



Villa Sassa

The Christmas Menu

villasassa.ch



Glass of Brut sparkling wine and Chef's welcome
Flûte de vin mousseux Brut et bienvenue du Chef

* * *

Octopus terrine, Corigliano IGP clementines, Ticino büscion cheese and sesame crisp
Terrine de poulpe, clémentines de Corigliano IGP, büscion tessinois et croustillant au sésame

* * *

Pumpkin raviolo with rosemary and Piora cheese fondue
Raviolo à la courge de Mantoue, romarin et fondue de fromage Piora

* * *

Line-caught sea bass pavé, broccoli variations, lime and mullet bottarga
Pavé de bar pêché à la ligne, variations de brocolis, citron vert et poutargue de mullet

Oppure

Capon cooked two ways with artichokes, baby onions, Taggiasca olives and red Ticino polenta crisp from Mulino di Bruzzella
Chapon en double cuisson, artichauts, petits oignons, olives Taggiasche et galette de polenta rouge tessinoise du moulin de Bruzzella

* * *

Vanilla bavarois, almond cremino and chocolate brownie
Bavarois à la vanille, crémino aux amandes et brownie au chocolat

* * *

Traditional leavened desserts
Douceurs levées de la tradition

Chf 135.- p.p.
Beverages not included
Boissons non incluses

Only by reservation, subject to availability
Uniquement sur réservation, sous réserve de disponibilité