

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.

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 KAFFEEPAUSE 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.

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

**ANTIPASTI
APPETIZERS
KALTE VORSPEISEN**

BURRATA PUGLIESE SU FOCACCINA CALDA E RUCOLA „BURRATA“-FRISCHKÄSE AUS APULIEN AUF WARMEM FOCACCIABROT MIT RUCOLA „BURRATA“- CHEESE FROM PUGLIA ON “FOCACCIA”-BREAD AND ROCKET SALAD	€ 13,50
PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA CON MOUSSE AL PARMIGIANO ROHSCHINKEN AUS PARMA MIT PARMESANMOUSSE RAW HAM FROM PARMA WITH “PARMESAN CHEESE”-MOUSSE	€ 13,00
INSALATA DI MARE CON VERDURE CROCCANTI MEERESFRÜCHTESALAT MIT KNACKIGEM GEMÜSE SEA FOOD SALAD WITH CRISP VEGETABLES	€ 13,00
TONNO MARINATO CON ZENZERO E ARANCE MARINERTER THUNFISCH MIT INGWER UND ORANGE MARINATED TUNA WITH GINGER AND ORANGE	€ 13,50
TARTARA DI MANZO CON CROSTINI RINDSTATAR MIT “CROSTINI” STEAK TARTARE WITH CRISP “CROSTINI”	€ 14,00
ASPARAGI BIANCHI CON PROSCIUTTO TIROLESE E SALSA BOLZANINA WEIßE SPARGELN MIT TIROLER KOCHSCHINKEN UND BOZNER SAUCE WHITE ASPARAGUS WITH TYROLEAN HAM AND EGG-SAUCE FROM BOLZANO	€ 13,00
FILETTO DI TRIGLIA IN MANTELLO DI LARDO SU INSALATINA NOVELLA ALL’ASPRETTO DI LAMPONI ROTBARBEFILET IM LARDOMANTEL MIT JUNGEN BLATTSALATEN UND HIMBEERVINAIGRETTE RED MULLET FILET WRAPPED IN “LARDO” HAM WITH BABY-SIZE SALADS AND RASPBERRY VINAIGRETTE	€ 12,50

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 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 SCHNELLEN 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

RISTRETTO DI MANZO CON CREPELLINE ALLA MAGGIORANA
RINDSKRAFTBRÜHE MIT MAJORAN-"FRITTATEN" (GESCHNITTENER EIERPFANNKUCHEN)
BEEF CONSOMMÉ WITH SLICED MARJORAM-PANCAKE € 6,50

CREMA DI PATATE CON CROSTINI DI PANE NERO
KARTOFFELCREMESUPPE MIT SCHWARZBORTCROÛTONS
CREAM OF POTATO SOUP WITH BROWN BREAD CROÛTONS € 6,00

PRIMI
WARME VORSPEISEN
STARTERS

SPAGHETTI "LATINI"* AL POMODORO FRESCO E MOZZARELLA
CON CIPOLLE ROSSE E PEPERONCINO
SPAGHETTI "LATINI"* MIT FRISCHEN TOMATEN, MOZZARELLA,
ROTEN ZWIEBELN UND PEPERONCINO
SPAGHETTI "LATINI"* WITH FRESH TOMATOES, MOZZARELLA CHEESE,
RED ONIONS AND CHILI € 13,00

RISOTTO ALLE VERDURE CON PROSCIUTTO D'AGNELLO AFFUMICATO
GEMÜSERISOTTO MIT GERÄUCHERTEM LAMMSCHINKEN
VEGETABLE RISOTTO WITH SMOKED LAMB HAM € 13,50

TAGLIOLINI CON ASPARAGI BIANCHI E SCAMPI
TAGLIOLINI MIT WEIßEN SPARGELN UND SCAMPI
TAGLIOLINI WITH WHITE ASPARAGUS AND SCAMPI € 15,00

ORECCHIETTE CON RAGÙ DI CINGHIALE E FUNGHI GALLINACCI
ORECCHIETTE MIT WILDSCHWEINRAGOUT UND PFIFFERLINGEN
ORECCHIETTE WITH WILD BOAR RAGOUT AND CHANTERELLES € 12,50

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

FILETTO DI BRANZINO AL VAPORE CON PESTO LEGGERO AL BASILICO WOLFSBARSCHFILET, GEDÄMPFT MIT LEICHTEM BASILIKUMPESTO SEA BASS FILET, STEAMED WITH LIGHT BASIL PESTO	€ 24,00
SCALOPPA DI SALMERINO ALLE MELE E NOCI SAIBLINGSFILET MIT APFEL UND WALNÜSSEN SAMLAT FILET WITH APPLE AND WALNUTS	€ 23,00
CODE DI GAMBERI IN SALSA AL CURRY GARNELEN IN FRUCHTIGER CURRYSAUCE KING PRAWNS WITH CURRY SAUCE	€ 24,00

SECONDI A BASE DI CARNE
FLEISCHHAUPTSPEISEN
MEAT MAIN COURSE

“TAGLIATA” DI MANZO IRLANDESE CON VERDURE ALLA GRIGLIA “TAGLIATA“ VOM IRISCHEN RIND MIT GRILLGEMÜSE “TAGLIATA” OF IRISH BEEF WITH GRILLED VEGETABLES	€ 25,00
COSTINE D’AGNELLO SCOTTADITO CON RIDUZIONE DI VINO PORTO LAMMKOTELETTS VOM GRILL MIT PORTWEINREDUKTION GRILLED LAM CHOPS WITH PORT WINE REDUCTION	€ 23,00
FILETTO DI MANZO AL PEPE NERO CON ASPARAGI BIANCHI AL BURRO E PARMIGIANO RINDSFILET AN PFEFFERSAUCE MIT WEIBEN SPARGELN AN BUTTER UND PARMESAN BEEF FILET WITH PEPPER SAUCE AND WHITE ASPARAGUS WITH BUTTER AND CHEESE	€ 26,50
LACCETTI DI POLLO AI FUNGHI PRATAIOLI FRESCHI HÜHNCHENSTREIFEN MIT FRISCHEN WIESENCHAMPIGNONS CHICKEN SLICES WITH FRESH CHAMPIGNON SAUCE	€ 22,00

OGNI SECONDO SARÀ ACCOMPAGNATO DA DUE CONTORNI
ZU JEDER HAUPTSPEISE SERVIEREN WIR IHNEN ZWEI PASSENDE BEILAGEN
EACH MAIN COURSE WILL BE SERVED WITH TWO SIDE DISHES

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