



SASSA BISTROT & BAR

MENU



Sassa Bistrot & Bar • Via Tesserete 10 • CH-6900 Lugano • +41 (0)91 911 47 41

YOUR DELICIOUS BREAK WITH VIEW

I CLASSICI DEL SASSA

 I sapori di casa		 Panini
Parmigiana di melanzane  <i>Auberginen-Parmigiana • Aubergine parmigiana Aubergines à la parmigiana</i>	23.-	Club Sandwich Villa Sassa** 31.-
Spaghetti al pomodoro e basilico  <i>Spaghetti mit Basilikum und Tomaten Spaghetti with tomato sauce and basil Spaghettis à la sauce tomate et basilic</i>	21.-	Hamburger di manzo Monte Brè** 27.- (con formaggio Leventina DOP, bacon, pomodoro, insalata e maionese) Hamburger vom Rind Monte Brè (mit Alpenkäse DOP aus dem Tessin, Bacon, Tomaten, Salat und Mayonnaise) • Beefburger Monte Brè (with Leventina cheese DOP from Ticino, bacon, tomatoes, salad and mayonnaise) • Hamburger de bœuf Monte Brè (avec fromage Leventina AOP, bacon, tomates, salade et mayonnaise)
Lasagna alla casalinga <i>Lasagne nach Hausfrauenart • Homestyle Lasagna Lasagnes maison</i>	25.-	Hamburger di melanzana, Caciocavallo Silano,  27.- insalata e cipolla caramellata** <i>Auberginen-Burger Caciocavallo-Käse von der Sila, Salat und karamellisierte Zwiebel • Aubergine burger, Caciocavallo Silano cheese, salad and caramelized onions • Burger d’aubergine, fromage Caciocavallo Silano, salade et oignon caramélisé</i>
Zuppa di verdure e cereali  <i>Gemüse-Getreidesuppe • Vegetable soup with cereals Soupe de légumes et céréales</i>	18.-	Toast liscio (prosciutto e formaggio) 16.- <i>Käse-Schinken-Toast • Ham and cheese toast • Toast jambon fromage</i>
Costoletta di vitello alla Milanese* 46.- <i>Kalbskotelett nach Mailänder Art • Breaded veal cutlet milanese Côte de veau à la milanaise</i>		
 Insalate		 Pesce
Insalata Nizzarda 22.- <i>Nizzasalat • Nicoise salad • Salade Nicoise</i>		Salmone affumicato con spuma al rafano 23.- <i>Räucherlachs mit Meerrettichmousse • Smoked salmon with horseradish mousse • Saumon fumé avec mousse au raifort</i>
Ceasar Salad 24.-		Spaghetti alle vongole 26.- <i>Spaghetti mit Venusmuscheln • Spaghetti with clams • Spaghettis aux palourdes</i>
Insalata di gamberi e avocado 26.- <i>Garnelen-Avocado-Salat • Prawns and avocado salad Salade de crevettes et avocats</i>		Branzino arrosto alla mediterranea* 36.- <i>Gebratener Wolfsbarsch, nach mediterraner Art • Mediterranean-style roasted sea bass fillet • Bar rôti à la méditerranéenne</i>
Insalata caprese  21.- <i>Caprese-Salat • Caprese salad • Salade Caprese</i>		Fritto misto di pesce* 31.- <i>Gemischte Fisch-Frittüre • Mixed fried fish • Poisson frit mixte</i>
		 I Dessert per eccellenza
		Tiramisù Sassa 13.-
		Mousse ai tre cioccolati con salsa al mandarino 13.- <i>Mousse mit drei Schokoladensorten und Mandarinensauce • Three chocolate mousse with tangerine sauce • Mousse aux trois chocolats et sauce mandarine</i>

Se soffri di allergie o intolleranze alimentari avvisaci e non esitare a chiedere informazioni al nostro personale.
Wenn Sie unter Lebensmittelallergien oder -unverträglichkeiten leiden, und zögern Sie nicht, unser Personal um Auskunft zu bitten.
If you have food allergies or intolerances, please inform us, and do not hesitate to ask our staff members for information.
Veuillez nous informer si vous souffrez d'allergies ou d'intolérances alimentaires. N'hésitez pas à demander conseil à notre personnel.

Le proposte di stagione

Focaccia con mozzarella di bufala, pomodorini confit e basilico  <i>Focaccia mit Büffelmozzarella, Kirschtomaten-Confit und Basilikum • Focaccia with buffalo mozzarella, confit cherry tomatoes and basil Fougasse avec mozzarella de bufflonne, tomates cerises confites et basilic</i>	24.-
Focaccia con polpo, olive taggiasche, patate e pomodorini <i>Focaccia mit Tintenfisch, Taggiasche-Öliven, Kartoffeln und Kirschtomaten • Focaccia with octopus, taggiasche olives, potatoes and cherry tomatoes Fougasse avec poulpe, olives taggiasche, pommes de terre et tomates cerises</i>	28.-
Focaccia con polpette di vitello alla pizzaiola e Caciocavallo <i>Focaccia mit Kalbsfleischbällchen auf Pizzaiola-Art und Caciocavallo-Käse • Focaccia with pizzaiola-style veal meatballs and caciocavallo cheese Fougasse avec boulettes de veau à la sauce tomate façon pizzaiola et fromage Caciocavallo</i>	26.-
Fiori di zucchini ripieni con Caciocavallo Silano, ’nduja e maionese al kumquat <i>Zucchiniblüten gefüllt mit Caciocavallo-Käse der Sila, ’nduja und Kumquat-Mayonnaise Courgette flowers filled with Sila Caciocavallo cheese, ’nduja sausage and kumquat mayonnaise Fleurs de courgette farcies avec fromage Caciocavallo de Sila, andouille calabraise ’nduja et mayonnaise au kumquat</i>	26.-
Tartare di salmone, verdure croccanti e salsa al miso <i>Lachstatar, knuspriges Gemüse und Miso-Sauce • Salmon tartare, crunchy vegetables and miso sauce • Tartare de saumon, légumes croustillants et sauce au miso</i>	26.-
Magatello di manzo marinato alle erbette con rucola e burrata  <i>Mit Kräutern marinierte Rindfleisch-Seemerrolle mit Rucola und Burrata-Käse • Beef topside marinated with herbs with rocket and burrata Sous-noix de bœuf marinée aux herbes avec roquette et mozzarella burrata</i>	26.-
Cannelloni di ricotta e spinaci gratinati alla sorrentina <i>Überbackene Cannelloni mit Ricotta und überbackener Spinat auf Sorrento-Art • Sorrentina-style ricotta and spinach au gratin Cannellonis de ricotta et épinards gratinés à la sorrentine</i>	24.-
Ravioli del plin allo stracotto di manzo mantecati burro e salvia e sugo di carne <i>Ravioli del Plin mit Rinderschmorbraten vercremt mit Butter, Salbei und Fleischsauce • Ravioli del plin with beef creamed with butter and sage and meat juices Raviolis piémontais dit del plin au ragoût de bœuf, assaisonnés au beurre et à la sauge avec sauce à la viande</i>	26.-
Maccheroncini al ferretto con gamberi e pesto di basilico  <i>Maccheroncini al Ferretto mit Garnelen und Basilikum-Pesto • Maccheroncini al ferretto with prawns and basil pesto Macaronis enroulés avec crevettes et pesto de basilic</i>	27.-
Tagliata di tonno con crema di piselli e verdure di stagione   <i>Thunfischsteak mit Erbsencreme und Gemüse der Saison • Tuna steak with pea cream and seasonal vegetables Tranches de thon avec crème de petits pois et légumes de saison</i>	46.-
Entrecôte di manzo svizzero alla griglia con salmoriglio*   <i>Gegrilltes Schweizer Rindsentrecôte mit Salmoriglio • Grilled Swiss entrecôte steak with salmoriglio sauce Entrecôte de bœuf suisse grillée avec sauce salmoriglio au citron</i>	48.-
Suprema di pollo giallo alla piastra, patate country e panna acidula con erba cipollina  <i>Gefülltes gelbes Grillhähnchen, Country-Kartoffeln und Sauerrahm mit Schnittlauch • Grilled yellow chicken supreme, country potatoes and sour cream with chives Suprême de poulet à la plancha, pommes de terre country et crème aigre aux ciboulette</i>	44.-
I Dessert	
Namelaka alla fragola, composta ai frutti di bosco e finanziaria al pistacchio  <i>Erdbeer-Namelaka, Waldbeerenkompott und Pistazien-Financiers • Strawberry namelaka, berry compote and pistachio financier cake Crème Namelaka aux fraises, compotée aux fruits des bois et financier aux pistaches</i>	14.-
Crema bruciata alla vaniglia  <i>Crème brûlée mit Vanille • Crème brûlée with vanilla • Crème brûlée à la vanille</i>	14.-

 Proposte vegetariane • Vegetarische Gerichte • Vegetarian options • Propositions végétariennes

 Senza lattosio • Laktosefreie • Lactose-free • Sans lactose

 Proposte vegane • Vegane Gerichte • Vegan options • Propositions véganes

 Senza glutine • Glutenfreie • Gluten-free • Sans gluten