

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

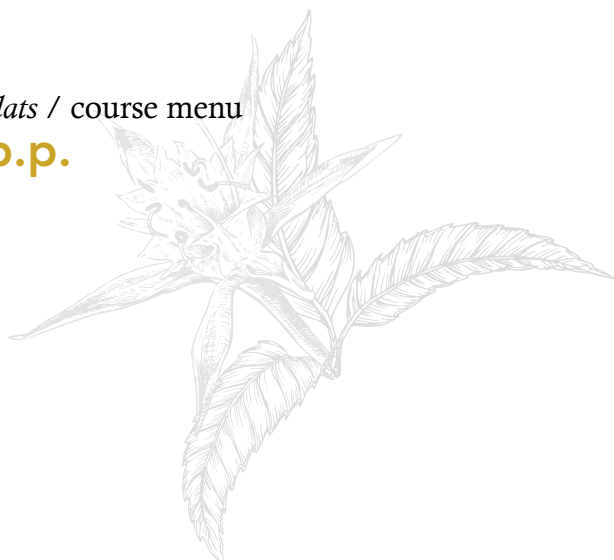
portate / **Gänge Menü** / plats / course menu

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

IL CONIGLIO ALLA SCOPERTA DELLA SVIZZERA

68.00 p.p.

Das Kaninchen - Entdecken Sie die Schweiz

Le lapin à la découverte de la Suisse

Rabbit: a journey through Switzerland



ANTIPASTI

**BOCCONCINI DI POLPO IMPANATI AL POPCORN
E CREMA DI MAIS AL LEMONGRASS**

27.00

Oktopusstückchen paniert mit Popcorn und Maiscreme mit Zitronengras

Bouchées de poulpe panées au popcorn et crème de maïs à la citronnelle

Popcorn-breaded octopus bites with maize cream flavoured with lemongrass

CRUDO DI RICCIOLA, ANGURIA GIALLA E RICOTTA DI PECORA

26.00

Bernsteinmakrele roh, gelbe Wassermelone und Schafskäse-Ricotta

Sériole crue, pastèque jaune et ricotta de brebis

Amberjack tartare, yellow watermelon and sheep's ricotta

**CROCCHETTA DI POLLASTRA DI BRESSE,
MAIONESE ALLA 'NDUJA
E INSALATINA DI CIPOLLA ROSSA DI TROPEA**

26.00

**Bresse-Hühnerkrokette, 'Nduja-Mayonnaise
und kleiner Salat aus roten Tropea-Zwiebeln**

*Croquette de poule de Bresse, mayonnaise à l'andouille calabraise 'nduja
et salade d'oignons rouges de Tropea*

Poulet de Bresse croquette, 'nduja mayonnaise and Tropea red onion salad

**TATAKI DI WAGYU, VERDURE CROCCANTI AL SESAMO
E SALSA AL MISO**

29.00

Wagyu-Tataki, knuspriges Sesamgemüse und Miso-Sauce

Tataki de bœuf Wagyu, légumes croustillants au sésame et sauce au miso

Wagyu beef tataki, crunchy sesame vegetables and miso sauce

GAZPACHO ALL'ANDALUSA 🌱

22.00

Gaspacho auf andalusische Art

Gaspacho façon andalouse

Andalusian gazpacho

PRIMI PIATTI



RISOTTO CARNAROLI MANTECATO AL PESTO DI BASILICO E FIORI DI ZUCCHINA

25.00

Carnaroli-Risotto mit Basilikum-Pesto und Zucchini Blüten vercremt

Risotto crémeux de riz Carnaroli au pesto de basilic et fleurs de courgettes

Creamy Carnaroli risotto with basil pesto and courgette flowers

RAVIOLI ALLE ERBETTE, POMODORO CONFITTE, GAMBERI MI-CUIT E RISTRETTO DI CROSTACEI

26.00

Kräuterravioli, Tomaten-Confit, angedünstete Garnelen und Krustentier-Sud

Raviolis aux herbes, tomates confites, crevettes mi-cuites et sauce réduite aux crustacés

Ravioli with beet tops, confit tomatoes, mi-cuit prawns and shellfish reduction

GNOCCHETTI DI SEMOLA ALLO ZAFFERANO, RAGU BIANCO DI FARAONA E FUNGHI CANTARELLI

25.00

Griessgnocchetti mit Safran, weissem Perlhuhnragout und Pfifferlingen

Gnocchis de semoule au safran avec sauce à la pintade et aux girolles

Saffron semolina wheat gnocchetti, guinea fowl ragu sauce and chanterelle mushrooms

SPAGHETTONE DI GRAGNANO MANTECATO CON SARDE, MOLLICATA E BRICIOLE DI PEPERONE CRUSCO

25.00

Grosse Spaghetti aus Gragnano mit einer Creme aus Sardinien,

Brotkrume und Krümeln von knusprigen Paprikaschoten

Spaghettis de Gragnano avec crème de sardines, mie de pain émiettée et éclats de poivron séché

Gragnano spaghettoni (large spaghetti) with sardines, breadcrumbs and crusco pepper crumbs

CREMA DI ZUCCHINE ALLA MENTA E BRUSCHETTINA DI PANE DELLA VALLE MAGGIA CON DADOLATA DI POMODORO

23.00

Zucchini-creme mit Minze und einer kleinen Bruschetta aus Brot

aus dem Maggiatal mit Tomatenwürfeln

Velouté de courgettes à la menthe et pain grillé de la Valle Maggia avec dés de tomate

Cream of courgettes with mint, Valle Maggia bread bruschetta and chopped tomatoes

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

ASTICE GRATINATO ALLA MEDITERRANEA,
BURRO BIANCO ALLE OLIVE E RATATOUILLE DI VERDURE

52.00

**Gratinierter Hummer nach mediterraner Art,
weisse Butter mit Oliven und Gemüse-Ratatouille**

Homard gratiné à la méditerranéenne, beurre blanc aux olives et ratatouille de légumes

Mediterranean lobster gratin, white olive butter and vegetable ratatouille

PAVÉ DI SALMERINO SVIZZERO SALTATO
CON STRACOTTO DI PEPERONI AL CORIANDOLO
E RISO ROSSO CROCCANTE

46.00

Angebratenes Schweizer Saiblingspavé

mit zerkochten Paprikaschoten mit Koriander und knusprigem rotem Reis

Pavé d'omble suisse sauté avec fricassée de poivrons à la coriandre et riz rouge croustillant

Pavé of Swiss artic char sauteed with stewed peppers flavoured with coriander,
and crunchy red rice

BIANCO E NERO DI ROMBO ALLA PARMIGIANA DI MELANZANE 48.00

Steinbutt schwarz-weiss mit Auberginen-Parmigiana

Turbot blanc et noir à la parmesane d'aubergine

"Black and white" brill with aubergine parmigiana

CARNI



CUORE DI FILETTO DI MANZO IN CROSTA DI MIDOLLO,
STUFATO DI SCALOGNO AL MERLOT TICINESE
E GALLETTE DI PATATE

54.00

**Herz vom Rinderfilet in der Markkruste, zerkochten Schalotten
mit Tessiner Merlot und Kartoffelcrackern**

*Cœur de filet de bœuf en crouste de moelle, étouffé d'échalotes au Merlot tessinois
et galettes de pommes de terre*

Heart of beef fillet in a marrow crust, stewed with shallots
and Ticino Merlot and potato gallette

LOMBATINA DI AGNELLO SVIZZERO, ARROSTO
CON PUREA DI PATATA DOLCE E FUNGHI CANTARELLI TRIFOLATI 49.00

**Gebratene Schweizer Lammlende mit Süsskartoffelpüree
und sautierten Pfifferlingen**

Longe d'agneau suisse, rôti avec purée de patates douces et poêlée de girolles

Roast loin of Swiss lamb, mashed sweet potatoes
and chanterelle mushrooms cooked in oil, garlic and parsley

PICCIONE DELLA BORGOGNE IN DOPPIA COTTURA,
GUAZZETTO DI FAGIOLI CANNELLINI,
CIPOLLINE E OLIVE TAGGIASCHE

48.00

**Doppelt gebratene Taube aus dem Burgund,
geschmorte Cannellini-Bohnen, Frühlingszwiebeln und Taggiasca-Oliven**

*Pigeon de Bourgogne double cuisson, haricots blancs en sauce,
petits oignons et olives taggiasche*

Twice-baked Bourgogne pigeon, guazzetto of cannellini beans,
baby onions and taggiasche olives

UNA MELANZANA ALLA PARMIGIANA ALTERNATIVA 🍷

44.00

Alternative Auberginen-Parmigiana

Variante de l'aubergine à la parmesane

Alternative aubergine parmigiana

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

L'ALBICOCCA... 15.00

Die Aprikose...

L'abricot...

The apricot...

PARFAIT AL PISTACCHIO E LAMPONE 14.00

Pistazien-Himbeer-Parfait

Parfait aux pistaches et aux framboises

Pistachio and raspberry parfait

BAVARESE ALLA GIANDUIA, CARMELLO SALATO
E BISCOTTO ALLA BANANA 15.00

Bayerische Creme mit Nougat, gesalzenes Karamell und Bananenplätzchen

Bavarois au gianduia, caramel salé et biscuit à la banane

Gianduia Bavarian cream, salted caramel and banana biscuit

CREMOSO AL LIME, COCCO E MANGO
IN DIVERSE CONSISTENZE 14.00

Creme mit Limetten, Kokosnuss und Mango

in verschiedenen Konsistenzen

Crème citron vert, noix de coco et mangue avec différentes consistances

Different textures of lime, coconut and mango cream

FRUTTA O SORBETTI 14.00

Obst oder Sorbets

Fruits ou sorbets

Fruit or sorbets



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

Polpo: Fao 37 mediterraneo occidentale

Ricciola: Fao 47 oceano Atlantico

Sarde: Italia

Astici: Canada America

Salmerino: Svizzera

Rombo: Portogallo, Spagna

Oktopus: FAO 37 Westliches Mittelmeer

Bernsteinmakrele: FAO 47 Atlantik

Sardinen: Italien

Hummer: Kanada, Amerika

Saibling: Schweiz

Steinbutt: Portugal, Spanien

Poulpe: FAO 37 Méditerranée occidentale

Sériole: FAO 47 Atlantique

Sardines: Italie

Homards: Canada, Amérique

Omble: Suisse

Turbot: Portugal, Espagne

Octopus: FAO 37 Western Mediterranean

Amberjack: FAO 47 Atlantic Ocean

Sardines: Italy

Lobsters: Canada, America

Artic char: Switzerland

Turbot: Portugal, Spain

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

Manzo, vitello, agnello, maiale: Svizzera

Coniglio, nduja: Italia

Pollastra di Bresse e piccione: Francia

Wagyu: Spagna Giappone

Rind, Kalb, Lamm, Schwein: Schweiz

Kaninchen, ,Nduja: Italien

Bresse Hähnchen, Taube: Frankreich

Wagyu: Spanien, Japan

Bœuf, veau, agneau, porc: Suisse

Lapin, nduja: Italie

Poulet de Bresse, pigeon: France

Wagyu: Espagne, Japon

Beef, veal, lamb, pork: Switzerland

Rabbit, nduja: Italy

Bresse chicken, pigeon: France

Wagyu: Spain, Japan