

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 avvisaci 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

COSTATA FIORENTINA ALLA GRIGLIA
CON SALSA CHORON, VERDURE ALLA GRIGLIA
E PATATE CROCCHETTE ALLE MANDORLE

68.00 p.p.

**Gegrilltes Florentiner T-Bone-Steak mit Choron-Sauce,
gegrilltes Gemüse und Kartoffeln, Kroketten mit Mandeln**

*Bifteck à la florentine grillé à la sauce choron, accompagné de légumes grillés,
pommes de terre et croquettes aux amandes*

Grilled Florentine steak with Choron sauce,
grilled vegetables and potatoes, almond croquettes



ANTIPASTI

**INSALATINA D'ASTICE CON CREMA DI PISELLI
E FIORI DI SAMBUCO** ⓘ

29.00

Hummersalat mit Erbsencreme und Holunderblüten

Salade de homard avec crème de petits pois et fleurs de sureau

Lobster salad with pea and elderflower cream

**CAPESANTE SCOTTATE CON CILIEGIE,
GRANELLA DI PISTACCHIO E YOGURT DI PECORA** ⓘ

26.00

**Angedünstete Jakobsmuscheln mit Kirschen,
klein gehackten Pistazien und Schafsjoghurt**

Coquilles Saint-Jacques blanchies avec cerises, pistaches concassées et yaourt de brebis

Scallops lightly cooked with cherries, chopped pistachios and sheep's yoghurt

**CHEESECAKE DI ZINCARLIN FRESCO,
VITELLINO DA LATTE E CROCCANTE DI TARALLI
ALL'OLIO EXTRAVERGINE**

26.00

**Käsekuchen mit Zincarlin-Frischkäse, Milchkalb
und Taralli-Krokant mit nativem Olivenöl extra**

*Cheese-cake de fromage zincarlin frais, veau de lait et croquant de taralli
à l'huile d'olive vierge extra*

Fresh Zincarlin cheesecake, veal and crunchy taralli with extra-virgin olive oil

**CROCCHETTA DI AGNELLO AI PROFUMI ARABI,
LENTICCHIE ROSSE E BARBA DI FRATE**

24.00

Lammkrokette mit arabischen Düften, roten Linsen und Mönchsbart

Croquette d'agneau saveur orientale, lentilles rouges et agretti

Lamb croquette with Middle-Eastern flavours, red lentils and agretti

CARCIOFI, MOUSSE DI ANACARDI, TIMO E TARTUFO NERO ⓘ

24.00

Artischocken, Cashew-Mousse, Thymian und schwarzer Trüffel

Artichauts, mousse de noix de cajou, thym et truffe d'été

Artichokes, cashew mousse, thyme and black truffle

PRIMI PIATTI



**RISOTTO CARNAROLI MANTECATO AL MERLOT,
RADICCHIO ROSSO E LUGANIGHETTA DI CONIGLIO** 🍷

25.00

**Risotto aus Carnaroli-Reis mit Merlot verrührt, roter Radicchio
und Kaninchen-Würstchen**

Risotto crémeux de riz Carnaroli au merlot avec chicorée rouge et saucisse tessinoise de lapin

Creamy Carnaroli risotto with Merlot, red radicchio and rabbit luganighetta sausage

**CONCHIGLIONE RIPIENO DI RICOTTA TICINESE FIOR DI LATTE,
ASPARAGI E SPUGNOLE** 🍷

26.00

Conchiglione-Pasta, gefüllt mit Tessiner Ricotta, Spargel und Morcheln

Pâte «conchiglione» farcie de ricotta fior di latte tessinoise, asperges et morilles

Conchiglione pasta filled with Fior di latte ricotta from Ticino, asparagus and morels

**TAGLIOLINO AL NERO DI SEPPIA LEGGERMENTE ABBRUSTOLITO,
CALAMARETTI E CREMA DI FINOCCHI** 🍷

25.00

**Leicht geröstete Tagliolini mit schwarzer Tintenfischtinte,
Babytintenfisch und Fenchelcreme**

Pâtes «tagliolini» à l'encre de seiche légèrement grillées, petits calamars et crème de fenouil

Lightly seared tagliolini made with cuttlefish ink, baby squid and fennel cream

**GNOCCHETTI DI SEMOLA ALL'AGLIO ORSINO
CON RAGU BIANCO DI VITELLO** 🍷

25.00

Griess-Gnocchetti mit Bärlauch und weissem Kalbsragout

Gnocchis de semoule à l'ail des ours avec sauce de veau

Semolina wheat and wild garlic gnocchetti with veal sauce

**CREMA DI RADICE DI PREZZEMOLO CON IL SUO OLIO
E SGOMBRO MI-CUIT** 🍷🍷

23.00

Petersilienwurzelcreme samt Öl und halbgearte Makrele

Velouté de racines de persil à l'huile et au maquereau mi-cuit

Parsley root cream and its oil with mi-cuit mackerel

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

**DORSO DI LUCIOPERCA, PUREA DI FAGIOLI ZOLFINO,
ASPARAGI SELVATICI E CHIPS DI GUANCIALE** 🌿🍷

48.00

**Zanderrücken, Püree aus Zolfino-Bohnen,
Wildspargel und Guanciale-Chips**

Dos de sandre, purée de haricots «zolfino», asperges sauvages et chips de guanciale (bacon)
Zander fillet, Zolfino bean purée, wild asparagus and pork cheek chips

**CUORE DI MERLUZZO REALE IN CROSTA DI ERBE,
CREMA DI FAVE E CIPOLLOTTO ALLA PIASTRA**

47.00

**Herzfilet des Königskabeljau in Kräuterkruste, gerahmte Ackerbohnen
und gegrillte Frühlingszwiebeln**

Cœur de cabillaud royal en croûte d'herbes, crème de fèves et oignon nouveau à la plancha
Heart of Atlantic cod in a herb crust, broad bean cream and grilled spring onion

**PAVÈ DI ORATA AL VAPORE CON BRUNOISE DI VERDURE,
BRODETTO DI ORTICHE E VELE DI PANE NERO CROCCANTE**

49.00

**Gedünstetes Goldbrassen-Pavé mit Gemüse-Brunoise, Brennesselsud
und hauchdünnen, knusprigen Schwarzbrotsscheiben**

*Pavé de dorade à la vapeur avec brunoise de légumes, bouillon d'orties
et fines tranches de pain noir croustillantes*

Pavè of gilt-head bream with brunoise of vegetables, nettle broth
and crunchy rye bread

CARNI



**FILETTO DI MANZO SVIZZERO ARROSTO ALLE SPUGNOLE,
CRUDO DELLA MESOLCINA, ROSETTA DI PATATE
E PERLE DI VERDURE** 🌿🍴

54.00

**Gebratenes Schweizer Rinderfilet mit Morcheln,
roher Schinken aus dem Misox, Kartoffelrosette und Gemüseperlen**

*Filet de bœuf suisse rôti aux morilles, jambon cru typique de la Mesolcina,
rose de pommes de terre et perles de légumes*

Roast fillet of Swiss beef with morels, Mesolcina prosciutto,
potato rosette and vegetable pearls

**PETTO D'ANATRA LACCATA AL MIELE DI TIGLIO TICINESE
E PEPE DI SICHUAN, RABARBARO CARAMELLATO
E PATATE ANNA** 🌿🍴

48.00

**Entenbrust lackiert mit Tessiner Lindenhonig und Sichuanpfeffer,
karamellisierter Rhabarber und Anna-Kartoffeln**

*Magret de canard laqué au miel de tilleul tessinois et poivre du Sichuan,
rhubarbe caramélisée et pommes Anna*

Duck breast coated in linden honey from Ticino and Sichuan pepper,
caramelized rhubarb and potatoes Anna

**COSTOLETTA DI MAIALE SWISSPRIM IN CROSTA DI AGLIO NERO,
VERDURINE DI PRIMAVERA E CILINDRI DI PATATE CONFIT**

48.00

**Schweizer SwissPrim-Schweinekotelett in schwarzer Knoblauchkruste,
Frühlingsgemüse und Kartoffelröllchen-Confit**

*Côte de porc SwissPrim en croûte d'ail noir, petits légumes de printemps
et cylindres de pommes de terre confits*

SwissPrim pork cutlet in a black garlic crust, spring vegetables and confit potatoes

**FINOCCHIO IN DOPPIA CONSISTENZA, CROCCANTE
ALLE MANDORLE E CREMA CON IL SUO LATTE** 🌿🍴

44.00

Fenchel in doppelter Textur, Krokant mit Mandeln und Sahne samt Milch

Fenouil double consistance, croquant aux amandes et crème avec son lait

Fennel two ways, almond brittle and almond cream

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

LA PERA... 🌿

15.00

Die Birne...

La poire...

The pear...

**SUFLÉ AL CIOCCOLATO FONDENTE (72%),
SORBETTO AL FRUTTO DELLA PASSIONE
E LAMPONE CROCCANTE (CA. 12 MIN.)**

14.00

**Soufflé aus Zartbitterschokolade (72%), Sorbet mit Passionsfrucht
und knusprigen Himbeeren (ca. 12 Min.)**

*Soufflé au chocolat noir (72 %), sorbet aux fruits de la passion
et framboise croustillante (env. 12 min.)*

Soufflé of dark chocolate (72%), passion fruit
and crunchy raspberry sorbet (approx 12 min.)

BAVARESE ALLA NOCCIOLA, COCCO E SPUMA ALLO ZABAIONE 🌿 15.00

Bayerische Creme mit Haselnuss, Kokosnuss und Zabaglione-Mousse

Bavarois aux noisettes, noix de coco et mousse de sabayon

Hazelnut and coconut Bavarian cream with zabaione foam

**SEMIFREDDO ALLA FRAGOLA, COMPOSTA DI ARANCE
E NOCI PECAN CARAMELLATE 🌿👤**

14.00

Erdbeerparfait, Orangenkompott und karamellisierte Pekannüsse

Parfait aux fraises, compotée à l'orange et noix de pécan caramélisées

Strawberry semifreddo, orange compote and caramelized pecans

TORTINO AL PISTACCHIO E AMARENE 🐦👤 15.00

Küchlein mit Pistazien und Schwarzkirschen

Fondant aux pistaches et cerises griottes

Pistachio and sour cherry tart

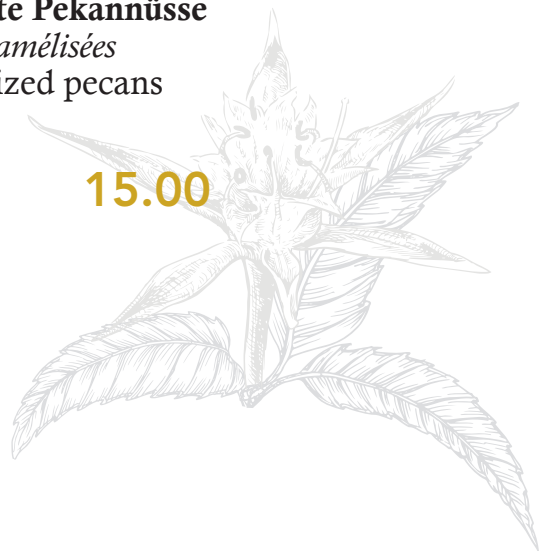
FRUTTA O SORBETTI

15.00

Obst oder Sorbets

Fruits ou sorbets

Fruit or sorbets



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

Astici e capesante: USA/Canada
Calamari: FAO 47 atlantico sud orientale
Sgombro: Italia/Norvegia
Lucioperca: Italia
Merluzzo: Danimarca
Orata: FAO 27
Branzino: Mar Mediterraneo/Atlantico
Hummer und Jakobsmuscheln: USA/Kanada
Tintenfisch: FAO 47 Südostatlantik
Makrele: Italien/Norwegen
Zander: Italien
Kabeljau: Dänemark
Goldbrasse: FAO 27
Homards et coquilles Saint-Jacques: USA/Canada
Calamars: FAO 47 - Atlantique sud-est
Maquereau: Italie/Norvège
Sandre: Italie
Cabillaud: Danemark
Dorade: FAO 27
Lobster and scallops: USA/Canada
Squid: FAO 47 South east Atlantic
Mackerel: Italy/Norway
Zander: Italy
Cod: Denmark
Gilt-head bream: FAO 27

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

Agnello: Francia/Svizzera/Irlanda
Coniglio: Italia/Francia/Ungheria
Anatra: Francia/Ungheria
Manzo, maiale, vitello: Svizzera
Lamm: Frankreich/Schweiz/Irland
Kaninchen: Italien/Frankreich/Ungarn
Ente: Frankreich/Ungarn
Rind, Kalb, Schwein: Schweiz
Agneau: France/Suisse/Irlande
Lapin: Italie/France/Hongrie
Canard: France/Hongrie
Bœuf, porc, veau: Suisse
Lamb: France/Switzerland/Ireland
Rabbit: Italy/France/Hungary
Duck: France/Hungary
Beef, Pork, Veal: Switzerland