

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

Rinderfilet-Tatar, von unserem Maître zubereitet 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

SELLA DI CAPRIOLO ALLA BADEN BADEN

68.00 p.p.

Rehrücken Baden-Baden

Longe de chevreuil à la Baden-Baden

Saddle of roe venison alla Baden Baden



ANTIPASTI

TRIGLIA IN CARROZZA, CAVOLO NERO
E ACCIUGHE DEL CANTABRICO

27.00

**Meerbarbe im “Mantel”, Schwarzkohl
und Sardellen aus dem kantabrischen Meer**

Rouget pané, chou noir et anchois de la mer Cantabrique

Fried red mullet, black kale and Cantabrian anchovies

SALMONE ROSSO SOCKEYE, CAROTA VIOLA
E INSALATINA AUTUNNALE

27.00

Sockeye-Rotlachs, lila Karotten und Herbstsalat

Saumon rouge Sockeye, carottes violettes et salade d'automne

Red sockeye salmon, purple carrots and autumn salad

TERRINA DI FEGATO D'ANATRA,
COMPOSTA DI ZUCCA GRIGLIATA E PANE ALLE NOCI

29.00

Entenleberpastete, Kompott mit gegrilltem Kürbis und Walnussbrot

Terrine de foie de canard, compotée de courge grillée et pain aux noix

Duck liver terrine, grilled pumpkin compôte and walnut bread

TARTARE DI CERVO AFFUMICATA AL PINO,
FUNGHETTI DI BOSCO SOTT'OLIO E BURRO AL FIENO

26.00

Hirschtatar, geräuchert mit Kiefernholz, Waldpilze in Öl und Heubutter

Tartare de cerf fumé au pin, champignons des bois à l'huile et beurre au foin

Pine-smoked venison tartare, forest mushrooms in oil and butter from grass-fed cows

BATTUTO DI BARBABIETOLA, ANACARDI
E CROCCANTE DI FARINA BONA 🌽

24.00

**Mischung aus klein gehackter Roter Bete, Cashewnüssen
und knusprigem Bóna-Mehl**

Hachis de betteraves, noix de cajou et croquant de farine de maïs tessinoise

Beetroot, cashews and crunchy “farina bóna” (Ticino corn flour)

PRIMI PIATTI



**RISOTTO CARNAROLI MANTECATO ALLA ZUCCA,
PETTO DI QUAGLIA E BRICIOLE DI AMARETTO**

25.00

Carnaroli-Risotto verrührt mit Kürbis, Wachtelbrust und Amaretto-Brösel

Risotto crémeux de riz Carnaroli à la courge, au blanc de caille et aux biscuits amarettis émiettés

Creamy Carnaroli risotto with pumpkin, quail breast and amaretto crumbs

**GNOCCHI DI TOPINAMBUR, FONDUTA DI ROBIOLA
E TARTUFO NERO**

25.00

Topinambur-Gnocchi, Robiola-Käse Fondue und schwarzer Trüffel

Gnocchis aux topinambours avec fondue au fromage Robiola et aux truffes noires

Jerusalem artichoke gnocchi, melted robiola cheese and black truffle

**RAVIOLI DI CASTAGNE CON FUNGHI PORCINI,
MOZZARELLA DI BUFALA AFFUMICATA
E COULIS DI POMODORO GIALLO INVERNALE**

25.00

**Kastanienravioli mit Steinpilzen, geräucherter Büffelmozzarella
und gelben Wintertomaten Coulis**

Raviolis aux châtaignes avec cèpes, mozzarella de bufflonne fumée et coulis de tomates jaunes d'hiver

Chestnut ravioli with cep mushrooms, smoked buffalo mozzarella
and winter yellow tomato coulis

**MAFALDA CORTA DI GRAGNANO CON VONGOLE,
BROCCOLETTI E LIMONE CANDITO**

25.00

**Nudelsorte Mafalda Corta di Gragnano mit Venusmuscheln,
Brokkoli und kandierter Zitrone**

Pâtes de Gragnano Mafalda Corta avec palourdes, brocolis-raves et citron confit

Gragnano Mafalda Corta pasta with clams, broccoli and candied lemon

**ZUPPA DI CIPOLLE, CROSTONE DI PANE E FORMAGGIO
DELLA VALLE DELL'APPENZELLO LEGGERMENTE PICCANTE**

23.00

Zwiebelsuppe, Brotkruste mit leicht scharfem Appenzeller Tal-Käse

Soupe à l'oignon, pain grillé et fromage légèrement épicé de la vallée de l'Appenzell

Onion soup, bread croutons and lightly tangy Appenzell valley cheese

* 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

ZUPPETTA DI GALLINELLA, CHIPS DI POLENTA
E CIME DI RAPA RIPASSATE

48.00

Knurrhahnsuppe, Polenta-Chips und Stängelkohl aus der Pfanne

Soupe de grondin rouge, chips de polenta et brocolis rissolés

Gurnard soup, polenta chips and sautéed turnip tops

RANA PESCATRICE RIPIENA DI COTICHE DI MAIALE,
CICORIA SELVATICA E FAGIOLI CANNELLINI

47.00

**Seeteufel gefüllt mit Schweineschwarte, wilder Zichorie
und Cannellini-Bohnen**

Baudroie farcie à la couenne de porc, chicorée sauvage et haricots blancs

Monkfish stuffed with pork rinds, wild chicory and cannellini beans

SOGLIOLA RICOMPOSTA
CON BRODETTO D'INDIVIA BELGA E AGRUMI

49.00

Seezunge mit Sud aus belgischem Chicorée und Zitrusfrüchten

Sole reconstituée au bouillon d'endives belges et agrumes

Reconstructed sole with a broth of Belgian endive and citrus fruits

CARNI



MEDAGLIONE DI FILETTO DI MANZO
RIPIENO DI RADICCHIO TARDIVO, PARMIGIANO VACCHE ROSSE,
LARDO DEL MENDRISIOTTO E PATATE FONDENTI

54.00

**Rinderfilet-Medaillon gefüllt mit Radicchio tardivo,
Vacche Rosse Parmesankäse, Mendrisio-Schmalz und Fondant-Kartoffeln**

*Médaillon de filet de bœuf farci à la chicorée rouge tardive,
fromage parmesan Vacche Rosse, lard du Mendrisiotto et pommes de terre fondantes*
Beef fillet medallion filled with late-growing radicchio,
Vacche Rosse Parmesan cheese, Mendrisiotto lard and fondant potatoes

LOMBATINA DI VITELLO ARROSTO CON FUNGHI PORCINI TRIFOLATI
E CROCCHETTE DI PATATE AL TARTUFO NERO

51.00

**Gebratene Kalbslende mit sautierten Steinpilzen
und Kartoffelkroketten mit schwarzen Trüffel**

Longe de veau rôti avec poêlée de cèpes et croquettes de pommes de terre à la truffe noire
Roast veal loin with ceps cooked in oil, garlic and parsley,
potato croquettes with black truffle

COSCIA D'ANATRA CONFITTE, CREMA DI SCORZONERA
E LATTUGA ROMANA BRASATA IN CROSTA DI MIDOLLO

48.00

**Entenkeule in der Markkruste gargezogen,
Schwarzwurzel-Creme und geschmorter Römersalat**

*Cuisse de canard confite, crème de scorsonère
et laitue romaine braisée en croute de moelle*
Duck leg confit, black salsify cream
and braised romaine lettuce in a bone marrow crust

CAVOLFIORE FONDENTE, RISTRETTO DI VERDURE
E FILETTI DI MANDORLE TOSTATE 🌱

44.00

Blumenkohlfondant, reduziertes Gemüse und geröstete Mandelfilets

Chou-fleur fondant, bouillon de légumes réduit et amandes effilées grillées
Cauliflower fondant, vegetable reduction and flaked toasted almonds

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'ARANCIA...

Die Orange...

L'orange...

The orange...

15.00

PAVLOVA, CREMOSO ALLA FAVA TONCA, PUREA DI CACO E MIELE DI TIGLIO

Pavlova, Tonkabohnen-Creme, Kakipüree und Lindenhonig

Pavlova, crème aux fèves Tonka, purée de kaki et miel de tilleul

Pavlova, tonka bean cream, cacao purée and linden honey

14.00

NAMELAKA AL CIOCCOLATO AL LATTE, BABÀ AL CAFFÈ E GRAND MARNIER

Vollmilchschokoladen-Namelaka, Babà mit Kaffee und Grand Marnier

Crème Namelaka au chocolat au lait, baba au café et au Grand Marnier

Milk chocolate namelaka, coffee babà and Grand Marnier

15.00

SEMIFREDDO AL FRUTTO DELLA PASSIONE, UVA FRAGOLA E CROCCANTE ALLA LIQUIRIZIA

Passionsfrucht-Parfait, Erdbeertrauben und Süssholz-Krokant

Parfait aux fruits de la passion et aux raisins framboises avec croustillant au réglisse

Passionfruit semifreddo, strawberry grapes and liquorice brittle

14.00

FRUTTA O SORBETTI

Obst oder Sorbets

Fruits ou sorbets

Fruit or sorbets

14.00



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

Vongole: Italia
Salmone rosso: Alaska
Sogliola: Spagna
Gallinella: FAO27.7
Pescatrice: FAO27
Triglia: FAO27/FAO37
Venusmuscheln: Italien
Rotlachs: Alaska
Seezunge: Spanien
Roter Knurrhahn: FAO27.7
Seeteufel: FAO27
Meerbarbe: FAO27/FAO37
Palourdes: Italie
Saumon rouge: Alaska
Sole: Espagne
Gurnard: FAO27.7
Baudroie: FAO27
Rouget: FAO27/FAO37
Clams: Italy
Red salmon: Alaska
Sole: Spain
Grondin rouge: FAO27.7
Monkfish: FAO27
Mullet: FAO27/FAO37

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

Manzo, vitello, maiale: Svizzera
Cervo, capriolo: Est Europa
Quaglia, anatra, fegato anatra: Francia, Ungheria
Rind Kalb Schwein: Schweiz
Hirsche und Rehe: Osteuropa
Wachtel, Ente, Entenleber: Frankreich, Ungarn
Bœuf Veau Porc: Suisse
Cerf et chevreuil: Europe de l'Est
Caille, canard, foie de canard: France, Hongrie
Beef Veal Pork: Switzerland
Deer and roe deer: Eastern Europe
Quail, duck, duck liver: France, Hungary