



RISTORANTE AI GIARDINI DI SASSA

APERTO | GEÖFFNET | OPEN | OUVERT
19:00 - 22:30

MENU 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.

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.

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.

3	4	5	6
Portate	Portate	Portate	Portate
Gänge Menü	Gänge Menü	Gänge Menü	Gänge Menü
Plats	Plats	Plats	Plats
Course Menu	Course Menu	Course Menu	Course Menu
80.- p.p	90.- p.p	105.- p.p	120.- p.p

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

SERVIZIO AL TAVOLO

Filetto di manzo svizzero alla Wellington, patate e verdure
Schweizer Rindsfilet Wellington, Kartoffeln und Gemüse
Swiss beef fillet Wellington, potatoes and vegetables
Filet de bœuf suisse en croûte façon Wellington, pommes de terre et légumes

68.-

Tartare di manzo
Rindstatar
Beef tartare
Tartare de bœuf

48.-

Branzino
Wolfsbarsch
Sea bass
Bar

58.-

ANTIPASTI

Sgombro marinato e bruciato, rabarbaro e salicornia
Marinierte und abgeflamnte Makrele, Rhabarber und Salicornia
Marinated and seared mackerel, rhubarb and samphire
Maquereau mariné et snacké, rhubarbe et salicorne

 28.-

Crudo di capesante di Hokkaido, frutto della passione e verdure in agrodolce
Hokkaido-Jakobsmuscheln Crudo, Passionsfrucht und süß-saures Gemüse
Hokkaido scallop crudo, passion fruit and sweet & sour vegetables
Crudo de noix de Saint-Jacques d'Hokkaido, fruit de la passion et légumes aigres-doux

  32.-

Ciambella croccante di agnello svizzero, ciliegie, yogurt di pecora e puntarelle
Knuspriger Schweizer Lammring, Kirschen, Schafsjoghurt und Puntarelle
Crispy Swiss lamb ring, cherries, sheep yogurt and puntarelle chicory
Couronne croustillante d'agneau suisse, cerises, yaourt de brebis et puntarelle

29.-

Battuta di filetto di vitello, tuorlo marinato e crescione
Kalbsfilet-Tatar, mariniertes Eigelb und Brunnenkresse
Veal fillet tartare, marinated egg yolk and watercress
Tartare de filet de veau, jaune d'œuf mariné et cresson

32.-

“Caprese a chi?” Cuore di bue, mozzarella di bufala, olive taggiasche e basilico
„Caprese? Ja gerne!“ Ochsenherztomate, Büffelmozzarella, Taggiasca-Oliven und Basilikum
“Caprese? Why not!” Beef tomato, buffalo mozzarella, Taggiasca olives and basil
« Caprese, avec plaisir ! » Cœur de bœuf, mozzarella di bufala, olives taggiasche et basilic

  28.-

PRIMI PIATTI

Risotto Carnaroli, piselli, erbette di primavera, büscion di capra e pepe della Tasmania
Carnaroli-Risotto, Erbsen, Frühlingskräuter, Ziegen-Büscion und tasmanischer Pfeffer
Carnaroli risotto, green peas, spring herbs, goat's büscion and Tasmanian pepper
Risotto Carnaroli, petits pois, herbes de printemps, büscion de chèvre et poivre de Tasmanie



28.-

Ravioli alle ortiche, gambero di fiume, patata affumicata e timo limonato
Brennnessel-Ravioli, Flusskrebs, geräucherte Kartoffel und Zitronenthymian
Nettle ravioli, freshwater crayfish, smoked potato and lemon thyme
Ravioles à l'ortie, écrevisse, pomme de terre fumée et thym citronné

29.-

Gnocchi di mascarpa di pecora, pesto di aglio orsino, stracciatella di burrata e noci
Gnocchi aus Schafsmascarpa, Bärlauchpesto, Burrata-Stracciatella und Walnüsse
Sheep mascarpa gnocchi, wild garlic pesto, burrata stracciatella and walnuts
Gnocchis de mascarpa de brebis, pesto d'ail des ours, stracciatella de burrata et noix



28.-

Paccheri di Gragnano, mantecati alla genovese di vitello, 'nduja, fave, limone di Sorrento e ricotta salata
Paccheri aus Gragnano, Kalbs-Genovese, 'Nduja, Saubohnen, Zitrone aus Sorrent und gesalzene Ricotta
Gragnano paccheri, veal Genovese-style, 'nduja, broad beans, Sorrento lemon and salted ricotta
Paccheri de Gragnano, façon Genovese de veau, 'nduja, fèves, citron de Sorrente et ricotta salée



29.-

Crema di asparagi bianchi di Cantello, guanciaie croccante e pinoli di cedro tostati
Creme von weissen Spargeln aus Cantello, knuspriger Guanciaie und geröstete Zedernpinien
Cream of white Cantello asparagus, crispy guanciaie and toasted cedar pine nuts
Crème d'asperges blanches de Cantello, guanciaie croustillant et pignons de cèdre grillés

27.-

SECONDI DI CARNE

Anatra in doppia cottura, funghi shiitake e zincarlin
Ente in doppelter Garung, Shiitake-Pilze und Zincarlin-Käse
Double-cooked duck, shiitake mushrooms and zincarlin cheese
Canard en double cuisson, champignons shiitake et zincarlin

54.-

Filettino di maialino arrosto lardellato, patate viola, spinacino novello e chutney di mela
Gebratenes Spanferkel-Filet im Speckmantel, violette Kartoffeln, junger Spinat und Apfel-Chutney
Roasted suckling pig fillet larded with bacon, purple potatoes, baby spinach and apple chutney
Filet de cochon de lait rôti et lardé, pommes de terre violettes, jeunes pousses d'épinard et chutney de pomme



52.-

Melanzana arrosto alla mediterranea, tofu, pomodoro giallo e germogli di basilico
Geröstete Aubergine auf mediterrane Art, Tofu, gelbe Tomate und Basilikumsprossen
Mediterranean roasted eggplant, tofu, yellow tomato and basil sprouts
Aubergine rôtie à la méditerranéenne, tofu, tomate jaune et pousses de basilic



46.-

SECONDI DI PESCE

Pavé di luccioperca in crosta di patate, asparagi e salsa grenoblese

Zander-Pavé in Kartoffelkruste, Spargel und Sauce Grenobler

Pike-perch pavé in potato crust, asparagus and Grenobloise sauce

Pavé de sandre en croûte de pommes de terre, asperges et sauce grenobloise

54.-

Dorso di ippoglosso saltato, barba di frate, aglio e peperoncino, mini rapa marinata, salsa agli agrumi

Gebratenes Heilbuttrücken, Mönchsbart, Knoblauch und Chili, marinierte Mini-Rübe, Zitrussauce

Pan-seared halibut loin, monk's beard with garlic and chili, marinated baby turnip, citrus sauce

Dos de flétan sauté, barbe de moine à l'ail et piment, mini-navet mariné, sauce aux agrumes



49.-

DOLCI

Cremoso al caramello e arachidi salate, frolla al cacao e gelato alla nocciola
Karamell-Crémeux mit gesalzenen Erdnüssen, Kakaomürbeteig und Haselnusseis
Salted peanut caramel crèmeux, cocoa shortcrust and hazelnut ice cream
Crèmeux caramel et cacahuètes salées, sablé cacao et glace à la noisette

 15.-

Bavarese al frutto della passione, composta di pere e biscotto alla fava tonka
Passionsfrucht-Bavarois, Birnenkompott und Tonkabohnen-Biskuit
Passion fruit bavarois, pear compote and tonka bean biscuit
Bavarois au fruit de la passion, compotée de poires et biscuit à la fève tonka

 15.-

Mousse al cocco e cioccolato al latte, ciliegie e soffice alla menta
Kokos- und Milkschokoladenmousse, Kirschen und Minzcremeux
Coconut and milk chocolate mousse, cherries and mint crèmeux
Mousse coco et chocolat au lait, cerises et crèmeux à la menthe

 15.-

Namelaka al mascarpone, bignè allo zabaione e caffè
Mascarpone-Namelaka, gefüllter Windbeutel mit Zabaglione und Kaffee
Mascarpone namelaka, zabaglione-filled choux and coffee
Namelaka au mascarpone, chou au sabayon et café

 15.-

FORMAGGI

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

22.-

Pezzo singolo
Einzelstück
Single piece
Pièce à l'unité

6.-



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 mit DOT LICIOUS eine kulinarische Philosophie geschaffen: Eine Küche, die konsequent auf Gluten, Laktose, Zucker, Soja und Konservierungsstoffe verzichtet und dabei ein bewusstes Genusserlebnis kreiert, in dem Leichtigkeit, Balance und Wohlbefinden auf elegante Weise miteinander verschmelzen.

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.

ANTIPASTI

Sgombro marinato e scottato, rabarbaro e salicornia
Marinierte und kurz gebratene Makrele, Rhabarber und Salicornia
Marinated and seared mackerel, rhubarb and samphire
Maquereau mariné et snacké, rhubarbe et salicorne

28.-

Battuta di filetto di manzo, tuorlo marinato e crescione
Rindstatar vom Filet, mariniertes Eigelb und Brunnenkresse
Beef fillet tartare, marinated egg yolk and watercress
Tartare de filet de bœuf, jaune d'œuf mariné et cresson

32.-

Asparagi all'olio extravergine d'oliva e salsa olandese soffice
Spargel mit nativem Olivenöl extra und fein aufgeschlagener Sauce Hollandaise
Asparagus with extra virgin olive oil and light Hollandaise sauce
Asperges à l'huile d'olive extra vierge et sauce hollandaise légère

28.-

PRIMI PIATTI

Risino di konjac, piselli, erbette di primavera, büscion di capra e pepe della Tasmania
Konjac-Reis, Erbsen, Frühlingskräuter, Ziegenbüscion und Tasmanischer Pfeffer
Konjac rice, green peas, spring herbs, goat's büscion and Tasmanian pepper
Ris de konjac, petits pois, herbes de printemps, büscion de chèvre et poivre de Tasmanie

28.-

Spaghetтини di farina di semi di lino mantecati al pesto di aglio orsino, granella di noci
Spaghetтини aus Leinsamenmehl, Bärlauchpesto und gehackte Walnüsse
Flaxseed flour spaghetтини, wild garlic pesto and crushed walnuts
Spaghetтини à la farine de graines de lin, pesto à l'ail des ours, éclats de noix

28.-

Crema di asparagi bianchi di Cantello, guanciaie croccante e pinoli tostati
Cremesuppe von weissen Cantello-Spargeln, knuspriger Guanciaie und geröstete Pinienkerne
Sheep mascarpa gnocchi, wild garlic pesto, burrata stracciatella and walnuts
Crème d'asperges blanches de Cantello, guanciaie croustillant et pignons grillés

27.-

SECONDI PIATTI

Dorso di ippoglosso scottato, barba di frate all'aglio e peperoncino, mini rape marinate e salsa agli agrumi
Gebratenes Heilbuttfilet, Mönchsbart mit Knoblauch und Chili, marinierte Mini-Rüben und Zitrusauce
Pan-seared halibut loin, monk's beard with garlic and chili, marinated baby turnips and citrus sauce
Dos de flétan snacké, barbe de moine à l'ail et piment, mini-navets marinés et sauce aux agrumes

49.-

Filettino di maialino arrosto lardellato, patate viola, spinacino novello e chutney di mela
Gebratenes Spanferkel-Filet im Speckmantel, junger Spinat mit nativem Olivenöl extra
Roasted suckling pig fillet larded with bacon, baby spinach with extra virgin olive oil
Filet de cochon de lait rôti bardé, jeunes pousses d'épinard à l'huile d'olive extra vierge

52.-

Melanzana arrosto alla mediterranea, anacardi, pomodoro giallo e germogli di basilico
Mediterran geröstete Aubergine mit Cashewkernen, gelber Tomate und Basilikumsprossen
Mediterranean-style roasted eggplant with cashews, yellow tomato and basil sprouts
Aubergine rôtie à la méditerranéenne avec noix de cajou, tomate jaune et pousses de basilic

46.-

DOLCI

Gelée al cocco
Kokos-Gelee
Coconut gelée
Gelée à la noix de coco

18.-

Panna cotta al rabarbaro, cocco e granola d'avena
Panna Cotta mit Rhabarber, Kokos und Hafer-Granola
Rhubarb panna cotta, coconut and oat granola
Panna cotta à la rhubarbe, coco et granola d'avoine

15.-



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.

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.

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.

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

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

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

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

villasassa.ch