

NATO A BOLZANO IL 9 FEBBRAIO 1895, **Max Valier**, FU ASTRONOMO, INGEGNERE E PIONIERE DELLA MISSILISTICA. SIN DA GIOVANE VALIER FU AFFASCINATO DALLA ASTRONOMIA.

NEL 1913 COMINCIÒ AD INNSBRUCK LO STUDIO UNIVERSITARIO IN ASTRONOMIA, METEOROLOGIA, MATEMATICA E FISICA. PER LO SCOPPIO DELLA PRIMA GUERRA MONDIALE, NEL 1915 FU RICHIAMATO SOTTO LE ARMI NELL'ESERCITO AUSTRO-UNGARICO.

DOPO LA GUERRA VALIER NON RIPRESE GLI STUDI, MA INTRAPRESE LA CARRIERA DI SCRITTORE DI OPERE SCIENTIFICHE E FANTASCIENTIFICHE. LA SUA OPERA "L'AVANZATA NELLO SPAZIO", PUBBLICATA NEL 1924, NEL QUALE ERA DESCRITTO UN PROGRAMMA PER LO SVILUPPO DELLA TECNICA DEI RAZZI FU UN ENORME SUCCESSO.

A PARTIRE DAL 1928 VALIER SVILUPPÒ, IN COLLABORAZIONE CON L'INDUSTRIALE DELL'AUTOMOBILE FRITZ VON OPEL, I PRIMI MEZZI SOSPINTI DA RAZZI.

IL 17 MAGGIO 1930 MAX VALIER MORÌ IN SEGUITO AD UN'ESPLOSIONE DURANTE IL COLLAUDO DI UN RAZZO. FU LA PRIMA VITTIMA DEI VIAGGI NELLO SPAZIO.

MAX VALIER, PIONIER DER RAUMFAHRT, ASTRONOM UND INGENIEUR, WURDE AM 9. FEBRUAR 1895 IN BOZEN GEBOREN. SCHON FRÜHZEITIG BEGEISTERTE SICH MAX VALIER FÜR DIE ASTRONOMIE.

1913 BEGANN ER IN INNSBRUCK DAS STUDIUM DER ASTRONOMIE, METEOROLOGIE, MATHEMATIK UND PHYSIK. AUFGRUND DES 1. WELTKRIEGS WURDE ER 1915 ZUM ÖSTERREICHISCHEN MILITÄR EINGEZOGEN.

NACH DEM KRIEG NAHM VALIER SEINE STUDIEN NICHT MEHR AUF, SONDERN ARBEITETE ALS WISSENSCHAFTS- UND SCIENCE FICTION-AUTOR. SEIN WERK „DER VORSTOB IN DEN WELTENRAUM" (ERSCHIENEN 1924), IN DEM EIN PROGRAMM ZUR ENTWICKLUNG DER RAKETENTECHNIK BESCHRIEBEN WAR WURDE EIN GROBER ERFOLG.

AB 1928 ENTWICKELTE VALIER ZUSAMMEN MIT DEM AUTOINDUSTRIELLEN FRITZ VON OPEL DIE ERSTEN RAKETENWAGEN UND -SCHLITTEN, DIE MIT FESTSTOFFRAKETEN BETRIEBEN WURDEN.

AM 17. MAI 1930 STARB MAX VALIER DURCH EINE EXPLOSION WÄHREND DES PROBELAUFES EINER RAKETE. ER GILT DAMIT ALS ERSTES TODESOPFER DER RAUMFAHRT.

MAX VALIER, THE SOUTH TYROLEAN ROCKETRY PIONEER WAS BORN IN BOZEN-BOLZANO ON FEBRUARY 9, 1895. IN 1913 HE ENROLLED TO STUDY PHYSICS AT THE UNIVERSITY OF INNSBRUCK.

HIS STUDIES WERE INTERRUPTED BY THE FIRST WORLD WAR, DURING WHICH HE SERVED IN THE AUSTRO-HUNGARIAN ARMY'S AIR CORPS AS AN AERIAL OBSERVER.

IN 1928 AND 1929 HE WORKED WITH FRITZ VON OPEL ON A NUMBER OF ROCKET-POWERED CARS AND AIRCRAFT. FOR VON OPEL, THESE WERE PUBLICITY STUNTS FOR THE OPEL COMPANY, AND FOR VALIER, A WAY OF FURTHER RAISING INTEREST IN ROCKETRY AMONGST THE GENERAL POPULATION. IT WAS VALIER WHO ENLISTED THE ASSISTANCE OF FRIEDRICH SANDER IN THESE ENDEAVOURS AS THE SUPPLIER OF SOLID-FUEL ROCKET MOTORS.

BY THE LATE 1920s, THE VFR WAS FOCUSING ITS EFFORTS ON LIQUID-FUELLED ROCKETS. THEIR FIRST SUCCESSFUL TEST FIRING WITH LIQUID FUEL (FIVE MINUTES) OCCURRED IN THE HEYLANDT PLANT ON JANUARY 25, 1930. VALIER WAS KILLED LESS THAN A MONTH LATER, ON MAY 1, 1930 WHEN AN ALCOHOL-FUELLED ROCKET EXPLODED ON HIS TEST BENCH IN BERLIN.

* SPAGHETTI LATINI LINEA CLASSICA, NATA NEL 1990, È REALIZZATA CON LE MIGLIORI VARIETÀ DI GRANO DURO SELEZIONATE E COLTIVATE IN ITALIA. DA QUESTA MISCELA DI GRANI DURI DI ECCELLENTE QUALITÀ CON UN COLORE GIALLO PAGLIA CHE SI CONSERVA ANCHE DOPO LA COTTURA, NASCE UNA PASTA CLASSICA CHE PROFUMA ELEGANTEMENTE DI TRADIZIONE. LA CONSISTENZA IN BOCCA È DECISA E PERSISTENTE.

* SPAGHETTI LATINI KLASSISCHE LINIE, REZEPT 1990 ENTSTANDEN, AUS BESTEM HARTWEIZEN AUS ITALIEN. EXZELLENTER QUALITÄT, STROHGELBE FARBE, DIE AUCH NACH DEM KOCHEN BEIBEHALTEN WIRD, EINE KLASSISCHE PASTA DIE NACH TRADITION DUFTET. DER GESCHMACK IST STARK UND ANHALTEND.

* SPAGHETTI LATINI CLASSIC LINE, HIGH-QUALITY PASTA, STRAW YELLOW IN COLOUR, MADE EXCLUSIVELY OF ITALIAN DURUM WHEAT.

*LO CHEF GIORDANO SIREUS CONSIGLIA
UNSER KÜCHENCHEF GIORDANO SIREUS EMPFIEHLT
OUR EXECUTIVE CHEF GIORDANO SIREUS RECOMMENDS*

**AVETE MAI PENSATO DI ORGANIZZARE UNA FESTA DI COMPLEANNO, UN EVENTO AZIENDALE
OPPURE UNA PAUSA CAFFÉ IN UN AMBIENTE PARTICOLARE?
SAREMMO BEN LIETI DI PROPORVI UNA GIORNATA INDIMENTICABILE.**

**HABEN SIE SCHON EINMAL DARÜBER NACHGEDACHT EINE GEBURTSTAGSFEIER, EIN FIRMENESSEN
ODER EINFACH EINE KAFFEPAUSE IN EINEM MODERNEM AMBIENTE ZU ORGANISIEREN?
WIR BEREITEN IHNEN UNVERGESSLICHE AUGENBLICKE.**

**HAVE YOU EVER THOUGHT ABOUT TO ORGANIZE A BIRTHDAY PARTY, A COMPANY EVENT
OR SIMPLY A COFFEE BREAK IN A PARTICULAR ENVIRONMENT?
HERE AT THE FOUR POINTS YOU WILL ENJOY UNFORGETTABLE MOMENTS.**

**ANTIPASTI
APPETIZERS
KALTE VORSPEISEN**

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA ALLA CAPRESE BÜFFELMOZZARELLA MIT FRISCHEN TOMATEN UND BASILIKUM BUFFALO MOZZARELLA WITH FRESH TOMATOES AND BASIL	€ 11,00
PROSCIUTTO CRUDO "SAN DANIELE" CON INSALATINA E CHICCHI DI MELOGRANO ROHSCHINKEN "SAN DANIELE" MIT SALATBOUQUET UND GRANATAPFEL "SAN DANIELE" RAW HAM WITH SALAD BOUQUET AND POMEGRANATE	€ 13,00
CARPACCIO DI CERVO CON GALLINACCI ALL'OLIO E PREZZEMOLO HIRSCH-CARPACCIO MIT IN EINGELEGTEN PFIFFERLINGEN UND PETERSILIE DEAR CARPACCIO WITH MARINATED CHANTERELLES AND PARSLEY	€ 13,50
INVOLTINO DI MELANZANE CON POMODORO, BASILICO E SCAMORZA AFFUMICATA, AL FORNO AUBERGINEN-RÖLLCHEN VOM ROHR MIT TOMATEN, BASILIKUM UND RÄUCHERKÄSE BAKED AUBERGINE-ROLL WITH TOMATOES, BASIL AND SMOKED CHEESE	€ 10,50
PESCE SPADA MARINATO CON POMPELMO ROSA E SEMI DI PAPAVERO MARINERTER SCHWERTFISCH MIT ROSA PAMPELMUSE UND MOHN MARINATED SWORD FISCH WITH GRAPEFRUIT AND POPPY SEEDS	€ 13,50
CESTINO DI SFOGLIA CON INDIVIA BELGA BRASATA, PROSCIUTTO TIROLESE E FONDUTA AL TALEGGIO BLÄTTERTEIGKÖRBCHEN MIT GESCHMORTER BELGISCHER ENDIVIE, TIROLER SCHINKEN UND TALEGGIO-KÄSE-SAUCE PUFF PASTRY PUNNET WITH BRAISED BELGIAN ENDIVIE, TYROLEAN HAM AND TALEGGIO-CHEESE-SAUCE	€ 12,00
POMODORO RIPIENO DI GAMBERI CON DRESSING ALLO YOGURT GEFÜLLTE TOMATE MIT GARNELEN UND JOGHURTDRESSING FILLED TOMATO WITH PRAWNS AND YOGURT DRESSING	€ 11,00

COPERTO / GEDECK / COVER € 2,50

POTRANNO ESSERE UTILIZZATI ANCHE PRODOTTI SURGELATI / ES KÖNNEN AUCH TIEFKÜHLPRODUKTE VERWENDET WERDEN / WE CAN ALSO USE FROZEN PRODUCTS
PREZZI SONO COMPRESI DI TASSE E SERVIZIO / PREISE INKL. MWST. UND BEDIENUNG / PRICES INCLUDE SERVICE AND TAXES

DOVE PRANZARE VELOCEMENTE A MEZZOGIORNO?
NEL RISTORANTE VALIER VI OFFRIAMO DA LUNEDÌ A VENERDÌ
UN *BUSINESS LUNCH* VARIO E CONVENIENTE.

AUF DER SUCHE NACH EINEM SCHNELLEM MITTAGESSEN?
IN UNSEREM RESTAURANT VALIER BIETEN WIR IHNEN VON MONTAG BIS FREITAG
EIN ABWECHLUNGSREICHES UND GÜNSTIGES *BUSINESS LUNCH* AN.

YOU ARE LOOKING FOR A QUICK LUNCH?
OUR RESTAURANT VALIER OFFERS YOU FROM MONDAY TO FRIDAY
A CONVENIENT AND VARIED *BUSINESS LUNCH*.

ZUPPE
SUPPEN
SOUPS

CONSOMMÉ DI MANZO CON TUORLO D'UOVO FRESCO
RINDSCONSOMMÉ MIT FRISCHEM EIDOTTER
BEEF CONSOMMÉ WITH FRESH EGG YOLK € 6,00

ZUPPA D'ORZO ALLA TIROLESE
TIROLER GEBUNDENE GERSTSUPPE
TYROLEAN BARLEY SOUP € 6,00

PRIMI
WARME VORSPEISEN
STARTER

TAGLIOLINI AI PORCINI
TAGLIOLINI MIT STEINPILZEN
TAGLIOLINI WITH CEPS € 12,50

SPAGHETTI "LATINI"* CON GUANCIALE DI PARMA E POMODORO
SPAGHETTI "LATINI"* MIT GERÄUCHERTER SCHWEINSWANGE UND TOMATENSAUCE
SPAGHETTI "LATINI"* WITH SMOKED PORK CHEEK AND TOMATOES € 13,00

RICCIOLINI DI PASTA "PAGLIA E FIENO" CON SALSÀ ALLA TRIGLIA, UVETTA E PINOLI
RICCIOLINI (NUDEL-LOCKEN) „HEU UND STROH“ MIT ROTBARBE,
ROSINEN UND PINIENKERNEN
RICCIOLINI (CURLY NOODLES) "GREEN AND YELLOW" WITH RED MULLET,
RAISINS AND PINE NUTS € 13,50

ORECCHIETTE AL RAGÙ D'AGNELLO E RADICCHIO
ORECCHIETTE MIT LAMM-RADICCHIO-RAGOUT
ORECCHIETTE WITH LAMB-RED CHICORÉE-RAGOUT € 13,50

COPERTO / GEDECK / COVER € 2,50

POTRANNO ESSERE UTILIZZATI ANCHE PRODOTTI SURGELATI / ES KÖNNEN AUCH TIEFKÜHLPRODUKTE VERWENDET WERDEN / WE CAN ALSO USE FROZEN PRODUCTS
PREZZI SONO COMPRESI DI TASSE E SERVIZIO / PREISE BEINHALTEN SERVICE UND ABGABEN / PRICES INCLUDE SERVICE AND TAXES

*DESCRIZIONE SULL'ULTIMA PAGINA / ERKLÄRUNG AUF DER LETZTEN SEITE / DESCRIPTION ON THE LAST PAGE

**BENVENUTI AL RISTORANTE VALIER
DEL FOUR POINTS BY SHERATON DI BOLZANO**

**HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT VALIER
DES FOUR POINTS BY SHERATON IN BOZEN**

**WELCOME TO THE RESTAURANT VALIER
AT THE FOUR POINTS BY SHERATON BOLZANO**

**SIAMO APERTI DAL LUNEDÌ AL SABATO E GIORNI DI FIERA
DALLE ORE 12:00 ALLE 14:30
E DALLE 19:00 ALLE 22:00
DOMENICA E GIORNI FESTIVI
DALLE 19:00 ALLE 22:00**

**WIR HABEN FÜR SIE VON MONTAG BIS SAMSTAG UND AN MESSETAGEN
VON 12:00 BIS 14:30 UHR
UND VON 19:00 BIS 22:00 UHR
AN SONN- UND FEIERTAGEN
VON 19:00 BIS 22:00 UHR GEÖFFNET**

**THE RESTAURANT VALIER IS OPEN FROM MONDAY TO SATURDAY AND FAIR-DAYS
FROM 12:00AM TO 2:30PM
AND FROM 7:00PM TO 10:00PM
SUNDAYS AND HOLIDAYS
FROM 7:00PM TO 10:00PM**

**SECONDI A BASE DI PESCE
FISCHHAUPTSPEISEN
FISH MAIN COURSE**

**CODE DI SCAMPI E VERDURE IN "TEMPURA" CROCCANTE
SCAMPI UND VERSCHIEDENES GEMÜSE, AUSGEBACKEN IN KROKANTEM „TEMPURA“-TEIG
SCAMPI AND VEGETABLES, FRIED IN CRISPY "TEMPURA" PASTRY** € 24,00

**PESCE SPADA ALLA GRIGLIA CON INSALATINA DI SPINACINI FRESCHI
E AGRUMI DI SICILIA
SCHWERTFISCH VOM GRILL MIT JUNGEM BLATTSPINAT
UND SIZILIANISCHEN ZITRUSFÜRCHTEN
GRILLED SWORD FISH ON YOUNG BABY-SIZE SPINACH
AND CITRUS FRUITS FORM SICILY** € 24,00

**CALAMARO RIPIENO ALLE VERDURE
GEFÜLLTER KALMAR MIT GEMÜSE
STUFFED CALAMAR WITH VEGETABLES** € 21,00

**SECONDI A BASE DI CARNE
FLEISCHHAUPTSPEISEN
MEAT MAIN COURSE**

**"TAGLIATA" DI MANZO U.S. TEXAS BEEF CON PATATE FRITTE
"TAGLIATA" VOM U.S. TEXAS RIND MIT POMMES FRITES
"TAGLIATA" OF U.S. TEXAS BEEF WITH FRENCH FRIES** € 25,00

**BOCCONCINI DI CERVO AL "LAGREIN" CON PERETTA SCIROPATA
E MARMELLATA DI MIRTILLI ROSSI
HIRSCHGULASCH MIT „LAGREIN“, KLEINER MARINIERTER BIRNE
UND PREISELBEER-MARMELADE
DEAR-GULASH WITH "LAGREIN"-SAUCE, MARINATED BABY-SIZE PEAR
AND MOUNTAIN CRANBERRIES** € 24,00

**PETTO DI POLLO AI FERRI CON SALSIA BARBECUE
HÜHNERBRÜSTCHEN VOM GRILL MIT BARBECUE-SAUCE
GRILLED CHICKEN BREAST WITH BARBECUE-SAUCE** € 21,00

**SCALOPPA DI LOMBATA DI VITELLO AL PEPE ROSA
STEAK VON DER KALBSLENDE MIT ROSA PFEFFER
ESCALOPE OF VEAL LOIN WITH RED PEPPER** € 24,00