

*“Ecco il problema di chi beve, pensai versandomi da bere.  
Se succede qualcosa di brutto si beve per dimenticare;  
se succede qualcosa di bello si beve per festeggiare;  
Se non succede niente si beve per far succedere qualcosa.”*

*Charles Bukowsky*



# SASSA BISTROT & BAR



## VINI AL BICCHIERE

LE NOSTRE BOLLICCINE   dl		VINI ROSSI   dl	
Prosecco D.O.C. Brut	9.-	Merlot del Ticino	9.-
Ferrari Maximum Brut Trento D.O.C.	12.-	Primitivo	9.-
Franciacorta Berlucchi	12.-	Sangiovese, Cabernet Sauvignon	9.-
Champagne M. Forget Brut Premium Cru	16.-		
Champagne Ruinart	20.-		
		VINI ROSATI   dl	
		Vino Rosé	9.-
VINI BIANCHI   dl		VINI DOLCI   dl	
Bianco del Ticino	9.-		
Pinot Grigio	9.-	Passito	15.-
Chardonnay	9.-		



# SASSA BISTROT & BAR



## COCKTAILS

### LE NOSTRE CREAZIONI

**Zen Sensation** **18.-**  
Vodka Alpi Swiss, Malibu, Midori, purea di banana,  
succo di ananas

**Mirto Passion** **18.-**  
Liquore sardo al Mirto, Passoa, liquore al miele, lime

**Tennessee Boulevardier** **18.-**  
Campari bitter, Antica Formula Vermouth,  
Jack Daniel's Honey

### VILLA SASSA KM "0"

**Taste of Ticino** **16.-**  
Amaro Generoso, succo di limone,  
zucchero e albume

**Barbarotto** **16.-**  
Bitter Barbaro, Chinotto ticinese "Noè",  
essenze di agrumi

### SUGGERITO DAL NOSTRO CHEF

**Calabro Spritz** **16.-**  
Vecchio Amaro del Capo red hot edition, succo di lime,  
prosecco, acqua tonica e peperone crusco calabrese

### FRIZZANTI

**Aperol Spritz** **14.-**  
Prosecco, Aperol, soda

**Ugo** **14.-**  
Prosecco, menta fresca, sciroppo al sambuco, soda

**Rossini** **18.-**  
Purea di fragole fresche, Champagne

**Kir Royal** **18.-**  
Crème de Cassis, Champagne

### PRIMA DI CENA

**Negroni** **16.-**  
Gin, Bitter Campari, Vermouth rosso

**Americano** **16.-**  
Bitter Campari, Vermouth rosso, soda

**Martini Cocktail** **16.-**  
Dry Vermouth, gin

**Manhattan** **16.-**  
Vermouth rosso, Rye whiskey, angostura

**Mai Tai** **16.-**  
Rum chiaro, rum scuro, Triple Sec, orzata, succo di lime



# SASSA BISTROT & BAR



## COCKTAILS

### A TUTTE LE ORE

<b>Dark "N" stormy</b> Rum scuro, ginger beer, succo di lime	<b>16.-</b>
<b>Aperol Ston Sour</b> Aperol, succo d'arancia, lime e zucchero	<b>16.-</b>
<b>Cosmopolitan</b> Vodka, Triple Sec, lime e succo di mirtillo	<b>16.-</b>
<b>Moscow/London Mule</b> Gin o Vodka, succo di lime, ginger beer	<b>16.-</b>
<b>Pimm's N.I</b> Pimm's NI, cetriolo, gazzosa	<b>16.-</b>
<b>Caipirinha</b> Cachaça, lime, zucchero	<b>16.-</b>
<b>Mojito</b> Rum chiaro, lime, menta, zucchero, soda	<b>16.-</b>
<b>Margarita</b> Tequila, Cointreau, succo di lime, sale	<b>16.-</b>
<b>Gin Fizz</b> Gin, lime, zucchero, soda	<b>16.-</b>
<b>Tommy's Margarita</b> Tequila, Cointreau, succo di lime, sciroppo d'agave	<b>16.-</b>

### NEL DOPO CENA

<b>Espresso Martini</b> Vodka, caffè espresso, zucchero	<b>16.-</b>
<b>Old Fashioned</b> Bourbon whiskey, zucchero, soda, angostura	<b>16.-</b>
<b>Black or White Russian</b> Liquore al Caffè, Vodka, panna	<b>16.-</b>
<b>All Sours</b> Vodka, whiskey o gin, sweet and sour, bianco d'uovo	<b>16.-</b>

### ANALCOLICI

<b>Shirley Temple</b> Ginger ale, succo di lime, granatina	<b>10.-</b>
<b>New Florida</b> Succo d'arancia, succo al mirtillo, succo di limone e soda	<b>12.-</b>
<b>Villa Sassa</b> Purea di fragole fresche, succo d'ananas, crema di cocco	<b>14.-</b>
<b>All Virgin</b> Mojito, Colada...	<b>14.-</b>



# SASSA BISTROT & BAR



## BIRRE

### ALLA SPINA

Feldschlösschen 30cl	5.-
Feldschlösschen 50cl	9.-

### SPECIALI DAL TICINO IN BOTTIGLIA

“La Nostra” lager, birrificio San Martino 33cl Birra chiara non filtrata con note delicatamente speziate, ottimamente bilanciate da sapori di cereali	8.-
“La Helles” pale ale, birrificio San Martino 33cl Birra chiara dalle note agrumate con sentori di erba fresca e cereali, dal retrogusto delicatamente amaro	8.-
“La Rossa” amber ale, birrificio San Martino 33cl Birra ambrata con riflessi rossi, presenta note di cioccolato e caramello con un retrogusto fruttato	8.-

### SENZA GLUTINE

Birra senza glutine 33cl	8.-
-----------------------------	-----

### SENZA ALCOL

Clausthaler (Germania) 33cl	8.-
--------------------------------	-----

### INTERNAZIONALI

Heineken (Olanda) 33cl	8.-
Corona (Messico) 33cl	8.-
San Miguel (Spagna) 33cl	8.-
Menabrea bionda (Italia) 33cl	8.-
Menabrea ambrata (Italia) 33cl	8.-
Ichnusa (Italia) 33cl	8.-
Guinness (Irlanda) 33cl	8.-
Ichnusa non filtrata (Italia) 50cl	10.-
Franziskaner (Germania) 50cl	10.-



# SASSA BISTROT & BAR



## APERITIVI / PORTO / AMARI E LIQUORI

APERITIVI		AMARI 4 cl	
Sanbittèr Red/ White/ Crodino 10cl	6.-	Braulio / Ramazzotti	8.-
Campari Soda 10cl	6.-	Rabarbaro Zucca / Amaro del Capo	8.-
White/ Red/ Dry Martini 4cl	8.-	Montenegro / Lucano / Averna	8.-
Cynar 4cl	8.-	Jägermeister / Appenzeller	8.-
Carpano Antica Formula Vermouth 4cl	8.-	Fernet Branca / Menta	8.-
Bitter Campari 4cl	8.-	Amaro Generoso (Ticino)	8.-
Lillet Blanc/ Noilly Prat 4cl	8.-	Braulio Riserva	12.-
Punt e Mes 4cl	8.-	Amaro Generoso Riserva (Ticino)	12.-
Pernod / Ricard / Pastis 2cl	8.-		
PORTO & SHERRY 5 cl		LIQUORI 4 cl	
Sherry Tio Pepe Dry	10.-	Limoncello / Nocino / Mirto	8.-
Porto Tawny Sandeman White & Red	10.-	Sambuca	8.-
Porto Dona Antonia 10 años	12.-	Amaretto dl Saronno / Baileys	8.-
Porto Dona Antonia 20 años	16.-	Southern Comfort	8.-
		Drambuie / Liquor 43y	10.-
		Grand Marnier / Cointreau	10.-
		Tia Maria / Kahlúa	10.-
		D.O.M. Benedictine	10.-
		Peter Heering Cherry Liqueur	10.-
		Jack Daniel's Honey	10.-
		Liquore alla liquirizia	10.-



# SASSA BISTROT & BAR



## SUPERALCOLICI

GRAPPE 2 cl		BRANDY 2 cl	
Sassi Grossi, Ticino	10.-	Carlos Primero	12.-
Castello di Morcote, Ticino	10.-	Vecchia Romagna	12.-
Nonino Monovitigno Merlot, Sauvignon, Moscato	10.-	COGNAC 2 cl	
Nonino Chardonnay barrique 12 months	12.-	Rémy Martin V.S.O.P.	14.-
Nonino Riserva Antica Cuvée 5 Years	14.-	Courvoisier V.S.O.P.	14.-
Berta selection Magia, Tre soli Tre, Devina	16.-	Davidoff XO	18.-
		Hennessy XO	20.-
		Martell XO	20.-
		Rémy Martin XO	20.-
DISTILLATI ALLA FRUTTA 2 cl		ARMAGNAC 2 cl	
Kirsch Fassbind	10.-	Armagnac Baron Dupleix V.S.O.P.	16.-
Apricotine Morand	10.-	Armagnac Baron Dupleix 1988	18.-
Williamine Morand	10.-	CALVADOS 4 cl	
Kirsch Dettling Superieur Vieux	10.-	Calvados Morin	8.-
Vieille Prune	12.-	Calvados Château du Breuil	12.-



# SASSA BISTROT & BAR



## SUPERALCOLICI

VODKA 4 cl		RUM 4 cl	
Moskovskaya (Russia)	10.-	Coruba chiaro (Santo Domingo)	10.-
Razbery Stoly (Russia)	10.-	Brugal Añejo (Santo Domingo)	12.-
Vodka Alpi (Ticino)	12.-	Abuelo 7 años (Panama)	14.-
Beluga (Russia)	16.-	Abuelo 12 años (Panama)	16.-
Grey Goose (Francia)	16.-	Don Papa (Filippine)	16.-
Belvedere (Polonia)	18.-	Santa Teresa 1796 (Venezuela)	16.-
		Zacapa 23 años (Guatemala)	18.-
		Rhum Dictador 20 años (Colombia)	20.-
		Dictador XO (Colombia)	24.-
GIN 4 cl		TEQUILA 4 cl	
Henkes (Olanda)	10.-	Jose Cuervo blanco	12.-
Bombay (Inghilterra)	12.-	Jose Cuervo reposado	12.-
Hendrick's (Scozia)	14.-	Herradura Plata	14.-
Tanqueray 10 (Inghilterra)	14.-	Herradura Reposado	16.-
Le Tribute (Spagna)	14.-		
Bisbino Bio (Ticino)	16.-		
Bisbino Bio Ginger Dry (Ticino)	18.-		
Mare (Spagna)	18.-		
London N I (Inghilterra)	18.-	CACHAÇA 4 cl	
Monkey 47 (Germania)	20.-	Cachaça 5l	10.-
Adamus (Portogallo)	20.-		







# SASSA BISTROT & BAR



## BIBITE, CAFFÈ E BEVANDE CALDE

BIBITE		BEVANDE CALDE	
Coca cola / Zero / Fanta / Sprite 33cl	5.-	Espresso / Espresso macchiato / Crème	3,50.-
Aranciata 33cl	5.-	Espresso in tazza grande	4.-
Apfelschorle 33cl	5.-	Espresso decaffeinato	4,50.-
Rivella rossa / blu 33cl	5.-	Cappuccino	4,50.-
Schweppes Tonica / Bitter / Ginger ale 20cl	5.-	Orzo o ginseng in tazza piccola	4,50.-
Acqua Panna / San Pellegrino 50cl	6.-	Ovomaltina o Caotina	4,50.-
Succo di frutta 20cl	6.-	Latte macchiato	5.-
Gazzosa ticinese al limone / mandarino 33cl	6.-	Tè e infusioni	5,50.-
Chinotto "Noè" (Ticino) 33cl	6.-	Doppio espresso	6.-
Tonica Indian "Noè" (Ticino) 33cl	6.-	Doppio espresso decaffeinato	6.-
Fever Three Indian tonica / Mare / Ginger Beer 20cl	6.-	Cappuccino di soia, mandorla o riso	6.-
Red Bull 33cl	6.-	Latte macchiato alla soia, mandorla o riso	6.-
Acqua Panna / San Pellegrino 100cl	8.-	Caffè corretto (grappa, cognac, Baileys)	6.-
Succo di pomodoro condito 33cl	8.-	Caffè shakerato	6.-
Spremuta fresca di arance o pompelmo 40cl	9.-	Orzo o ginseng in tazza grande	6.-
		Cioccolata	6,50.-
		Caffè shakerato con alcol	12.-
		Irish Coffee	16.-



# SASSA BISTROT & BAR



## LA NOSTRA SELEZIONE DI SIGARI

REPUBBLICA DOMINICANA			
Private Stock Long Filler No. 2	10.-	Davidoff Special R	25.-
Davidoff Ambassadorice	12.-	Davidoff special T	28.-
Davidoff Entreacto	12.-	CUBA	
Griffin's Robusto	15.-	Romeo & Julietta Tubos	15.-
Davidoff Grand Cru No. 2	21.-	Montecristo No. 4	17.-
Davidoff Signature No. 2	24.-	Partagas D4	20.-
		Cohiba Siglo II	25.-

*“Fumare sigari è come innamorarsi.  
Prima sei attratto dalla forma, rimani per il suo sapore,  
e devi sempre ricordarti di non lasciare mai, mai spegnere la fiamma!”*

*Winston Churchill*