</b>	<b>4,90</b>

## Birre

BIER

---

FASSBIER		0,3 l	0,5 l
218/219	PAULANER PILS	<b>3,20</b>	<b>4,50</b>
220/221	PAULANER DUNKEL	<b>3,20</b>	<b>4,50</b>
222/223	PAULANER HEFEWEIZEN	<b>3,20</b>	<b>4,50</b>
224/224	COLA WEIZEN	<b>3,20</b>	<b>4,50</b>
226/227	BANANEN WEIZEN	<b>3,20</b>	<b>4,50</b>
228/229	RADLER	<b>3,20</b>	<b>4,50</b>
230/231	DIESEL	<b>3,20</b>	<b>4,50</b>
FLASCHENBIER			
232	PILS ALKOHOLFREI	0,33 l	<b>3,00</b>
233	HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI	0,5 l	<b>4,50</b>
234	HEFEWEIZEN DUNKEL	0,5 l	<b>4,50</b>

## Vino

OFFENE WEINE

---

237	CABERNET (Rotwein)	0,2 l	<b>4,70</b>
238	LAMBRUSCO (lieblich)	0,2 l	<b>4,70</b>
239	PINOT GRIGIO	0,2 l	<b>4,70</b>
240	ROSÉ	0,2 l	<b>4,70</b>
241	FRIZZANTINO (Weißwein lieblich)	0,2 l	<b>4,70</b>
242	WEINSCHORLE	0,2 l	<b>4,50</b>

## Bevande Calde

---

168	<b>ESPRESSO</b> koffeinfrei	<b>2,80</b>
169	<b>TASSE KAFFE</b> koffeinfrei	<b>3,00</b>
170	<b>ESPRESSO</b>	<b>2,50</b>
171	<b>ESPRESSO MACCHIATO</b>	<b>2,80</b>
172	<b>DOPPIO ESPRESSO</b>	<b>4,50</b>
173	<b>ESPRESSO CORRETTO</b>	<b>3,90</b>
174	<b>TASSE KAFFEE</b>	<b>2,80</b>
175	<b>CAPPUCCINO</b>	<b>3,50</b>
176	<b>LATTE MACCHIATO</b>	<b>3,90</b>
177	<b>TEE</b>	<b>2,50</b>
178	<b>CIOCCOLATA CALDA</b>	<b>3,50</b>

## Liquore SCHNAPS

---

		2 cl	4 cl
250/251	<b>SAMBUCU</b>	<b>3,00</b>	<b>5,50</b>
252/253	<b>AMARETTO</b>	<b>3,00</b>	<b>5,50</b>
254/255	<b>AMARO AVERNA</b>	<b>3,00</b>	<b>5,50</b>
256/257	<b>RAMAZZOTTI</b>	<b>3,00</b>	<b>5,50</b>
258/259	<b>LIMONCELLO</b>	<b>3,00</b>	<b>5,50</b>
260/261	<b>AMARO DEL CAPO</b>	<b>3,00</b>	<b>5,50</b>
262/263	<b>BAILEYS</b>	<b>3,50</b>	<b>6,50</b>
264/265	<b>GRAPPA</b>	<b>3,00</b>	<b>5,50</b>
266/267	<b>BARRICATA</b>	<b>4,00</b>	<b>7,00</b>

## Dolci DESSERT

---

160	<b>PANNA COTTA</b> mit Karamellsoße	<b>6,00</b>
161	<b>TIRAMISÙ</b>	<b>6,50</b>
162	<b>CRÈME BRÛLÉE</b>	<b>6,50</b>
163	<b>SOUFFLÉ</b>	<b>7,00</b>
164	<b>PARFAIT ALLE MANDORLE</b> Hausgemachtes Mandelparfait auf Vanillesoße	<b>7,00</b>

---

Wir arbeiten stets daran, Ihnen höchste Qualität zu bieten und für Ihre vollste Zufriedenheit zu sorgen.

Wir freuen uns über Ihre Kritik, Anregungen und Bewertungen.



RistoranteValentinoZwickau