



Villa Sassa



HAPPY Easter

31.03.2024

Dalle ore 12.00

Ristorante Ai Giardini di Sassa

LIVE PIANO

 +41 (0)91 911 47 42

 ristorante@villasassa.ch





MENU

Benvenuto dello chef

Dolce sorpresa di Pasqua
Bienvenue du Chef
Chef's welcome



Crudo di ricciola marinato al lime profumi di primavera e maionese alla 'nduja

Bernsteinmakrele roh, in Limettenmarinade Frühlingsduft und 'Nduja-Mayonnaise
Crudo de sériole marinée au citron vert avec senteurs printanières et mayonnaise à la 'nduja
Lime-marinated raw amberjack with spring herbs and 'nduja mayo

Ravioli di büscion ticinese e asparagi con la loro essenza

Tessiner Büscion-Ravioli mit Spargel im eigenen Saft
Raviolis de büsción tessinois et asperges
Ravioli filled with Ticino büscion cheese asparagus spears and essence

Dorso di rombo saltato con crema di finocchi vongole e zucchine alla scapece

Gebratener Steinbuttrücken an Fenchelcreme, Venusmuscheln
und marinierte Zucchini nach neapolitanischer Art
Dos de turbot sauté à la crème de fenouil, palourdes et courgettes à la scapece
Dorsal fillet of brill sautéed with creamed fennel clams and pickled escabeche courgettes

Oppure - Oder - Or - Ou

Lombatina di agnello svizzero in crosta di timo

Carciofi cipolline e olive

Patate al rosmarino

Karree vom Schweizer Lamm in Thymiankruste
Artischocken, Frühlingszwiebeln und Oliven
Rosmarinkartoffeln
Filet d'agneau suisse dans sa croûte de thym
Artichauts, oignons de printemps et olives
Pommes de terre au romarin
Loin of Swiss lamb baked in a thyme crust
Artichokes cipollini onions and olives
Rosemary potatoes

Dolce sorpresa di Pasqua

Süsse Osterüberraschung
Dessert-surprise de Pâques
Sweet Easter surprise

CHF 95.- p.p.

