

RISTORANTE AI GIARDINI DI SASSA



“LA CUCINA PER ME È ESPRESSIONE.
REGALA LA GRANDE OPPORTUNITÀ
DI POTER RACCONTARE TE STESSO,
OGNI SINGOLO PEZZO DI TE,
SENZA USARE LE PAROLE”

CHEF EUGENIO BELFIORE

Preparate il vostro palato ad un viaggio genuino, che richiama i sapori mediterranei e vuole raccontare la cucina attraverso la materia prima, riprendendo i gusti classici ma anche ingredienti ricercati e particolari, in un nuovo mix.

L'obiettivo è stimolare un'integrazione curiosa e gustosa tra i sapori del Ticino e quelli del Sud.

Una fusione appassionata che racconta splendide storie.

RISTORANTE AI GIARDINI DI SASSA



„KOCHEN BEDEUTET FÜR MICH, MICH
AUSDRÜCKEN ZU KÖNNEN. ES BIETET
MIR DIE GROSSARTIGE GELEGENHEIT,
VON MIR SELBST ZU ERZÄHLEN, VON
JEDEM EINZELNEN TEIL VON MIR,
OHNE WORTE ZU BENUTZEN.“

CHEFKOCH EUGENIO BELFIORE

Bereiten Sie Ihren Gaumen auf eine naturreine Reise vor, die an die Aromen des Mittelmeers erinnert und die Geschichte des Kochens mit Hilfe von Rohstoffen erzählen will, wobei klassische Geschmacksrichtungen, aber auch raffinierte und besondere Zutaten in einem neuen Mix verwendet werden.

Ziel ist es, eine überraschende und schmackhafte Verbindung der Geschmacksrichtungen des Tessins und des Südens anzuregen. Eine leidenschaftliche Fusion, die wunderbare Geschichten erzählt.

RISTORANTE AI GIARDINI DI SASSA



“LA CUISINE EST MON MOYEN D’EXPRESSION.
ELLE NOUS DONNE UNE MERVEILLEUSE
OPPORTUNITÉ DE RÉVÉLER QUELQUE CHOSE
SUR NOUS-MÊME, CHAQUE PARTIE DE
NOUS-MÊME, SANS DEVOIR UTILISER DE MOTS.”

CHEF EUGENIO BELFIORE

Préparez votre palais pour un véritable voyage qui révèle les saveurs méditerranéennes et permet de découvrir la cuisine à travers les matières premières, en reprenant les saveurs classiques mais aussi en utilisant des ingrédients exquis et inhabituels pour créer de nouvelles combinaisons. L’objectif est de donner naissance à un mélange intrigant et savoureux des saveurs du Tessin et de celles du Sud.
Une fusion passionnée qui raconte de belles histoires.

RISTORANTE AI GIARDINI DI SASSA



“COOKING IS MY WAY OF EXPRESSION.
IT GIVES YOU A GREAT OPPORTUNITY
TO REVEAL SOMETHING ABOUT
YOURSELF, EVERY SINGLE PART OF
YOURSELF, WITHOUT USING WORDS”

CHEF EUGENIO BELFIORE

Prepare your palate for a genuine journey, which reveals Mediterranean flavours and aims to uncover the cuisine through raw materials, recapturing classic flavours but also using exquisite, unusual ingredients to create new combinations.

The aim is to stimulate an intriguing and tasty blend of the flavours of Ticino and those of the South.

A passionate fusion that tells beautiful stories.

MENU DEGUSTAZIONE

Scegliete il numero di portate desiderate, noi vi stupiremo con un menu studiato ad hoc per deliziarvi!

Servizio dalle 19h00 alle 21h00 a partire da due persone

Wählen Sie die Anzahl der gewünschten Gänge und wir werden Ihnen ein passendes Menü zusammenstellen, um Sie zu überraschen!

Service von 19.00 Uhr bis 21.00 Uhr ab min. 2 Personen

Choisissez le nombre de plats que vous souhaitez et nous vous ferons un menu adapté en essayant de vous étonner!

Service de 19.00 heures à 21.00 heures à partir de deux personnes

Choose the number of courses you wish, we will amaze you with a designed menu to delight you!

Service from 7pm to 9pm min. 2 person

3

portate / **Gänge Menü** / plats / course menu

70 chf p.p.

4

portate / **Gänge Menü** / plats / course menu

80 chf p.p.

5

portate / **Gänge Menü** / plats / course menu

90 chf p.p.

6

portate / **Gänge Menü** / plats / course menu

100 chf p.p.



Buon appetito!

Servizio dalle h. 19.00 alle h. 22.30
Service von 19.00 Uhr bis 22h30 Uhr
Service de 19.00 heures à 22.30 heures
Service from 7pm to 10.30pm

-  Proposte vegetariane / **Vegetarische Gerichte** / *Propositions végétariennes* / Vegetarian options
-  Proposte vegane / **Vegane Gerichte** / *Propositions véganes* / Vegan options
-  Proposte senza glutine / **Glutenfreie Gerichte** / *Propositions sans gluten* / Gluten-free options
-  Proposte senza lattosio / **Laktosefreie Gerichte** / *Propositions sans lactose* / Lactose-free options

INFORMATIVA SULLE SOSTANZE CHE POSSONO PROVOCARE ALLERGIE O INTOLLERANZE

Gentilissimo Cliente, se soffri di allergie o intolleranze alimentari avisaci e non esitare a chiedere informazioni al nostro personale, che senz'altro potrà consigliarti al meglio sulle pietanze e le bevande che non contengono ingredienti ai quali sei allergico e/o intollerante.

Ricordiamo inoltre che nel nostro locale si utilizzano e si servono molte tipologie di derrate alimentari che possono contenere uno o più sostanze allergeniche elencate nella tabella riportata in fondo al menù. Pertanto non è possibile escludere una forma di contaminazione crociata involontaria, anche se in tracce, in caso di servizio libero o di buffet a self-service.

Angaben zu Stoffen kann Allergien oder Unverträglichkeiten verursachen

Sehr geehrter Kunde, wenn Sie an Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten leiden, warnen Sie uns und zögern Sie nicht, unsere Mitarbeiter zu fragen, die Sie mit Sicherheit am besten über Lebensmittel und Getränke beraten, die keine Zutaten enthalten, gegen die Sie allergisch und / oder intolerant sind. Wir erinnern uns auch daran, dass wir in unserem Restaurant viele Arten von Lebensmitteln verwenden und servieren, die eine oder mehrere Allergensubstanzen enthalten können, die in der Tabelle unten im Menü aufgeführt sind. Daher ist es nicht möglich, eine unfreiwillige Kreuzkontamination der Form auszuschließen, selbst wenn sie Spuren aufweist, im Falle eines kostenlosen Service oder eines Selbstbedienungsbuffets.

Informations sur les substances peut causer des allergies ou des intolérances

Cher Client, si vous souffrez d'allergies ou d'intolérances alimentaires nous avertir et n'hésitez pas à demander à notre personnel, qui vous conseillera certainement au mieux aliments et boissons qui ne contiennent pas d'ingrédients auxquels vous êtes allergique et/ou intolérant.

Nous nous souvenons également que dans notre restaurant, nous utilisons et servons de nombreux types d'aliments qui peuvent contenir une ou plusieurs substances allergènes énumérées dans le tableau au bas du menu. Par conséquent, il n'est pas possible d'exclure une forme contamination croisée involontaire, même si elle est en cas de service gratuit ou de buffet en libre-service.

Information on substances may cause allergies or intolerances

Dear Customer, if you suffer from allergies or food intolerances warn us and do not hesitate to ask our staff, who will certainly advise you at best on food and beverages that do not contain ingredients to which you are allergic and/or intolerant. We also remember that in our restaurant we use and serve many types of food that can contain one or more allergen substances listed in the table at the bottom of the menu. Therefore, it is not possible to exclude a shape involuntary cross-contamination, even if in traces, in case of free service or self-service buffet.



SERVIZIO A TAVOLA

TARTARE DI FILETTO DI MANZO (150G)

FATTA DAL NOSTRO MAÎTRE

45.00

Tartar vom Rinderfilet, zubereitet von unserem Maître 150 g

Tartare de filet de bœuf préparé par notre maître, 150 g.

Beef fillet tartare prepared by our maître 150 g

PESCATO DEL GIORNO SECONDO DISPONIBILITÀ
(P.P. IN BASE AL PREZZO DEL GIORNO)

58.00 p.p.

Fang des Tages je nach Verfügbarkeit; Preis pro Person je nach Tagespreis

Pêche du jour selon disponibilité. Prix par personne selon le prix du jour

Catch of the day according to availability per person based on the price of the day

SELLA DI CAPRIOLO ARROSTO, SALSA DI MIRTILLI ROSSI
E SPÄTZLE DI GRANO SARACENO ACCOMPAGNATA DA
PERE COTTE, CASTAGNE CARAMELLATE,
CAVOLO ROSSO BRASATO
E CAVOLETTI DI BRUXELLES ALLA PANCETTA

68.00 p.p.

**“Gebratener Rehrücken, Preiselbeersauce und Buchweizenspätzle
dazu gekochte Birnen, karamellisierte Kastanien, geschmorter Rotkohl
und Rosenkohl mit Speck “**

Longe de chevreuil rôtie, sauce aux airelles et spätzle de sarrasin

*accompagnée de: poires cuites, châtaignes caramélisées, chou rouge braisé
et choux de Bruxelles aux lardons*

Roasted saddle of roe deer, cranberry sauce and buckwheat spätzle
accompanied by cooked pears, caramelised chestnuts, braised red cabbage
and Bruxelles sprouts with bacon



ANTIPASTI

CONFIT DI FEGATO D'ANATRA, PANBRIOCHE AI FICHI
E COMPOSTA DI MELE COTOGNE

25.00

Entenleber-Confit, Feigen-Brioche und Quittenkompott

Confit de foie de canarde, pain brioché aux figues et compotée de coing

Duck liver confit, fig brioche bread and quince compote

BOLLITO DI MANZO FREDDO,
SALSA VERDE SOFFICE E BAGNA CAUDA

27.00

Kaltes gekochtes Rindfleisch, weiche grüne Sauce und Bagna Cauda

Bœuf bouilli froid, sauce verte et sauce bagna cauda aux anchois

Cold boiled beef, soft salsa verde (green sauce) and bagna cauda

FILETTO DI COREGONE IN CARPIONE DI CIPOLLA ROSSA,
COUSCOUS DI CAVOLFIORI E UVETTA SULTANINA 🌱🌱

26.00

**Lavaretfilet in Marinade mit roter Zwiebel, Couscous
mit Blumenkohl und Sultaninen**

Filet de fêra mariné aux oignons rouges, coucous de chou-fleur et raisins secs

Fillet of whitefish marinated with red onion, cauliflower couscous and sultanas

HUMMUS DI FAGIOLI CANNELLINI, CICORIETTA RIPASSATA
E BRICIOLE DI PEPERONE CRUSCO 🌱🌱

24.00

**Hummus aus Cannellini-Bohnen, angebratener Chicorée
und zerstossene Crusco-Paprikabrösel**

Houmous de haricots blancs, pousses de chicorée rissolées et miettes de poivron crusco

Cannellini bean hummus, sauteed chicory and crusco pepper crumbs

PRIMI PIATTI



RISOTTO CARNAROLI MANTECATO ALLA ZUCCA E FONDUTA DI FORMAGGIO PIORA 🌱

25.00

Carnaroli-Risotto verrührt mit Kürbis und Piora-Käse-Fondue

Risotto crémeux de riz carnaroli à la courge et fondue au fromage Piora

Creamy melted Piora cheese and pumpkin Carnaroli risotto

TAGLIATELLE RIPIENE ALLO STRACOTTO DI CINGHIALE, CREMA DI VERZA E ESSENZA DI CARNE

25.00

**Tagliatelle gefüllt mit verkochtem Wildschwein,
Wirsingcreme und Fleischsud**

Tagliatelles farcies au ragoût de sanglier, crème de chou vert frisé et fumet de viande

Tagliatelle stuffed with stewed wild boar, cabbage cream and meat essence

CAVATELLI ALLA SEMOLA DI GRANO DURO MANTECATI CON COZZE, POMODORINI E FAGIOLI BORLOTTI 🌱

20.00/25.00

**Hartweizengriess Cavatelli mit Muscheln, Kirschtomaten
und Borlotti-Bohnen**

*Pâtes cavatelli à la semoule de blé dur avec sauce crémeuse aux moules,
tomates cerises et haricots borlotti*

Cavatelli made with durum wheat semolina, with mussels,
cherry tomatoes and borlotti beans

CREMA DI SEDANO E CASTAGNE 🌱🌱

21.00

Sellerie-Kastanien-Creme

Velouté de céleris et châtaignes

Cream of celery and chestnut soup

Le paste possono essere servite anche come ½ porzione

Pasta kann auch als ½ Portion serviert werden

Les pâtes sont servies aussi comme ½ portion

Pasta can also be served as ½ portion



PESCI

MOSCARDINO IN UMIDO, CIME DI RAPA,
PEPERONE CRUSCO E CROSTONE DI PANE 🌱

46.00

**Gedünsteter Moschuskrake, Stängelkohl, Crusco-Paprika
und überbackene Weissbrotscheibe**

Poulpe élédone à l'étouffée, fanes de navet, poivron séché et tartine de pain

Stewed baby octopus, turnip greens, crusco pepper and bread croutons

DORSO DI BRANZINO SALTATO
CON PORCINI E CREMA DI PORRI 🌱🌱

46.00

Gebratener Wolfsbarschrücken mit Steinpilzen und Lauchcreme

Dos de bar sauté avec cèpes et crème de poireau

Sea bass fillet sauteed with ceps and leek cream

CARNI



**FILETTO DI MANZO SVIZZERO ARROSTO
CON TOPINAMBUR AL FORNO E TARTUFO NERO** 🌿🌿👤

51.00

**Gebratenes Schweizer Rinderfilet mit gebackenem Topinambur
und schwarzem Trüffel**

Filet de bœuf suisse rôti avec topinambours au four et truffe noire

Swiss beef fillet oven-roasted with Jerusalem artichoke and black truffle

**CARRÉ DI AGNELLO IRLANDESE,
CROSTONE DI POLENTA ROSSA TICINESE
E VARIAZIONE DI BROCCOLETTI** 🌿

49.00

**Irishes Lammkarree, rote Tessiner Polentaschnitt
und Brokkoli-Variation**

*Carré d'agneau irlandais, tartine de polenta rouge du Tessin
et assortiment de brocolis*

Rack of Irish lamb, crusty red polenta from Ticino
and broccoli composition

GULASH DI CECI CON POLENTA TICINESE CROCCANTE 🌿🌿👤

44.00

Kichererbsengulasch mit knuspriger Tessiner Polenta

Goulash de pois chiches avec polenta croustillante du Tessin

Chickpea goulash with crunchy polenta from Ticino

FORMAGGI

SELEZIONE DI FORMAGGI ASSORTITI

16.00

Auswahl an verschiedenen Käsesorten

Sélection de fromages assortis

Cheese selection

PEZZO DI FORMAGGIO

6.00

Käsestück

Morceau de fromage

A piece of cheese



DESSERT

**MOUSSE ALLE CASTAGNE, SORBETTO ALLA MELA VERDE
E BISCOTTO MORBIDO AL PISTACCHIO** 🍴

16.00

Kastanienmousse, Sorbet mit grünem Apfel und weicher Pistazienbiskuit

Mousse de châtaigne, sorbet aux pommes vertes et biscuit moelleux aux pistaches

Chestnut mousse, green apple sorbet and soft pistacchio biscuit

IL «MANDARINO»... 🍴

16.00

Die «Mandarine»...

La «Mandarine»...

The «Tangerine»...

**CREMOSO AL MASCARPONE, SPUMA AL CAFFÈ
E FINANZIERE AL CACAO** 🍴

14.00

Mascarpone-Creme, Kaffee-Mousse und Finanziere-Biskuit mit Kakao

Crème au mascarpone, mousse au café et financier au cacao

Mascarpone cream, coffee foam and chocolate financier

**SEMIFREDDO ALL'UVA FRAGOLA, ARANCIA ROSSA
E CROCCANTE ALLA VANIGLIA** 🍴

15.00

Isabella-Trauben-Halbgefrorenes, Blutorange und Vanillecrisp

Parfait aux raisins framboises et oranges sanguines avec croustillant à la vanille

Strawberry grape semifreddo, red orange and vanilla crisp

PANNA COTTA AL COCCO, LIME E MIRTILLI 🍴🌱

14.00

Panna Cotta mit Kokosnuss, Limette und Heidelbeeren

Panna cotta à la noix de coco, lime et myrtilles

Coconut panna cotta, lime and blueberries

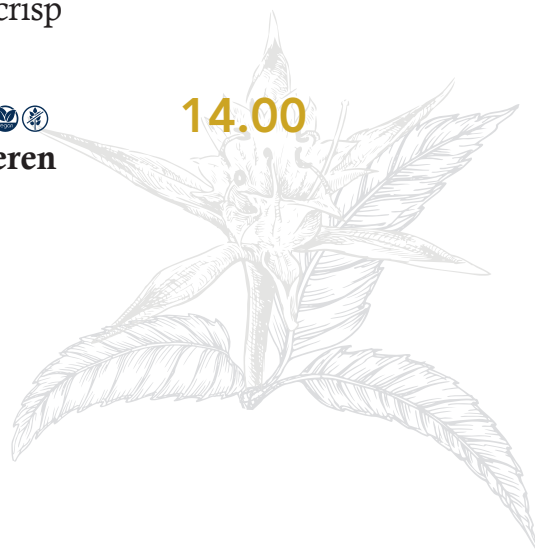
FRUTTA O SORBETTI

15.00

Obst oder Sorbets

Fruits ou sorbets

Fruit or sorbets



Provenienza del Pesce / Fischherkunft / Origine du Poisson / Fish origin

Coregone: Italia/Francia
Cozze: Italia/Spagna
Moscardini: Mar Mediterraneo/Atlantico
Branzino: Mar Mediterraneo/Atlantico
Felchen: Italien/Frankreich
Muscheln: Italien/Spanien
Moschuskrake: Mittelmeer/Atlantik
Wolfsbarsch: Mittelmeer/Atlantik
Corégone: Italie/France
Moules: Italie/Espagne
Pieuvre Élédone: Mer méditerranée/Océan atlantique
Bar: Mer méditerranée/Océan atlantique
Whitefish (Coregonus): Italy/France
Mussels: Italy/Spain
Musky octopus: Mediterranean Sea/Atlantic Ocean
Bass: Mediterranean Sea/Atlantic Ocean

Provenienza delle carni / Fleischherkunft / Origine de viande / Meat origin Coniglio Italia

Manzo: Svizzera
Vitello: Svizzera
Maiale: Svizzera
Fegato anatra: Francia/Bulgaria
Cinghiale: Est Europa/Austria
Capriolo: Gran Bretagna/Germania
Agnello: Irlanda
Rind: Schweiz
Kalb: Schweiz
Schwein: Schweiz
Entenleber: Frankreich/Bulgarien
Wildschwein: Osteuropa/Österreich
Wildbret: Grossbritannien/Deutschland
Lamm: Irland
Bœuf: Suisse
Veau: Suisse
Porc: Suisse
Foie de canard: France/Bulgarie
Sanglier: Europe de l'Est/Autriche
Gibier: Grande-Bretagne/Allemagne
Agneau: Irlande
Beef: Switzerland
Veal: Switzerland
Pork: Switzerland
Duck liver: France/Bulgaria
Wild boar: Eastern Europe/Austria
Venison: Great Britain/Germany
Lamb: Ireland