



SASSA BISTROT & BAR

MENU



Sassa Bistrot & Bar • Via Tesserete 10 • CH-6900 Lugano • +41 (0)91 911 47 41

YOUR DELICIOUS BREAK WITH VIEW

I CLASSICI DEL SASSA

 I sapori di casa		 Panini
Parmigiana di melanzane  <i>Auberginen-Parmigiana • Aubergine parmigiana Aubergines à la parmigiana</i>	23.-	Club Sandwich Villa Sassa** 31.-
Spaghetti al pomodoro e basilico  <i>Spaghetti mit Basilikum und Tomaten Spaghetti with tomato sauce and basil Spaghettis à la sauce tomate et basilic</i>	21.-	Hamburger di manzo Monte Brè** 27.- <i>(con formaggio Leventina, bacon, pomodoro, insalata e maionese) Hamburger vom Rind Monte Brè (mit Alpenkäse aus dem Tessin, Bacon, Tomaten, Salat und Mayonnaise) • Beefburger Monte Brè (with Leventina cheese from Ticino, bacon, tomatoes, salad and mayonnaise) • Hamburger de bœuf Monte Brè (avec fromage Leventina, bacon, tomates, salade et mayonnaise)</i>
Lasagna alla casalinga <i>Lasagne nach Hausfrauenart • Homestyle Lasagna Lasagnes maison</i>	25.-	Hamburger di melanzana, Caciocavallo Silano,  27.- <i>insalata e cipolla caramellata** Auberginen-Burger Caciocavallo-Käse von der Sila, Salat und karamellisierte Zwiebel • Aubergine burger, Caciocavallo Silano cheese, salad and caramelized onions • Burger d'aubergine, fromage Caciocavallo Silano, salade et oignon caramélisé</i>
Zuppa di verdure e cereali  <i>Gemüse-Getreidesuppe • Vegetable soup with cereals Soupe de légumes et céréales</i>	18.-	Toast liscio (prosciutto e formaggio) 16.- <i>Käse-Schinken-Toast • Ham and cheese toast • Toast jambon fromage</i>
Costoletta di vitello alla Milanese* 46.- <i>Kalbskotelett nach Mailänder Art • Breaded veal cutlet milanese Côte de veau à la milanaise</i>		
 Insalate		 Pesce
Insalata Nizzarda 22.- <i>Nizzasalat • Nicoise salad • Salade Nicoise</i>		Salmone affumicato con spuma al rafano 23.- <i>Räucherlachs mit Meerrettichmousse • Smoked salmon with horseradish mousse • Saumon fumé avec mousse au raifort</i>
Ceasar Salad 24.-		Spaghetti alle vongole 26.- <i>Spaghetti mit Venusmuscheln • Spaghetti with clams • Spaghettis aux palourdes</i>
Insalata di gamberi e avocado 26.- <i>Garnelen-Avocado-Salat • Prawns and avocado salad Salade de crevettes et avocats</i>		Branzino arrosto alla mediterranea* 36.- <i>Gebratener Wolfsbarsch, nach mediterraner Art • Mediterranean-style roasted sea bass fillet • Bar rôti à la méditerranéenne</i>
Insalata caprese  21.- <i>Caprese-Salat • Caprese salad • Salade Caprese</i>		Fritto misto di pesce* 31.- <i>Gemischte Fisch-Frittüre • Mixed fried fish • Poisson frit mixte</i>
		 I Dessert per eccellenza
		Tiramisù Sassa 13.-
		Mousse ai tre cioccolati con salsa al mandarino 13.- <i>Mousse mit drei Schokoladensorten und Mandarinensauce • Three chocolate mousse with tangerine sauce • Mousse aux trois chocolats et sauce mandarine</i>

Se soffri di allergie o intolleranze alimentari avvisaci e non esitare a chiedere informazioni al nostro personale.
Wenn Sie unter Lebensmittelallergien oder -unverträglichkeiten leiden, und zögern Sie nicht, unser Personal um Auskunft zu bitten.
If you have food allergies or intolerances, please inform us, and do not hesitate to ask our staff members for information.
Veuillez nous informer si vous souffrez d'allergies ou d'intolérances alimentaires. N'hésitez pas à demander conseil à notre personnel.

Le proposte di stagione

Baccala mantecato cime di rapa e peperone crusco  24.-
*Stockfischcreme Stängelkohl und Crusco-Paprika
Creamy salt cod, turnip tops and crusco pepper
Brandade de morue, fanes de navet et poivron séché*

Carpaccio di manzo marinato con rucolletta e funghi porcini sott'olio 26.-
*Mariniertes Carpaccio vom Rind mit Rucola und Steinpilzen in Öl
Beef carpaccio marinated with rocket and ceps in oil
Carpaccio de bœuf mariné avec roquette et cèpes à l'huile*

Cannelloni di ricotta e spinaci gratinati alla sorrentina 24.-
*Überbackene Cannelloni mit Ricotta und überbackener Spinat auf Sorrento-Art
Sorrentina-style ricotta and spinach au gratin
Cannellonis de ricotta et épinards gratinés à la sorrentine*

Ravioli del plin allo stracotto di manzo mantecati burro e salvia e sugo di carne 26.-
*Ravioli del Plin mit Rinderschmorbraten vercremt mit Butter, Salbei und Fleischsauce
Ravioli del plin with beef creamed with butter and sage and meat juices
Raviolis piémontais dit del plin au ragoût de bœuf, assaisonnés au beurre et à la sauge avec sauce à la viande*

Millefoglie di pasta all'uovo con zucca rosmarino taleggio  25.-
*Millefoglie aus Eiernudeln mit Kürbis, Rosmarin und Taleggio-Käse
Egg pasta millefeuille with pumpkin, rosemary and taleggio cheese
Millefeuille de pâtes aux œufs avec courge, romarin et fromage Taleggio*

Tentacolo di polpo alla piastra con guazzetto di fagioli e cozze   46.-
*Gegrillte Oktopus-Tentakel mit Bohneneintopf und Muscheln
Grilled octopus tentacle with a bean and clam sauce
Tentacule de poulpe à la plancha avec haricots et moules au bouillon*

Aletta di manzo brasata alle piccole verdure e crostone di polenta  44.-
*Geschmortes Rindersteak mit kleinem Gemüse und Polenta-Kruste
Braised beef chuck with vegetables and crunchy polenta
Macreuse de bœuf braisée aux petits légumes et carré de polenta*

I Dessert

Semifreddo all'uva fragola salsa al rum e croccante alla vaniglia  14.-
*Erdbeertraubenparfait mit Rumsauce und Vanille-Krokant
Semifreddo with strawberry grapes, rum sauce and vanilla brittle
Parfait aux raisins framboises avec sauce au rhum et croustillant à la vanille*

Namelaka al mandarino castagne e meringa disidratata  14.-
*Namelaka mit Mandarine, Kastanie und dehydriertem Baiser
Namelaka with tangerines, chestnuts and meringue shards
Crème Namelaka à la mandarine avec châtaignes et meringue déshydratée*

 Proposte vegetariane • Vegetarische Gerichte • Vegetarian options • Propositions végétariennes

 Proposte vegane • Vegane Gerichte • Vegan options • Propositions véganes

 Senza lattosio • Laktosefreie • Lactose-free • Sans lactose

 Senza glutine • Glutenfreie • Gluten-free • Sans gluten