



Villa Sassa

Our secret Ingredient? Love

14.02.2024

Dalle ore 19.00

Ristorante Ai Giardini di Sassa

MENÙ CON FLUTE DI BENVENUTO
MUSICA DAL VIVO



+41 (0)91 911 47 42



ristorante@villasassa.ch



Villa Sassa

MENU

COLPO DI FULMINE

Ostrica, caviale di limone e olio alla 'nduja

CONOSCERSI

Gambero rosso di Mazara, puntarelle al sesamo nero
e stracciatella di burrata affumicata

FREQUENTARSI

Ravioli alla barbabietola, formaggio Zincarlin
e pesto di mandorle

DESIDERARSI

Agnello svizzero in doppia cottura
Purea di patate al timo limone
Carciofo dal cuore morbido

AMARSI

Bavarese al lampone, cioccolato e arancia

CHF 85.-

a persona, bevande escluse





Villa Sassa

M E N U

LIEBE AUF EINEN BLICK

Kaviar mit Zitrone, Austern und Ndujaöl

GEGENSEITIGES KENNENLERNEN

Rote Garnele aus Mazara, Puntarelle mit schwarzem Sesam
und geräucherte Burrata-Stracciatella

SICH FREQUENTIEREN

Ravioli mit Roter Bete, Zinkarlin-Käse und Mandelpesto

SICH BEGEHREN

Doppelt gekochtes Schweizer Lammfleisch
Kartoffelpüree mit Zitronenthymian
Artischocke mit weichem Herzen

SICH LIEBEN

Crème bavaoise mit Himbeere, Schokolade und Orange

CHF 85.-

pro Person, exkl. Getränke





Villa Sassa

M E N U

TOMBER AMOUREUX

Huitre, caviar de citron avec huile calabraise de 'Nduja

SE CONNAITRE

Crevette rouge de Mazara, puntarelle au sésame noir
et crème de mozzarella burrata fumée

SE FRÉQUENTER

Raviolis aux betteraves, fromage Zincarlin
et pesto d'amandes

SE DÉSIRER

Agneau suisse double cuisson
Purée de pommes de terre au thym citron
Artichaut au cœur tendre

S'AIMER

Bavarois aux framboises, chocolat et orange

CHF 85.-

par personne, hors boissons





M E N U

LOVE AT FIRST SIGHT

Oysters, caviar with lemon and nduja oil

GETTING TO KNOW EACH OTHER

Mazara red prawns, puntarelle chicory
with black sesame seeds and smoked burrata stracciatella

HANGING OUT TOGETHER

Beetroot ravioli, Zincarlin cheese and almond pesto

WANTING EACH OTHER

Double-cooked Swiss lamb
Potato purée with lemon thyme
Soft artichoke hearts

LOVING EACH OTHER

Raspberry, chocolate and orange Bavarian cream

CHF 85.-

per person, excluding drinks

