



**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

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

SERVIZIO AL TAVOLO

Sella di capriolo alla vecchia maniera
Rehrücken nach alter Art
Selle de chevreuil à l'ancienne
Saddle of roe deer, traditional style

CHF 68.— p.p.

Tartare di filetto di manzo 150 g preparata dal nostro maître
Rinderfilet-Tatar 150 g, von unserem Maître zubereitet
Tartare de filet de bœuf 150 g préparé par notre maître
Beef fillet tartare 150 g prepared by our maître

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.

ANTIPASTI

Triglia di scoglio marinata al limone verde, panna cotta al cocco e basilico, porro bruciato, melagrana

Mit Limette marinierte Rotbarbe, Kokos-Basilikum-Panna-Cotta, verbrannter Lauch, Granatapfel

Rouget de roche mariné au citron vert, panna cotta coco-basilic, poireau brûlé, grenade
Lime-marinated red mullet, coconut and basil panna cotta, charred leek, pomegranate



CHF 30.—

Salmone Swiss Lachs marinato alle erbe, formaggino fresco, mele Pink Lady, sedano verde

Kräutermarinierte Swiss Lachs, Frischkäse, Pink-Lady-Äpfel, Stangensellerie

Saumon Swiss Lachs mariné aux herbes, fromage frais, pommes Pink Lady, céleri vert

Herb-marinated Swiss Lachs salmon, fresh cheese, Pink Lady apples, green celery



CHF 32.—

Millefoglie di fegato d'anatra, cioccolato 72% del Madagascar, composta di fichi, treccia al burro

Entenleber-Millefeuille, Madagaskar-Schokolade 72%, Feigenkompott, Butterzopf

Millefeuille de foie de canard, chocolat 72% de Madagascar, compotée de figues, tresse au beurre

Duck liver millefeuille, 72% Madagascar chocolate, fig compote, butter plait

CHF 32.—

Brioche al cervo affumicato, lombatina affumicata alle foglie di castagno, crema di funghi porcini, tuorlo d'uovo marinato

Brioche mit geräuchertem Hirsch, über Kastanienblättern geräuchertes Rückenfilet, Steinpilzcreme, mariniertes Eigelb

Brioche au cerf fumé, filet fumé aux feuilles de châtaignier, crème de cèpes, jaune d'œuf mariné

Smoked venison brioche, loin smoked over chestnut leaves, porcini cream, cured egg yolk

CHF 32.—

Ravioli di sedano rapa e gorgonzola DOP, cavolfiore candito, mostarda di pere e noci di macadamia

Ravioli mit Knollensellerie und Gorgonzola DOP, kandierter Blumenkohl, Birnensenf, Macadamianüsse

Ravioli de céleri-rave et gorgonzola AOP, chou-fleur confit, moutarde de poires, noix de macadamia

Celeriac and Gorgonzola PDO ravioli, candied cauliflower, pear mostarda, macadamia nuts



CHF 28.—

PRIMI PIATTI

Risotto Carnaroli ai funghi porcini, nocciole tostate, Belper Knolle
Carnaroli-Risotto mit Steinpilzen, gerösteten Haselnüssen, Belper Knolle
Risotto Carnaroli aux cèpes, noisettes torréfiées, Belper Knolle
Carnaroli risotto with porcini mushrooms, toasted hazelnuts, Belper Knolle



CHF 30.—

Gnocchetto di semola e castagne, ragù bianco di vitello, liquirizia DOP di Calabria
Grieß-Kastanien-Gnocchetti, weißes Kalbsragout, Lakritze DOP aus Kalabrien
Gnocchetti de semoule et châtaignes, ragoût blanc de veau, réglisse AOP de Calabre
Semolina and chestnut gnocchetti, white veal ragù, Calabrian PDO liquorice



CHF 28.—

Pacchero Mastro Sapore, cime di rapa, vongole, limone di Sorrento
Pacchero Mastro Sapore, Stängelkohl, Venusmuscheln, Zitrone aus Sorrent
Pacchero Mastro Sapore, brocoli-rave, palourdes, citron de Sorrente
Pacchero Mastro Sapore, turnip tops, clams, Sorrento lemon



CHF 30.—

Bottoni di pasta fresca, lenticchie rosse, guanciale, formaggella ticinese
Frische Pasta-Bottoni, rote Linsen, Guanciale, Tessiner Formaggella
Bottoni de pâtes fraîches, lentilles corail, guanciale, formaggella tessinoise
Fresh pasta bottoni, red lentils, guanciale, Ticino formaggella cheese

CHF 30.—

Crema di zucca, i suoi semi tostati, olio al rosmarino
Kürbiscremesuppe, geröstete Kürbiskerne, Rosmarinöl
Crème de courge, ses graines torréfiées, huile au romarin
Pumpkin cream soup, its toasted seeds, rosemary oil



CHF 28.—

Risina di konjac mantecata ai funghi porcini, nocciole tostate
Konjak-Risina mit Steinpilzen, geröstete Haselnüsse
Risina au konjac crémeuse aux cèpes, noisettes torréfiées
Creamy konjac risina with porcini mushrooms, toasted hazelnuts



CHF 28.—

SECONDI DI CARNE

Cuore di filetto di manzo svizzero in crosta di semi, mini barbabietola glassata, spuma di
Parmigiano al pepe verde
Schweizer Rinderfiletherz in Samenkruste, glasierte Mini-Randen, Parmesanschaum mit grünem
Pfeffer
Cœur de filet de bœuf suisse en croûte de graines, mini-betteraves glacées, mousse de parmesan
au poivre vert
Swiss beef fillet heart in a seed crust, glazed baby beetroot, Parmesan foam with green pepper



CHF 56.—

Carrè di agnello al forno, carote al timo, cardoncello grigliato
Im Ofen gebratenes Lammcarré, Thymian-Karotten, grillierter Kräuterseitling
Carré d'agneau rôti au four, carottes au thym, pleurote du panicaut grillé
Oven-roasted rack of lamb, thyme carrots, grilled king oyster mushroom



CHF 56.—

.....

Porro, olive e anacardi, barbabietola, cachi, fiori di calendula
Lauch, Oliven und Cashewnüsse, Randen, Kaki, Ringelblumenblüten
Poireau, olives et noix de cajou, betterave, kaki, fleurs de souci
Leek, olives and cashew nuts, beetroot, persimmon, calendula flowers



CHF 46.—

SECONDI DI PESCE

Dorso di luccioperca arrosto, crema di nocciole, cavolo nero

Gebratener Zanderrücken, Haselnusscreme, Schwarzkohl

Dos de sandre rôti, crème de noisettes, chou noir

Roasted pikeperch fillet, hazelnut cream, black cabbage



CHF 52.—

Dorso di lampuga saltata, patata dolce, bergamotto, salsa al burro bianco

Gebratener Goldmakrelenrücken, Süßkartoffel, Bergamotte, Beurre-blanc-Sauce

Dos de coryphène poêlé, patate douce, bergamote, sauce au beurre blanc

Pan-fried mahi-mahi fillet, sweet potato, bergamot, beurre blanc sauce



CHF 48.—

DOLCI

Monte Bianco
Mont Blanc
Mont-Blanc
Mont Blanc



CHF 16.—

L'arancia...
Die Orange...
L'orange...
Orange...



CHF 16.—

Parfait al pistacchio, mandarino, mandorle
Pistazienparfait, Mandarine, Mandeln
Parfait à la pistache, mandarine, amandes
Pistachio parfait, mandarin, almonds



CHF 16.—

Cheesecake al limone, frolla al cacao, cremoso al mascarpone
Zitronen-Cheesecake, Kakao-Mürbeteig, Mascarponecreme
Cheesecake au citron, sablé au cacao, crémeux au mascarpone
Lemon cheesecake, cocoa shortcrust, mascarpone cream

CHF 16.—

Tortino al cioccolato, arachidi, olivello spinoso
Schokoladentörtchen, Erdnüsse, Sanddorn
Moelleux au chocolat, cacahuètes, argousier
Chocolate cake, peanuts, sea buckthorn



CHF 16.—

FORMAGGI

Selezione di formaggi al carrello
Käseauswahl vom Wagen
Sélection de fromages au chariot
Cheese selection from the trolley

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



Proposte DOT LICIOUS
DOT LICIOUS Gerichte
Propositions DOT LICIOUS
DOT LICIOUS 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

Veuillez 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/ Fisch/ Poissons/ Fish
triglia Francia, Paesi Bassi/ Rotbarbe Frankreich, Niederlande/ rouget France, Pays-Bas/ red mullet France, Netherlands
salmone Svizzera/ Lachs Schweiz/ saumon Suisse/ salmon Switzerland
luccio perca Italia, Nord Europa/ Zander Italien, Nordeuropa/ sandre Italie, Europe du Nord/ pikeperch Italy, Northern Europe
lampuga Italia, Portogallo/ Goldmakrele Italien, Portugal/ coryphène Italie, Portugal/ mahi-mahi Italy, Portugal
vongole Italia/ Venusmuscheln Italien/ palourdes Italie/ clams Italy

Carni/ Fleisch/ Viandes/ Meats
manzo, vitello, maiale Svizzera/ Rind, Kalb, Schwein Schweiz/ bœuf, veau, porc Suisse/ beef, veal, pork Switzerland
agnello Irlanda, Nuova Zelanda/ Lamm Irland, Neuseeland/ agneau Irlande, Nouvelle-Zélande/ lamb Ireland, New Zealand
anatra Francia, Croazia/ Ente Frankreich, Kroatien/ canard France, Croatie/ duck France, Croatia
cervo, capriolo Paesi Bassi, Austria/ Hirsch, Reh Niederlande, Österreich/ cerf, chevreuil Pays-Bas, Autriche/ deer, roe deer Netherlands, Austria

www.villasassa.ch