



Villa Sassa

**RISTORANTE  
AI GIARDINI DI SASSA**

**OPEN**

**19:00 - 22:30**



Per i nostri ospiti abbiamo sviluppato la filosofia DOT LICIOUS, un concetto creato per la nostra sezione gastronomica, che abbraccia pienamente questi principi: ogni piatto creato in questo spazio è senza glutine, lattosio, zucchero, soia e conservanti, offrendo un'esperienza culinaria consapevole che onora sia il gusto che il benessere.

.....

Für unsere Gäste haben wir die Philosophie DOT LICIOUS entwickelt: Jedes Gericht, das in diesem Raum kreiert wird, ist glutenfrei, laktosefrei, zuckerfrei, sojafrei und frei von Konservierungsstoffen und bietet ein bewusstes kulinarisches Erlebnis, das sowohl Geschmack als auch Wohlbefinden ehrt.

.....

For our guests, we have developed the DOT LICIOUS philosophy: every dish created in this space is gluten-free, lactose-free, sugar-free, soy-free, and preservative-free, offering a conscious culinary experience that honors both taste and well-being.

.....

Pour nos invités, nous avons développé la philosophie DOT LICIOUS : chaque plat créé dans cet espace est sans gluten, sans lactose, sans sucre, sans soja et sans conservateurs, offrant une expérience culinaire consciente qui honore à la fois le goût et le bien-être.

## MENÙ DEGUSTAZIONE

Il nostro menù degustazione offre un'avventura culinaria unica che unisce le tradizioni del Ticino a quelle del Mediterraneo, intrecciando storie di autentica passione gastronomica.

.....

Unser Degustationsmenü bietet ein einzigartiges kulinarisches Abenteuer, das die Traditionen des Tessins mit denen des Mittelmeers verbindet und Geschichten authentischer gastronomischer Leidenschaft miteinander verwebt.

.....

Notre menu dégustation propose une aventure culinaire unique, alliant les traditions du Tessin à celles de la Méditerranée, tissant ensemble des histoires de passion gastronomique authentique.

.....

Our tasting menu offers a unique culinary adventure, blending the traditions of Ticino with those of the Mediterranean, weaving together stories of authentic gastronomic passion.

.....

③

Portate  
Gänge Menü  
Plats  
Course Menu

80 CHF p.p

④

Portate  
Gänge Menü  
Plats  
Course Menu

90 CHF p.p

⑤

Portate  
Gänge Menü  
Plats  
Course Menu

105 CHF p.p

⑥

Portate  
Gänge Menü  
Plats  
Course Menu

120 CHF p.p.

.....

Servizio disponibile dalle 19h00 alle 21h00 / Service verfügbar von 19:00 bis 21:00 Uhr  
Service disponible de 19h00 à 21h00 / Service available from 7:00 PM to 9:00 PM

## MENÙ DEGUSTAZIONE

Il nostro menù degustazione “Testa coda” offre un'avventura culinaria unica che vuole dare al cliente la possibilità di cominciare dalla pietanza dolce per poi terminare il percorso con l'antipasto.

.....

Unser Degustationsmenü „Testa coda” bietet ein einzigartiges kulinarisches Erlebnis, bei dem der Gast die Möglichkeit hat, mit dem Dessert zu beginnen und die Mahlzeit mit der Vorspeise zu beenden.

.....

Notre menu dégustation « Testa coda » propose une aventure culinaire unique qui offre au client la possibilité de commencer par le dessert pour terminer ensuite par l'entrée.

.....

Our ‘Testa coda’ tasting menu offers a unique culinary adventure that gives customers the opportunity to start with dessert and finish with the starter.

.....

5

6

Portate  
Gänge Menü  
Plats  
Course Menu

Portate  
Gänge Menü  
Plats  
Course Menu

105 CHF p.p

120 CHF p.p.

.....

Servizio disponibile dalle 19h00 alle 21h00 / Service verfügbar von 19:00 bis 21:00 Uhr  
Service disponible de 19h00 à 21h00 / Service available from 7:00 PM to 9

## SERVIZIO AL TAVOLO

Tartare di filetto di manzo 150 g preparata dal nostro maître  
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

CHF 48.—

Pescato del giorno secondo disponibilità (P.P. in base al prezzo del giorno)  
Tagesfisch je nach Verfügbarkeit; Preis pro Person je nach Tagespreis  
Poisson 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

CHF 58.— p.p.

Costata di manzo ticinese servita con patate, verdure e salsa bernese  
Tessiner Rinderrippen, serviert mit Kartoffeln, Gemüse und Berner Sauce  
Côte de bœuf tessinoise servie avec des pommes de terre, des légumes et une  
sauce bernoise  
Ticino-style beef ribeye served with potatoes, vegetables and Bernese sauce

CHF 65.— p.p.

## ANTIPASTI

Lobster roll “sassa”

 CHF 28.—

Ceviche di capesante di Hokkaido, frutto della passione e  
verdurine in agrodolce

Ceviche Jakobsmuscheln aus Hokkaido, Passionsfrucht und  
süß-saures Gemüse

Ceviche de coquilles Saint-Jacques d'Hokkaido, fruit de la  
passion et petits légumes aigres-doux

Ceviche Hokkaido scallops, passion fruit and sweet-and-sour  
vegetables

  CHF 32.—

Ciambella croccante di agnello svizzero e variazione di  
peperoni

Knuspriger Kringel aus Schweizer Lammfleisch mit peperoni

Couronne croustillante à l'agneau suisse variation de poivrons

Crispy Swiss lamb ring cake with cherries, peperoni variation

CHF 29.—

Battuta di filetto di vitello, nespole e buscion ticinese

Kalbsfilet-Schnitzel, Mispeln und Tessiner Buscion

Escalope de veau, nèfles et buscion tessinois

Veal fillet tartare with medlars and Ticino buscion

  CHF 32.—

Caprese a chi? Cuore di bue, mozzarella di bufala, olive taggiasche e basilico

Caprese für wen? Tomaten, Büffelmozzarella, Taggiasca-Oliven und Basilikum

Une caprese pour qui ? Tomate, mozzarella de bufflonne, olives taggiasques et basilic

Caprese salad for whom? Tomatoes, buffalo mozzarella, Taggiasca olives and basil

  CHF 28.—

## PRIMI PIATTI

Risotto Carnaroli mantecato alla nduja, limone verde e gambero rosso

Carnaroli-Risotto mit Nduja, Limette und roten Garnelen

Risotto au riz Carnaroli, à la nduja, au citron vert et aux crevettes rouges

Carnaroli risotto with nduja, lime and red prawns

 CHF 30.—

Risino Konjac mantecato alla nduja, limone verde e gambero rosso

Konjac-Risino mit Nduja, Limette und roten Garnelen

Risino au konjac, à la nduja, au citron vert et aux crevettes rouges

Konjac rice purée with nduja, lime and red prawns

 CHF 30.—

Cappellacci di pasta fresca, ripieni con fior di latte ticinese ed erbe rosse con  
fonduta di parmigiano vacche rosse

Frische Cappellacci, gefüllt mit Tessiner Fior di Latte und roten Kräutern, serviert mit Fondue  
aus Parmesan von roten Kühen

Cappellacci aux pâtes fraîches, farcis au fior di latte tessinois et aux herbes rouges,  
accompagnés d'une fondue au parmesan de vaches rouges

Fresh cappellacci pasta, filled with Ticino fior di latte and red herbs, served with a red-cow  
Parmesan fondue

CHF 29.—

Gnocchi di semola impastati allo zafferano mantecati ai tre pomodori

Gnocchi aus Hartweizengrieß mit Safran, verfeinert mit drei Tomatensorten

Gnocchi à la semoule, pétris au safran et nappés d'une sauce aux trois tomates

Saffron-infused semolina gnocchi tossed with a three-tomato sauce

 CHF 28.—

Tagliolini trafilati al nero di seppia mantecati alla genovese di tonno e finocchietto

Tagliolini aus Tintenfischtinte, verfeinert mit einer Genueser Sauce aus Thunfisch und Fenchel

Tagliolini aux encres de seiche, nappés d'une sauce génoise au thon et au fenouil

Tagliolini pasta tossed in squid ink, served with a Genovese-style sauce of tuna and fennel

 CHF 29.—

Crema di piselli profumata alla menta, tagliatella di seppia e scorza di limone Sorrento

Erbsencremesuppe mit Minze, Tintenfisch-Tagliatelle und Zitronenschale aus Sorrento

Crème de petits pois parfumée à la menthe, tagliatelles à la seiche et zeste de citron de Sorrente

Cream of peas with a hint of mint, cuttlefish tagliatelle and Sorrento lemon zest

  CHF 27.—

## SECONDI DI CARNE

Filetto di manzo svizzero saltato con carote in doppia  
consistenza, gallette di patate al cuore morbido di formaggio

Piora

Gebratenes Schweizer Rinderfilet mit Karotten in zwei Konsistenzen, Kartoffelpuffer mit  
weichem Piora-Käse im Inneren  
Filet de bœuf suisse sauté aux carottes aux deux textures, galettes de pommes de terre fourrées  
au cœur fondant de fromage Piora  
Sautéed Swiss beef fillet with carrots in two textures, potato cakes with a soft centre of Piora  
cheese

 CHF 56.—

Filetto di maialino arrosto lardellato, patate viola, spinacino novello e  
chutney di mela

Gebratenes Spanferkelfilet mit Speckstreifen, lila Kartoffeln, jungem  
Spinat und Apfelchutney

Filet de cochon de lait rôti lardé, pommes de terre violettes, jeunes  
pousses d'épinards et chutney de pomme

Roast larded suckling pig fillet, purple potatoes, baby spinach and apple  
chutney

  CHF 52.—

Filetto di maialino arrosto lardellato, spinacino novello e chutney di mela

Gebratenes Spanferkelfilet mit Speckstreifen, jungem Spinat und  
Apfelchutney

Filet de cochon de lait rôti lardé, jeunes pousses d'épinards et chutney de  
pomme

Roast larded suckling pig fillet, baby spinach and apple chutney

 CHF 52.—

## SECONDI DI PESCE

Dorso di ippoglosso croccante al popcorn mais e salsa all'acqua pazza  
Knuspriger Heilbutt mit Mais-Popcorn und „Acqua pazza“-Sauce  
Dos d'halibut croustillant au pop-corn de maïs, accompagné d'une sauce « acqua pazza »  
Crispy halibut fillet with popcorn and 'acqua pazza' sauce

  CHF 49.—

Dorso di trota Bruggli saltata con zucchine alla scapece e fiori di zuccina in tempura  
Gebratener Bruggli-Forellentrücken mit Zucchini alla Scapece und Zucchini Blüten im Tempura  
Filet de truite Bruggli poêlé, accompagné de courgettes marinées à l'aigre-doux et de  
fleurs de courgette en tempura  
Pan-fried Bruggli trout fillet with marinated courgettes and courgette flowers in tempura batter

   CHF 52.—

Melanzana arrosto alla mediterranea con tofu e germogli di  
basilico  
Gebratene Auberginen nach mediterraner Art mit Tofu und  
Basilikumsprossen  
Aubergines rôties à la méditerranéenne avec du tofu et  
des pousses de basilic  
Mediterranean-style roasted aubergine and basil shoots

 CHF 46.—

## DOLCI

La pesca...  
Der Pfirsich..  
La pêche...  
Peach..



CHF 15.—

Bavarese al cioccolato fondente, lampone al quadrato e sfoglia al cacao  
Bayerische Creme mit Zartbitterschokolade, Himbeerquadrate und  
Kakaoblätterteig  
Bavaroise au chocolat noir, carrés à la framboise et pâte feuilletée au cacao  
Dark chocolate Bavarian cream, raspberry squares and cocoa puff pastry

CHF 15.—

Cremoso alla vaniglia, baba al rum, ananas e chips di  
cocco  
Vanillecreme, Rum-Baba, Ananas und Kokoschips  
Crème à la vanille, baba au rum, ananas et copeaux de noix de  
coco  
Vanilla cream, rum baba, pineapple and coconut crisps

CHF 15.—

Semifreddo alla fragola, mirtilli profumati alla menta e crumble  
Erdbeer-Semifreddo, mit Minze aromatisierte Heidelbeeren und Streusel  
Parfait à la fraise, myrtilles parfumées à la menthe et crumble  
Strawberry semifreddo, mint-infused blueberries and crumble

CHF 15.—

Cremoso al mascarpone, caffè' e savoiardi Keto  
Cremige Keto-Creme mit Mascarpone, Kaffee und Löffelbiskuits  
Crème au mascarpone, au café et aux biscuits à la cuillère (Keto)  
Keto mascarpone, coffee and ladyfinger cream



CHF 18.—

## FORMAGGI

Formaggi al carrello  
Kase in den warenkorb  
Fromage au caddie  
Cheese in the cart

CHF 25.—



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

Si prega di segnalare eventuali allergie o intolleranze alimentari. Il nostro personale saprà indicare le pietanze e le bevande coniugabili alle sue esigenze. Ricordiamo inoltre che utilizziamo e serviamo 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

Bitte melden Sie eventuelle Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten. Unser Personal wird Ihnen die Speisen und Getränke empfehlen, die mit Ihren Bedürfnissen kompatibel sind. Wir erinnern auch daran, dass wir viele Arten von Lebensmitteln verwenden und servieren, die eine oder mehrere Allergene enthalten können, die in der Tabelle am Ende der Speisekarte aufgeführt sind. Daher ist es nicht möglich, eine unfreiwillige Kreuzkontamination, selbst wenn sie nur in Spuren vorhanden ist, im Falle eines freien Services oder eines Selbstbedienungsbuffets auszuschließen.

#### INFORMATIONS SUR LES SUBSTANCES PEUT CAUSER DES ALLERGIES OU DES INTOLÉRANCES

Veillez signaler d'éventuelles allergies ou intolérances alimentaires. Notre personnel saura vous indiquer les plats et les boissons compatibles avec vos besoins. Nous rappelons également que 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 de contamination croisée involontaire, même si elle est présente en traces, en cas de service libre ou de buffet en libre-service.

#### INFORMATION ON SUBSTANCES MAY CAUSE ALLERGIES OR INTOLERANCES

Please report any allergies or food intolerances. Our staff will be able to suggest dishes and beverages that are compatible with your needs. We would also like to remind you that we use and serve many types of food that may contain one or more allergenic substances listed in the table at the bottom of the menu. Therefore, it is not possible to exclude a form of involuntary cross-contamination, even if in traces, in the case of free service or a self-service buffet.

Per informazioni sugli allergeni presenti nei nostri piatti,  
si prega di rivolgersi al nostro personale di sala

.....

For information on allergens present in our dishes,  
please ask our service staff

.....

Für Informationen über Allergene in unseren Gerichten,  
bitten wir Sie, unser Servicepersonal anzusprechen

.....

Pour des informations sur les allergènes présents dans nos plats,  
veuillez vous adresser à notre personnel de salle

Prodotti di panificazione: tutti i prodotti sono di provenienza svizzera ed italiana  
Bäckereiprodukte: alle Produkte sind schweizerischen und italienischen Ursprungs  
Produits de boulangerie : tous les produits sont d'origine suisse et italienne  
Bakery products: all products are of Swiss and Italian origin

Provenienza alimenti/ Lebensmittelherkunft/ provenance des aliments/ food provenance

Pesci/Fischt/Poissons/Fish

ricciola atlantico centro orientale/ernsteinmakrele im östlichen Mittelatlantik/ porc agneau bœuf suisse/ eastern centrali Atlantic  
amberjack

scampo Italia/Rote Garnele, Languste Italien/ scampi de crevettes rouges italie/ red prawn, scampo italy

lucioperca Italia/ Zander-Italien/ sandre – Italie/ pikeperch - Italy

spigola Italia/ Bass-Italien/ basse - Italie/ bass - Italy

baccalà norvegia / Gesalzener Kabeljau norwegen/ Morue salée norvège/ salted cod norway

Carni/ Fleisch/ Viandes/ Meats

cervo cinghiale, capriolo austria, est e nord europa/hirsch, wildschwein, reh – osterreich, ost un nordeuropa/cerf, sanglier, chevreuil  
– autriche, europe del l'est e du nord /deer, wild boar roe deer – austria, eastern and northern europe

coniglio svizzera, italia/kaninchen – schweiz, italien/lapin – suisse, italy/ rabbit switzerland, italy

piccione francia/taube - frankreich/pigeon – france/ pigeon - france

oca Francia, Ungheria/gans – frankreich, ungarn/ oie france, hongrie/ goose france, hungary

vitello agnello svizzero/ schweinefleisch lamm rindfleisch schweiz/ porc agneau bœuf suisse/ pork lamb beef Swiss

[www.villasassa.ch](http://www.villasassa.ch)