

AI GIARDINI DI SASSA

• M E N U •



"PER ME, LA CUCINA È PURA ESPRESSIONE. OFFRE L'ECCEZIONALE POSSIBILITÀ DI RACCONTARE CHI SEI, OGNI SINGOLA PARTE DI TE, SENZA LA NECESSITÀ DI PAROLE."

CHEF EUGENIO BELFIORE

Affinate il palato per un'avventura culinaria unica, unendo i sapori mediterranei classici a ingredienti esclusivi in un mix innovativo. Il nostro scopo è creare un connubio sorprendente e delizioso tra le tradizioni del Ticino e quelle del Mediterraneo, tessendo insieme storie di passione culinaria.

• • • • •

FÜR MICH IST DAS KOCHEN AUSDRUCK PUR. ES BIETET DIE AUSSERGEWÖHNLICHE MÖGLICHKEIT, ZU ERZÄHLEN, WER MAN IST, JEDEN EINZELNEN TEIL VON SICH, OHNE DASS MAN WORTE BRAUCHT."

CHEFKOCH EUGENIO BELFIORE

Schärfen Sie Ihren Gaumen für ein einzigartiges kulinarisches Abenteuer, das klassische mediterrane Aromen mit exklusiven Zutaten in einem innovativen Mix kombiniert. Unser Ziel ist es, eine überraschende und köstliche Mischung aus Tessiner und mediterranen Traditionen zu kreieren, die Geschichten kulinarischer Leidenschaft miteinander verwebt.

• • • • •

"POUR MOI, CUISINER EST UNE PURE EXPRESSION. CELA OFFRE L'OPPORTUNITÉ EXCEPTIONNELLE DE RACONTER QUI VOUS ÊTES, CHAQUE PARTIE DE VOUS, SANS BESOIN DE MOTS."

CHEF EUGENIO BELFIORE

Affinez votre palais pour une aventure culinaire unique, en mélangeant les saveurs méditerranéennes classiques avec des ingrédients exclusifs dans un mélange innovant. Notre but est de créer une combinaison surprenante et délicieuse des traditions du Tessin et de la Méditerranée, tissant ensemble des histoires de passion culinaire.

• • • • •

"FOR ME, COOKING IS PURE EXPRESSION. IT OFFERS THE EXCEPTIONAL OPPORTUNITY TO TELL WHO YOU ARE, EVERY SINGLE PART OF YOU, WITHOUT THE NEED FOR WORDS."

CHEF EUGENIO BELFIORE

Delight your palate with a unique culinary journey, combining classic Mediterranean flavors with exclusive ingredients in an innovative blend. We aim to create a surprising and delicious marriage between Ticino and Mediterranean traditions, weaving together stories of culinary passion.

· 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**

-  **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 (150 g) 45 CHF

FATTA DAL NOSTRO MAÎTRE

Rinderfilet-Tatar, von unserem Maitre 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 58 CHF p.p.
(P.P. IN BASE AL PREZZO DEL GIORNO)**

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

**COSTATA DI MANZO CON CONTORNO DI PATATE, 10 CHF / etto
VERDURE E SALSA BERNESE**

Lendensteak mit Kartoffeln, Gemüse und Sauce Béarnaise

Entrecôte avec pommes de terre, légumes et sauce béarnaise

Sirloin steak with a side of potatoes, vegetables and Béarnaise sauce

**FIorentina DI MANZO CON CONTORNO DI PATATE, 13 CHF / etto
VERDURE E SALSA BERNESE**

T-Bone-Steak mit Kartoffeln, Gemüse und Sauce Béarnaise

T Steak d'loyau avec pommes de terre, légumes et sauce béarnaise

T-bone steak with a side of potatoes, vegetables and Béarnaise sauce

• ANTIPASTI •

**TATAKI DI TONNO CON INSALATA PRIMAVERILE,
INFUSO DI MELA E SEDANO PROFUMATO ALLO ZENZERO**   **22 CHF**

Thunfisch-Tataki mit Frühlingssalat,
Apfelaufguss und nach Ingwer duftendem Sellerie

*Tataki de thon avec salade de printemps,
infusion de pomme et céleri parfumé au gingembre*
Tuna tataki with spring salad, apple infusion and ginger-scented celery

**INSALATINA DI ASTICE ALLE VERDURINE
CON VELLUTATA DI PISELLI E FIORI DI SAMBUCO**   **25 CHF**

Hummersalat mit Gemüse, Erbsen und Holunderblüten-Velouté

*Salade de homard aux légumes avec velouté de petits pois
et de fleurs de sureau*
Lobster salad with vegetables with pea and elderflower velouté

**PETTO DI PICCIONE SALTATO AL SALE DI GUERANDÉ,
BARBA DI FRATE CON CREMA DI CILIEGIE E YOGURT DI PECORA**  **23 CHF**

In Guerande-Salz gebratene Taubenbrust,
Barba di Frate mit Kirschsahne und Schafsjoghurt

*Poitrine de pigeon sautée au sel de Guérande,
barba di frate, crème de cerises et yaourt de brebis*
Pigeon breast sautéed in Guerande' salt,
barba di frate with cherry cream and sheep yogurt

**CHEESECAKE ALLO ZINCARLIN CON BATTUTA DI MANZO,
NOCCIOLE E CROCCANTE ALLA FARINA BONA** **23 CHF**

Zincarlin-Käsekuchen mit Beef Jerky,
Haselnüssen und Bona-Mehl-Crunch

*Gâteau au fromage de Zincarlin avec du bœuf séché,
des noisettes et du bona-flour crunch*
Zincarlin cheesecake with beef jerky, hazelnuts and bona-flour crunch

**CARCIOFO FONDENTE CON CREMA DI POLENTA ROSSA
E OLIO ESSENZIALE AL LEVISTICO**    **19 CHF**

Artischockenfondant mit roter Polentacreme und ätherischem Liebstöckelöl
Fondant d'artichaut à la crème de polenta rouge et à l'huile essentielle de livèche
Artichoke fondant with red polenta cream and lovage essential oil

· PRIMI ·

RISOTTO CARNAROLI MANTECATO ALLA NDUJIA , 23 CHF
LIMONE VERDE E CAPESANTE 

Carnaroli-Risotto mit Nduja, grüner Zitrone und Jakobsmuscheln
Risotto Carnaroli fouetté au nduja, citron vert et noix de Saint-Jacques
Carnaroli risotto whipped with nduja, green lemon and scallops

TAGLIOLINO AL NERO DI SEPPIA , 23 CHF
CALAMARI, FAVE E FINOCCHIETTO SELVATICO 

Tagliolino mit Tintenfischtinte, Tintenfisch, Saubohnen und wildem Fenchel
Tagliolino à l'encre de seiche, calamars, fèves et fenouil sauvage
Tagliolino with squid ink, squid, broad beans and wild fennel

GNOCCHETTO DI FARINA BONA 20 CHF
MANTECATI CON LUGANIGHETTA TICINESE,
CAVOLO NERO E FONDUTA DI BLU DI CAPRA

Gnocchetti di farina bona mantecati con luganighetta ticinese,
Schwarzkohl und blaues Ziegenfondue
Gnocchetti di farina bona mantecati con luganighetta ticinese,
fondue de chou noir et de chèvre bleue
Gnocchetti di farina bona mantecati con luganighetta ticinese,
black cabbage and blue goat fondue

RAVIOLO ALLE ORTICHE , RICOTTA LOCALE, 19 CHF
CEDRO E PESTO DI POMODORO SECCO

Raviolo mit Brennesseln, lokalem Ricotta,
Zitrone und frischem Tomatenpesto
Raviolo aux orties, ricotta locale, cédrat et pesto de tomates fraîches
Raviolo with nettles, local ricotta, citron and fresh tomato pesto

CREMA DI ASPARAGI E QUINOA ROSSA 16 CHF
E INSALATA DI SHISO   

Spargelcreme und rote Quinoa mit Shiso-Salat
Crème d'asperges et quinoa rouge avec salade de shiso
Cream of asparagus and red quinoa with shiso salad

· SECONDI DI PESCE ·

**PESCE S. PIETRO CON CREMA AL FINOCCHIO,
GRANELLA DI OLIVE TAGGIASCHE E PEPERONE CRUSCO**   **40 CHF**

Sanpietro-Fisch mit Fenchelcreme, Taggiasca-Olivengranulat
und Crusco-Pfeffer

*Poisson Sanpietro à la crème de fenouil, granulés d'olives Taggiasca
et piment crusco*

Sanpietro fish with fennel cream, Taggiasca olive granules and crusco pepper

**FILETTO DI CEFALO CON RISO VENERE ALLE VERDURINE
E SALSA ALLO ZAFFERANO**   **35 CHF**

Meeräschefilet mit Venusreis mit Gemüse und Safransauce

Filet de mullet avec riz vénitien aux légumes et sauce safranée

Mullet fillet with venus rice with vegetables and saffron sauce

**CODE DI SCAMPO RICOMPOSTE, ASPARAGI
E SALSA AL CURRY THAI**  **46 CHF**

Rekombinierte Langustinenschwänze, Spargel und Thai-Curry-Sauce

Queues de langoustines reconstituées, asperges et sauce curry thaïlandaise

Recomposed langoustine tails, asparagus and Thai curry sauce

**PETTO D'ANATRA ARROSTO CON CILIEGIE ,
BIETOLE ROSSE E MILLEFOGLIE DI PATATE**  **35 CHF**

Gebratene Entenbrust mit Kirschen, Roter Bete und Kartoffel-Millefeuille

Magret de canard rôti aux cerises, betteraves rouges

et millefeuille de pommes de terre

Roast duck breast with cherries, red beets and potato millefeuille

· SECONDI DI CARNE ·

CUORE DI FILETTO DI MANZO ARROSTO, 49 CHF
SCALOGNO GLASSATO E PAGLIA DI PATATE

Herzstück vom Rinderfilet, glasierte Schalotten und Kartoffelstroh
Cœur de filet de bœuf rôti, échalotes glacées et paille de pommes de terre
Heart of roast beef fillet, glazed shallots and potato straw

LOMBATINA DI AGNELLO, AGLIO ORSINO 45 CHF
E CROSTA DI PATATE CON SPUGNOLE TRIFOLATE

Lammkarree, Bärlauch-Kartoffelkruste und Morchelpilze
Longe d'agneau, croûte d'ail sauvage et de pommes de terre aux morilles
Lamb loin, wild garlic and potato crust with morel mushrooms

CHILIVEGANO CON TACOS DI MAIS E CIPOLLOTTO 30 CHF

Chilivegano mit Maistacos und Frühlingszwiebeln

Chilivegano avec tacos de maïs et oignons nouveaux

Chilivegan with corn and onion tacos



· FORMAGGI ·

SELEZIONE DI FORMAGGI ASSORTITI 16 CHF

Auswahl an verschiedenen Käsesorten

Sélection de fromages assortis

Cheese selection

PEZZO DI FORMAGGIO 6 CHF

Käsestück

Morceau de fromage

A piece of cheese

· DOLCI TENTAZIONI ·

LA CILIEGIA... 

12 CHF

Die Kirsche...

La cerise...

The cherry...

**BAVARESE AL CIOCCOLATO FONDENTE 66%,
FRUTTO DELLA PASSIONE E CROCCANTINO ALLE MANDORLE** 

12 CHF

Bayerische Creme mit 66% Zartbitterschokolade,

Passionsfrucht und Mandelkrokant

Crème bavaroise au chocolat noir 66%, fruits de la passion et amandes cassées

Bavarian cream with 66% dark chocolate, passion fruit and almond brittle

**NAMELAKA AL CIOCCOLATO BIANCO,
VANIGLIA DEL MADAGASCAR, BISCOTTO AL COCCO
E PRALINATO AL PISTACCHIO**

12 CHF

Namelaka mit weißer Schokolade, Madagaskar-Vanille,

Kokosnussbiskuit und Pistazienpraline

Namelaka au chocolat blanc, vanille de Madagascar,

biscuit à la noix de coco et praline à la pistache

Namelaka with white chocolate, Madagascar vanilla,

coconut biscuit and pistachio praline

**SEMIFREDDO AL LAMPONE, INSALATINA DI FRAGOLE
E CROCCANTE ALLA FAVA TONKA**  

12 CHF

Himbeerparfait, Erdbeersalat und Tonkabohnen-Crisp

Parfait aux framboises, salade de fraises et croustillant à la fève tonka

Raspberry parfait, strawberry salad and tonka bean crisp

FRUTTA O SORBETTI

12 CHF

Obst oder Sorbets

Fruits ou sorbets

Fruit or sorbets



Villa Sassa

**Si comunica ai gentili Ospiti che tutti i prodotti di panetteria
e i prodotti da forno serviti durante la colazione
sono di produzione locale, forniti dalla Panetteria "Pane Amico".**

La Direzione

**Hiermit möchten wir unsere werten Gäste darauf hinweisen,
dass alle Backwaren, die zum Frühstück serviert werden, aus lokaler Produktion stammen.
Sie werden von der Bäckerei "Pane Amico" geliefert.**

Die Direktion

*Par la présente, nous souhaitons informer nos chers clients
que les pains et viennoiseries servis au petit-déjeuner sont de production locale.
Ils nous sont livrés par la pâtisserie «Pane Amico».*

La direction

**We would like to inform our Guests
that all bakery and oven products served at breakfast are locally produced,
supplied by the "Pane Amico" Bakery.**

The Management

BUON APPETITO!

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
Kaninchen: Italien
Rind Kalb Schwein: Schweiz
Hirsche und Rehe: Osteuropa
Wachtel, Ente, Entenleber: Frankreich, Ungarn
Lapin: Italie
Bœuf Veau Porc: Suisse
Cerf et chevreuil: Europe de l'Est
Caille, canard, foie de canard: France, Hongrie
Rabbit: Italy
Beef Veal Pork: Switzerland
Deer and roe deer: Eastern Europe
Quail, duck, duck liver: France, Hungary