



Villa Sassa

The Christmas Menu

villasassa.ch



Flûte di spumante Brut e benvenuto dello Chef
Glas Brut-Schaumwein und Willkommensgruß des Küchenchefs

* * *

Terrina di polpo, clementine di Corigliano IGP, büscion ticinese e croccante al sesamo
Oktopus-Terrine, Corigliano IGP-Clementinen, Tessiner Büscion-Käse und Sesam-Cracker

* * *

Raviolo alla zucca mantovana, rosmarino e fonduta di formaggio Piora
Kürbis-Raviolo mit Rosmarin und Piora-Käsefondue

* * *

Pavé di branzino pescato all'amo, variazione di broccoli, lime e bottarga di muggine
Pavé vom mit der Angel gefangenen Wolfsbarsch, Brokkoli-Variationen, Limette und Meeräschen-Bottarga

Oppure

Cappone in doppia cottura, carciofi, cipolline, olive taggiasche e galletta di polenta rossa ticinese del Mulino di Bruzzella
Kapaun in zweierlei Garung, Artischocken, Perlzwiebeln, Taggiasca-Oliven und rote Tessiner Polenta-Galette aus der Mühle von Bruzzella

* * *

Bavarese alla vaniglia, cremino alle mandorle e brownie al cioccolato
Vanille-Bavarois, Mandel-Cremino und Schokoladen-Brownie

* * *

Lievitati della tradizione
Traditionelles Hefegebäck

Chf 135.- p.p.
Bevande escluse
Getränke nicht inbegriffen

Solo su prenotazione, previa disponibilità
Nur auf Reservierung, je nach Verfügbarkeit