



Vigilia Di Natale - Christmas' Eve Weihnachtsabend - Reveillon De Noel

24.12.2023

CENA - ABENDESSEN - DÎNER - DINNER

Triglia in carrozza, cavolo nero e acciughe del Cantabrico
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

* * *

Mafalda corta di Gragnano con broccoletti, vongole e limone candito
Nudelsorte Mafalda Corta di Gragnano mit Brokkoli, Venusmuscheln und kandierter Zitrone
Pâtes de Gragnano Mafalda Corta avec brocolis-raves, palourdes et citron confit
Gragnano Mafalda Corta pasta with broccoli, clams and candied lemon

* * *

Zuppetta di gallinella, chips di polenta e cime di rapa ripassate
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

* * *

Pavlova di namelaka al cioccolato bianco, cuore di mandarino e tè matcha
Namelaka-Pavlova mit weisser Schokolade, Mandarinenherz und Matcha-Tee
Pavlova de namelaka au chocolat blanc, cœur de mandarine et thé matcha
White chocolate namelaka pavlova, mandarin heart and matcha tea

CHF 80.- p.p.



Villa Sassa



Natale - Christmas Weihnachten - Noël

25.12.2023

PRANZO - MITTAGESSEN - DÉJEUNER - LUNCH

Crudo di tonno, insalatina di cipollotto allo zafferano e infuso di mela verde e sedano
Roher Thunfisch, Frühlingzwiebsalat mit Safran und Aufguss mit grünem Apfel und Sellerie
Tartare de thon, salade d'oignons de printemps au safran et infusion de pomme verte et céleri
Tuna tartare, spring onion salad with saffron and green apple and celery infusion

Ravioli di zucca mantovana, castagne e fonduta di formaggio dell'alpe Piora
Kürbisravioli nach Mantua-Art, Kastanien und Fondue mit Käse von der Piora-Alm
Ravioli de potiron à la façon de Mantoue, marrons et fondue au fromage des alpes du Piora
Mantua pumpkin ravioli, chestnuts and melted Alpe Piora cheese

Filetto di pesce San Pietro saltato con brodetto di indivia belga e arancia
Gebratenes Petersfischfilet mit Sud aus belgischen Endivien und Orange
Filet de Saint-Pierre sauté au bouillon d'endives belges et d'oranges
Fillet of John Dory sautéed with Belgian endive and orange broth

Oppure - Oder - ou - Or

Il cappone nostrano in doppia cottura, crema di scorzonera
e lattuga romana in crosta di midollo
*Einheimischer Kapaun doppelt gegart, Schwarzwurzel-Creme
und Römersalat in einer Markkruste*

Capon du pays à double cuisson, crème de salsifis et salade romaine en croûte de moelle
Twice-cooked local capon, cream of black salsify and Roman lettuce in a bone marrow crust

Cremoso al pistacchio, gelatina al cocco e soffice al lampone
Pistaziencreme, Kokosnussgelee und weicher Himbeerkuchen
Crèmeux à la pistache, gélatine à la noix de coco et gâteau moelleux aux framboises
Pistachio cream, coconut jelly and soft raspberry cake

CHF 95.- p.p.



Villa Sassa



Santo Stefano - Boxing Day Zweiten Weihnachtstag - Saint-Étienne

26.12.2023

PRANZO - MITTAGESSEN - DÉJEUNER - LUNCH

Tartare di manzo affumicato al pino di montagna, funghi di bosco sott'olio e burro al fieno

Mit Bergkiefernholz geräucherter Rindertatar, in Öl eingelegte Waldpilze und Heubutter

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

Mountain pine-smoked beef tartare, forest mushrooms in oil and butter from grass-fed cows

* * *

Gnocchi di topinambur, fonduta di robiola e tartufo nero

Topinambur-Gnocchi, Fondue mit Robiola-Käse und schwarzer Trüffel

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

Jerusalem artichoke gnocchi, melted robiola cheese and black truffle

* * *

Medaglione di filetto di manzo ripieno di radicchio tardivo,

parmigiano Vacche Rosse e lardo del mendrisiotto

Rinderfilet-Medaillon gefüllt mit Radicchio tardivo,

Vacche Rosse Parmesankäse und Mendrisio-Schmalz

Médallion de filet de bœuf farci à la chicorée rouge tardive,

fromage parmesan Vacche Rosse et lard du Mendrisiotto

Beef fillet medallion filled with late-growing radicchio,

Vacche Rosse Parmesan cheese and Mendrisiotto lard

* * *

Bavarese al cioccolato fondente e nocciola, croccante alla gianduia e gelato alla vaniglia

Bayerische Creme aus Zartbitterschokolade und Haselnüssen, Gianduja-Krokant und Vanilleeis

Bavarois au chocolat noir et aux noisettes, croquant praliné et glace vanille

Dark chocolate and hazelnut bavarese, gianduja brittle and vanilla ice cream

CHF 80.- p.p.



Villa Sassa



Cena di Capodanno - New Year's Eve Dinner Silvester-Dinner - Réveillon du Nouvel An

31.12.2023

Ricco aperitivo di fine anno standing
Reichhaltiger Steh-Aperitif zum Jahresende
Apéritif dînatoire de fin d'année
Sumptuous end-of-year aperitif buffet

Terrina di fegato d'anatra, composta di zucca grigliata e pan brioches alle noci pecan
Entenleberpastete, Kompott mit gegrilltem Kürbis und Pekannuss-Briochebrot
Terrine de foie de canard, compotée de courge grillée et pain brioché aux noix de pécan
Duck liver terrine, grilled pumpkin compôte and brioche bread with pecan nuts

Lingotto di pasta fresca, gambero viola e gin tonic profumato al bergamotto
Goldbarren aus frischen Nudeln, violette Garnelen und Gin Tonic mit Bergamottenduft
Lingots de pâte fraîche, crevettes violettes et gin tonic parfumé à la bergamote
Fresh pasta ingot, red prawns and bergamot-flavoured gin and tonic

Dorso di rombo ricomposto in crosta di pane della valle Maggia con carciofi e olive taggiasche
Arrangierter Steinbuttrücken in einer Kruste aus Brot aus dem Maggiatal mit Artischocken und Taggiasche-Oliven

*Dos de turbot recomposé dans une croûte de pain de la vallée de Maggia,
accompagné d'artichauts et d'olives taggiasca
Reconstructed fillet of turbot in a crust made of bread from the Maggia valley
with artichokes and taggiasca olives*

Filetto di vitello arrosto, crema di cardi e tartufo nero
Gebratenes Kalbsfilet, Cardy-Creme und schwarzer Trüffel
Filet de veau rôti, crème aux chardons et truffe noire
Roast fillet of veal, cardoon cream and black truffle

Mousse al caramello e marsala, liquirizia disidratata e frutto della passione cremoso
Karamell-Marsala-Mousse, getrocknetes Süssholz und Passionsfruchtcreme
Mousse au caramel et Marsala, réglisse déshydratée et crème aux fruits de la passion
Caramel and Marsala mousse, dehydrated liquorice and creamy passion fruit

Dopo la mezzanotte: Zampone e lenticchie della tradizione
Nach Mitternacht: Traditionelle Schweinsfüßchen und Linsen
Après minuit: Traditionnels pieds de porc et lentilles
After midnight: Traditional pig's trotter and lentils

CHF 250.- p.p.

(bevande escluse / exkl. Getränke / hors boissons / excluding drinks)



Villa Sassa