Villa Sassa

Vigilia Di Natale - Christmas' Eve

24.12.2022

CENA - *DINNER*

Insalatina di seppia, crema di fagioli borlotti e cime di rapa
Cuttlefish salad, cream of borlotti beans and turnip tops

* * *

Cavatelli mantecati con calamaretti appena scottati,
pomodoro giallo del Piennolo e crema di verza
Cavatelli pasta with seared baby squid,
yellow Piennolo tomatoes and cabbage cream

* * *

Filetto di cefalo del mediterraneo saltato con carciofi,
olive taggiasche e cipolline glassate
Mediterranean mullet fillet sautéed with artichokes,
taggiasche olives and glazed onions

* * *

Cremoso al mascarpone, mousse al caffè e finanziera al cacao
Mascarpone cream, coffee foam and chocolate financier

CHF 85.- p.p.

Villa Sassa

Natale - Christmas

25.12.2022

PRANZO - *LUNCH*

Bocconcini di polpo arrosto con hummus di ceci e croccante di pancetta affumicata
Roast octopus morsels with chickpea hummus and crunchy smoked bacon

* * *

Crespelle gratinate alla 'nduja, caciocavallo silano e funghi porcini trifolati
Crespelle au gratin with 'nduja sausage, caciocavallo silano cheese
and cep mushrooms cooked in olive oil and parsley

* * *

Dorso di dentice in guazzetto ai frutti di mare e patate prezzemolate
Dentex fish fillet in seafood guazzetto and potatoes with parsley

Oppure - *Or*

Il cappone nostrano ripieno con zucca e castagne
purea di patate al timo limonato - verdurine di stagione saltate all'extravergine
Locally sourced capon stuffed with pumpkin and chestnuts
potato purée with lemon thyme - seasonal vegetables sautéeed in extra virgin olive oil

* * *

È arrivato Babbo Natale
(Bavarese alla fava tonka, cuore morbido alla mela verde e biscotto all'uva sultanina)
Santa Claus has arrived
(Bavarian cream with tonka beans, soft centre with green apples and sultana biscuit)

CHF 95.- p.p.

Villa Sassa

Santo Stefano - Boxing Day

26.12.2022

PRANZO - *LUNCH*

Suprema di quaglia glassata al Merlot, insalatina di lenticchie
e barbabietola al quadrato
Quail supreme glazed with Merlot wine, lentil salad and beetroot cubes

* * *

Risotto Carnaroli mantecato alla zucca e formaggio Piora
Creamy Piora cheese and pumpkin risotto made with Carnaroli rice

* * *

Filetto di manzo arrosto, topinambur e tartufo nero
Beef fillet oven-roasted with Jerusalem artichoke and black truffle

* * *

Il mandarino
The tangerine

CHF 85.- p.p.

Villa Sassa

Cena di Capodanno - New Year's Eve Dinner

31.12.2022

Aperitivo di fine anno
End-of-year aperitif

Carpaccio di capesante, puntarelle e melograno
Scallop carpaccio, 'puntarelle' chicory and pomegranate

* * *

Ravioli allo stracotto d'anatra, salsa con il suo fegato e perle di aceto balsamico
Ravioli with stewed duck, duck liver sauce and balsamic vinegar pearls

* * *

Triglia arrosto alla Cassola
Roast mullet Cassola style

* * *

Le diverse consistenze del vitello svizzero
Swiss veal cooked in different ways

* * *

Cremoso al pistacchio, caramello esotico e meringa croccante all'arancia rossa
Pistachio cream, exotic caramel and crunchy blood orange meringue

CHF 250.- p.p.

Villa Sassa

Weihnachtsabend - Reveillon De Noel

24.12.2022

ABENDESSEN - *DÎNER*

Tintenfischsalat, Creme aus Borlotti-Bohnen und Stängelkohl
Salade de seiches, crème de haricots Borlotti et feuilles de navet

* * *

Cavatelli-Nudeln verrührt mit kurz angebratenen kleinen Tintenfischen,
gelben Piennolo-Tomaten und Wirsingcreme
Cavatelli crémeux avec petits calmars à peine saisis,
tomates jaunes Piennolo et crème de chou de Milan

* * *

Meeräschenfilet (Mittelmeer) gebraten mit Artischocken,
Taggiasca-Oliven und glasierten Zwiebeln
Filet de mulet méditerranéen sauté aux artichauts,
olives Taggiasca et petits oignons glacés

* * *

Mascarpone-Creme, Kaffee-Mousse und Finanziere-Biskuit mit Kakao
Crème au mascarpone, mousse au café et financier au cacao

CHF 85.- p.p.

Villa Sassa

Weihnachten - Noël

25.12.2022

MITTAGESSEN - *DÉJEUNER*

Gebratene Oktopus-Stückchen mit Kichererbsen-Hummus und knusprigem Räucherspeck
Bouchées de poulpe rôti avec houmous de pois chiches et pancetta croustillante

* * *

Gratin aus Crespelle-Nudeln mit 'Nduja-Wurstaufstrich,
Caciocavallo-Käse von der Sila und sautierten Steinpilzen
Crespelle (crêpes) gratinées à la 'nduja, au caciocavallo silano et aux cèpes poêlés

* * *

Zahnbrassenrücken geschmort in Meeresfrüchten-Guazzetto und Petersilienkartoffeln
Dos de denté dans un guazzetto aux fruits de mer et pommes de terre persillées

Oder - *ou*

Lokaler Kapaun gefüllt mit Kürbis und Kastanien
Kartoffelpüree mit Zitronen-Thymian - frisches Saisongemüse in nativem Olivenöl extra sautiert
Chapon du terroir farci au potiron et aux châtaignes
purée de pommes de terre au thym citronné - petits légumes de saison sautés à l'huile d'olive extra vierge

* * *

Der Weihnachtsmann ist da
(Bayerische Creme aus Tonkabohnen, weiches Herz mit grünem Apfel und Sultaninenbiskuits)
Le Père Noël est arrivé
(Bavarois à la fève tonka, cœur moelleux à la pomme verte et biscuit aux raisins secs)

CHF 95.- p.p.

Villa Sassa

Zweiten Weihnachtstag - Saint-Étienne

26.12.2022

MITTAGESSEN - *DÉJEUNER*

Mit Merlot glasiertes Wachtel-Brustfilet, Linsensalat
und quadratische Rote Bete
Suprême de caille glacée au Merlot, salade de lentilles et betteraves carrées

* * *

Carnaroli-Risotto verrührt mit Kürbis und Piora-Käse
Risotto crémeux de riz Carnaroli à la courge et fromage Piora

* * *

Gebratenes Rinderfilet mit Topinambur und schwarzem Trüffel
Filet de bœuf rôti avec topinambours et truffe noire

* * *

Die Mandarine
La «mandarine»

CHF 85.- p.p.

Villa Sassa

Silvester-Dinner - Réveillon du Nouvel An

31.12.2022

Aperitif zum Jahresausklang
Apéritif de fin d'année

Jakobsmuscheln-Carpaccio, Puntarelle und Granatapfel
Carpaccio de coquilles Saint-Jacques, puntarelle (chicorée de Catalogne) et pomme grenade

* * *

Ravioli mit Füllung von Enteneintopf, Sauce aus deren Leber und Balsamessig-Tropfen
Ravioli au canard braisé, sauce avec son foie et perles de vinaigre balsamique

* * *

Gebratene Streifengarbe in der Cassola (Kochpfanne)
Rouget rôti à la Cassola

* * *

Die verschiedenen Schnitte von Schweizer Kalbfleisch
Les différentes textures de la viande de veau suisse

* * *

Pistaziencreme, exotisches Karamell und knuspriges Blutorangen-Baiser
Crémeux à la pistache, caramel exotique et meringue croustillante à l'orange sanguine

CHF 250.- p.p.