



Villa Sassa


Happy Easter

9.04.2023

Dalle ore 12.00

Ristorante Ai Giardini di Sassa

LIVE MUSIC

 +41 (0)91 911 47 42

 ristorante@villasassa.ch





MENU

Stuzzichino di benvenuto

Begrüßungs-Snack
Welcome appetizer
Mise en bouche de bienvenue

Sandwich di manzo, barba di frate all'agro e spuma di parmigiano Vacche Rosse

Rindfleisch-Sandwich, saurer Mönchsbart und Mousse aus Vacche Rosse-Parmesan
Beef sandwich with dressed agretti salad and Vacche Rosse parmesan foam
Sandwich au bœuf accompagné de salade d'agretti aigres et d'une mousse de parmesan Vacche Rosse

Ravioli di asparagi, pomodoro giallo del Piennolo in acqua di mare e burratina pugliese

Spargel-Ravioli, gelbe Piennolo-Tomaten in Meerwasser und apulischer Burratina-Käse
Ravioli with asparagus, Piennolo yellow tomatoes in sea water with small burrata cheese from Puglia
Ravioli aux asperges et tomates Piennolo jaunes à l'eau de mer et petit fromage burrata de Puglia

Dorso di lucioperca saltato con crema di piselli e verdure primaverili

Angebratener Zanderrücken mit Erbsencreme und Frühlingsgemüse
Filet of zander fish sautéed with pea cream and spring vegetables
Filet de sandre sauté nappé de crème aux petits pois et accompagné de légumes de printemps

Oppure - Oder - Or - Ou

Capretto nostrano “come lo faceva la nonna”

Einheimisches Zicklein “nach Omas Art”
Local goat “like Grandma used to make”
Chevreau de la région «à la façon de grand-mère»

Namelaka al cioccolato fondente, zuppetta ai frutti rossi e spuma allo zabaione

Namelaka mit Zartbitterschokolade, Tunke aus roten Früchten und Zabaglione-Mousse
Dark chocolate namelaka with red fruit sauce and zabaione foam
Namelaka au chocolat noir nappé de sauce aux fruits rouges et mousse de sabayon

CHF 90 p.p.

