

## Benvenuti al Ristorante “Ai Giardini di Sassa”, sulla Terrazza delle Meraviglie!

La cucina del nostro Ristorante è un concerto armonioso di sapori.  
Classificata **13 punti Gault & Millau**, anche grazie all'utilizzo di prodotti **freschi** e di **qualità** svizzeri  
e preferibilmente **a km 0**, si distingue per uno stile mediterraneo,  
con variazioni sul tema accattivanti e fantasiose.



Da quest'anno in esclusiva, oltre alle proposte stagionali, troverete in carta dei piatti speciali  
DOT EAT, per nutrirsi in equilibrio ma con gusto.

Le ricette DOT EAT prendono solo il meglio di ogni alimento, creando un'alimentazione trasversale  
ricca di proteine nobili, vitamine, grassi naturali e fibre provenienti da verdure di stagione.  
DOT EAT ha come unico comune denominatore il benessere ed il gusto con proposte che nascono  
dal territorio e spaziano dalla cucina mediterranea, alla chetogenica, alla vegana. I nostri piatti sono  
privi di conservanti, edulcoranti e sostanze chimiche; non contengono soia, glutine e zuccheri raffinati.

**Lasciatevi stupire!**

## Willkommen im Restaurant “Ai Giardini di Sassa” auf der Terrasse der Wunder!

Die Küche unseres Restaurants ist ein harmonisches Konzert aus Aromen.  
Mit einer **Gault & Millau-Bewertung von 13 Punkten**, dank der Verwendung **frischer Produkte**  
**höchster Qualität**, vorzugsweise **Null-Kilometer-Küche**, sowie einem typisch mediterranen Stil,  
mit auffälligen, einfallsreichen Variationen aus bekannten Themen.



Ab diesem Jahr finden Sie exklusiv im Menü neben den Saisongerichten spezielle DOT EAT-Gerichte,  
um sich ausgewogen, aber voller Geschmack zu ernähren.

Diese Rezepte nehmen von jedem Lebensmittel nur das Beste und bietet eine umfassende Ernährung,  
die reich an hochwertigen Proteinen, Vitaminen, natürlichen Fetten und Fasern von Saisongemüse ist.

DOT EAT hat das Wohlbefinden und den Geschmack als gemeinsamen Nenner, mit Angeboten,  
die der lokalen Küche entspringen und von der mediterranen Küche bis zur ketogenen Diät und zu  
veganen Gerichten reichen. Unsere Gerichte sind frei von Konservierungsstoffen, Süsstoffen und  
chemischen Substanzen; sie enthalten weder Soja noch Gluten und raffinierten Zucker.

**Lassen Sie sich überraschen!**

## Bienvenue au restaurant “Ai Giardini di Sassa”, sur la Terrasse des Merveilles !

La cuisine de notre Restaurant est un concert harmonieux de saveurs.  
Avec une note de **13 points au Gault & Millau**, grâce à l'utilisation de produits **frais de qualité supérieure, locaux** de préférence, et un style méditerranéen résolument attrayant, il vous propose des variations imaginatives sur des thèmes bien connus.



Cette année vous trouverez dans notre carte une nouveauté exclusive en plus des propositions de saison: les plats spéciaux DOT EAT, pour se nourrir de façon à la fois équilibrée et goûteuse. DOT EAT prend uniquement le meilleur de chaque aliment et crée une alimentation variée riche en protéines nobles, en vitamines, en graisses naturelles et en fibres provenant de légumes de saison.

Les recettes DOT EAT ont comme dénominateur commun le bien-être et le goût, avec des propositions nées du terroir qui se déclinent dans des plats allant de la cuisine méditerranéenne aux recettes véganes en passant par l'alimentation cétogène. Nos plats sont sans conservateurs et édulcorants et sans substances chimiques et ne contiennent pas de soja, de gluten et de sucres raffinés.

**Laissez-vous surprendre!**

## Welcome to the restaurant “Ai Giardini di Sassa”, on the Terrace of Wonders!

The cuisine of Ai Giardini di Sassa Restaurant is a harmonious concert of flavors.  
With a **Gault & Millau rating of 13 points**, thanks to the use of **fresh superior quality** products, preferably at **0 km**, and a markedly Mediterranean style, with eye-catching, imaginative variations on well-known themes.



For this year in addition to our seasonal offers, you'll find on the menu special DOT EAT dishes that are both well-balanced and tasty.

DOT EAT takes only the best from each food, creating a holistic diet filled with complete proteins, vitamins, natural fats and fibre from seasonal vegetables.

All DOT EAT recipes are nutritious and tasty and feature locally sourced ingredients, with culinary choices ranging from Mediterranean cuisine to ketogenic and vegan options. All our dishes are free from preservatives, sweeteners and chemical substances; they do not contain soy, gluten or refined sugars.

**Let yourself be amazed!**

**Il nostro Chef Eugenio Belfiore  
e tutto il team vi augurano una piacevole serata ai Giardini di Sassa.**

Unser Küchenchef Eugenio Belfiore  
und das gesamte Team wünschen Ihnen einen angenehmen Abend im Giardini di Sassa.

Notre Chef Eugenio Belfiore et toute l'équipe vous souhaitent bonne chance le vous souhaite  
vous souhaitons une très belle soirée aux «Giardini di Sassa».

Our Chef Eugenio Belfiore  
and the whole team wish you a pleasant evening at the Giardini di Sassa.

**Buon appetito!**

**Servizio dalle h. 19.00 alle h. 22.30**  
Service von 19.00 Uhr bis 22.30 Uhr  
Service de 19.00 heures à 22.30 heures  
Service from 7pm to 10.30pm

#### **Informativa sulle sostanze che possono provocare allergie o intolleranze**

**Gentilissimo Cliente, se soffri di allergie o intolleranze alimentari avvisaci e non esitare a chiedere informazioni al nostro personale, che senz'altro potrà consigliarti al meglio sulle pietanze e le bevande che non contengono ingredienti ai quali sei allergico e/o intollerante.**

Angaben zu Stoffen, die Allergien oder Unverträglichkeiten verursachen können

Sehr geehrter Kunde, wenn Sie an Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten leiden, weisen Sie uns darauf hin und zögern Sie nicht, unsere Mitarbeiter zu fragen, die Sie mit Sicherheit am besten über Lebensmittel und Getränke beraten können, die keine Zutaten enthalten, gegen die Sie allergisch und / oder intolerant sind.

Informations sur les substances pouvant causer des allergies ou des intolérances

Cher Client, veuillez nous avertir si vous souffrez d'allergies ou d'intolérances alimentaires et n'hésitez pas à demander des informations à notre personnel, qui vous conseillera certainement au mieux sur les aliments et boissons qui ne contiennent pas d'ingrédients auxquels vous êtes allergique et/ou intolérant.

Information on substances may cause allergies or intolerances

Dear Customer, if you suffer from allergies or food intolerances warn us and do not hesitate to ask our staff, who will certainly advise you at best on food and beverages that do not contain ingredients to which you are allergic and/or intolerant.

# Menü Degustazione

Scegliete il numero di portate desiderate, noi vi stupiremo con un menu studiato ad hoc per deliziarvi!  
Servizio dalle 19h00 alle 21h00 a partire da due persone

Wählen Sie die Anzahl der gewünschten Gänge und wir werden Ihnen ein passendes Menü zusammenstellen,  
um Sie zu überraschen!  
Service von 19.00 Uhr bis 21.00 Uhr ab min. 2 Personen

Choisissez le nombre de plats que vous souhaitez et nous vous ferons un menu adapté  
en essayant de vous étonner!  
Service de 19.00 heures à 21.00 heures pour deux personnes min.

Choose the number of courses you wish, we will amaze you with a designed menu to delight you!  
Service from 7pm to 9pm min. 2 person

**3**

portate / Gänge / plats / course menu

**70 chf**

**4**

portate / Gänge / plats / course menu

**80 chf**

**5**

portate / Gänge / plats / course menu

**90 chf**

**6**

portate / Gänge / plats / course menu

**100 chf**



Ristorante Ai Giardini di Sassa

## *Menù à la Carte*



*“Non esiste nulla che non possa essere risolto  
con un sorriso e una buona cena”*



# Ristorante Ai Giardini di Sassa

## *Antipasti*

**Scaloppa di fegato d'anatra profumata al porto, uva caramellata e sorbetto al mapo**  
Entenleberschnitzel mit Portweinduft, karamellisierte Trauben und Tangelo-Sorbet  
Escalope de foie de canard parfumée au porto, raisins caramélisés et sorbet au tangelo  
Escalope of duck liver flavoured with port, caramelized grapes and tangelo sorbet  
**26.00**



**Bocconcini di vitello, sedano bianco croccante, mousse di tonno e capperi croccanti**  
Kalbfleischstückchen, knackiger weisser Sellerie, Thunfischmousse und knusprige Kapern  
Bouchées de veau, côtes croquantes de céleri blanc, mousse de thon et câpres croustillantes  
Veal bocconcini, crunchy white celery, tuna mousse and crunchy capers  
**26.00**

**Stoccafisso mantecato, alici profumate alla nduja e composta di cipolle rosse di tropea**  
Stockfischcreme, Sardellen aromatisiert in Nduja und Kompott aus roten Zwiebeln aus Tropea  
Crème de morue, anchois marinés à l'andouille calabraise nduja et compote d'oignons rouges de Tropea  
Creamy stockfish, anchovies flavoured with nduja and compote of red Tropea onions  
**24.00**

**Calamaretti appena scottati, cime di rapa e crema di fagioli rossi**  
Kurz angebratener Tintenfisch, Stängelkohl und Püree aus roten Bohnen  
Encornets blanchis, fanes de navets et crème de haricots rouges  
Seared squid, turnip tops and bean cream sauce  
**24.00**

**Orto in autunno**  
Herbstlicher Gemüsegarten  
Légumes d'automne  
Autumn vegetables from the garden  
**22.00**

**Caviale voronstoff con blinis e panna acida**  
**Qualita diamond 30 g 126 chf / Qualita saffhire 30 g 108 chf**  
Kaviar nach Voronoff-Art mit Blini und saurer Sahne  
Diamanten-Qualität 30 g **126 chf** / Saphir-Qualität 30 g **108 chf**  
CaviarVoronstoff avec blinis et crème aigre  
Qualité Diamond 30 g **126 chf** / Qualité Saffhire 30 g **108 chf**  
Voronstoff caviar with blinis and sour cream  
Diamond quality 30 g **126 chf** / Sapphire quality 30 g **108 chf**



# Ristorante Ai Giardini di Sassa

## *Le nostre Zuppe e Pietanze a base di cereali*

### **Risotto carnaroli Riserva Gallo mantecato al bergamotto e gamberi viola dello ionio**

Carnaroli-Risotto Riserva Gallo verrührt mit Bergamotte und violetten Garnelen aus dem Ionischen Meer  
Risotto crémeux de riz carnaroli Riserva Gallo à la bergamote et aux crevettes violettes de la mer Ionienne  
Creamy 'Gallo Carnaroli riserva' risotto flavoured with bergamot and with red prawns from the Ionian Sea

**24.00**

### **Ravioli di capriolo, il suo ristretto e mele cotogna**

Ravioli mit Rehfleisch, seinem Fond und Quitten  
Raviolis au chevreuil avec son jus réduit et coings  
Ravioli filled with roe deer venison, reduced juices and quince

**18.00/24.00**

### **Maccheroni al ferro, dadolata di zucca, cime di rapa e luganighetta ticinese**

Maccheroni al Ferro, Kürbiswürfel, Stängelkohl und Tessiner Luganighetta  
Macaronis faits maison, dés de courge, fanes de navet et saucisse tessinoise luganighetta  
Home-made maccheroni, diced pumpkin, turnip tops and Ticino luganighetta sausage

**18.00/24.00**

### **Lasagnetta di castagne, funghi porcini, bufala e pomodorino del piennolo in acqua di mare**

Kastanien-Lasagne, Steinpilzen, Büffel-Mozzarella und Piennolo-Tomaten in Meerwasser  
Lasagne aux châtaignes, cèpes, mozzarella de bufflonne et tomates cerises del piennolo à l'eau de mer  
Chestnut lasagne, porcini mushrooms, buffalo mozzarella and Piennolo del Vesuvio tomatoes in sea water

**24.00**

### **Crema di broccoli all'aglio olio e peperoncino con peperoncino chips di kale e tartare di pomodoro secco**

Brokkolicreme mit Knoblauch, Öl und Chili mit Grünkohlchips und Tartar aus sonnengetrockneten Tomaten  
Crème de brocolis à l'ail, huile et piment avec chips de chou frisé et tartare de tomates séchées  
Broccoli cream flavoured with garlic, oil and chilli, with kale chips and sundried tomato tartar

**22.00**

Le paste possono essere servite anche come ½ porzione

Pasta kann auch als ½ Portion serviert werden

Les pâtes sont servies aussi comme ½ portion

Pasta can also be served as ½ portion



# Ristorante Ai Giardini di Sassa

## *Pesci*

### **Dorso di cernia, erbette rosse appena scottate e peperone crusco**

Rücken vom Zackenbarsch, kurz angebratene rote Kräuter und Crusco-Paprika

Dos de mérrou, fanes rouges blanchies et poivrons séchés

Grouper fillet, red beet greens and crusco pepper

**46.00**

### **Involtino di pesce spatola, pane aromatizzato con acciughe capperi e limone con guazzetto di cozze**

Löffelstörroulade, mit Sardellen, Kapern und Zitrone gewürztes Brot mit Muschelsauce

Rouleau de poisson sabre, pain aromatisé aux anchois, câpres et citron, avec moules au bouillon guazzetto

Roll of silver scabbard fish, bread flavoured with anchovies, capers and lemon in a mussel stew

**42.00**

### **Trota salmonata del Trentino, topinambur arrosto e cavolo toscano**

Lachsforelle aus dem Trentino, gebratene topinambur und toskanischer Grünkohl

Truite saumonée du Trentino, topinambur grillés et chou noir de Toscane

Salmon trout from Trentino, roast topinambur, and Tuscan kale

**42.00**





# Ristorante Ai Giardini di Sassa

## *Carni*

### **Filetto di manzo arrosto, purea di zucca, porcino fritto e tartufo nero**

Gebratenes Rinderfilet, Kürbispüree, frittierte Steinpilze und schwarzer Trüffel

Filet de bœuf rôti, purée de courge, cèpes frits et truffe noire

Roast beef fillet, pumpkin puree, fried porcini mushrooms and black truffle

**51.00**

### **Piccione in due modi, galletta di verza, gnocco di patate al grano saraceno e fonduta di bitto**

Taube auf zweierlei Art, Wirsing-Waffel, Buchweizen-Kartoffel-Gnocchi und geschmolzener Bitto-Käse

Pigeon préparé de deux façons, galette de chou, gnocco de pommes de terre et de sarrasin, fromage Bitto fondu

Pigeon cooked two ways, cabbage galette, potato and buckwheat gnocco, and melted Bitto cheese

**46.00**

### **Lombata di cervo, pera al vino rosso, salsa al mirtillo e crocchette di patate alle mandorle**

Rehlingenstück, Birne in Rotwein, Heidelbeersauce und Kartoffelkroketten mit Mandeln

Longe de cerf avec poires au vin rouge, sauce aux myrtilles et croquettes de pommes de terre aux amandes

Shoulder of venison, pears in red wine, blueberry sauce and potato and almond croquettes

**46.00**



### **Strudel di patate dolci, funghi di bosco trifolati e salsa al merlot Ticinese**

Süsskartoffelstrudel, angebratene Waldpilze und Tessiner Merlot-Sauce

Strudel de patates douces, poêlée de champignons des bois et sauce au merlot tessinois

Sweet potato strudel, wild mushrooms cooked in olive oil and parsley and Ticino merlot wine sauce

**39.00**



# Ristorante Ai Giardini di Sassa

## *Formaggi*

### **Selezione di formaggi assortiti**

Käseauswahl

Sélection de fromages assortis

Cheese selection

**14.00**

### **Pezzo di formaggio**

Käsestück

Morceau de fromage

Cheese piece

**5.00**

Tutti i nostri formaggi vengono accompagnati con mostarde di frutta e pane fatto in casa alla frutta secca

Alle unsere Käsesorten werden mit Fruchtkompott und hausgemachtem Trockenobst – Brot serviert

Tous nos fromages sont accompagnés de moutardes de fruits et de pain fait maison aux fruits secs

All our cheeses are served with fruit mustard and homemade dried fruit bread



# Ristorante Ai Giardini di Sassa

## Dolci

### **Bavarese al cioccolato 72%, gianduia e chips di cacao**

Bayrische Crem mit Schokolade 72%, Nougat und Kakaosplittern  
Bavarois au chocolat 72 %, chocolat aux noisettes gianduja et copeaux de cacao  
Bavarian cream made with 72% chocolate, gianduja and chocolate chips

**13.00**

### **Mousse alle castagne, nocciole caramellate e arancia rossa**

Mousse aus Kastanien, karamellisierten Haselnüssen und Blutorange  
Mousse aux marrons, noisettes caramélisées et orange sanguine  
Chestnut mousse, caramelized hazelnuts and blood orange

**13.00**

### **Cremoso allo zenzero e vaniglia, caramello esotico e sorbetto al mandarino e pepe rosa**

Ingwer-Vanille-Creme, exotisches Karamell und Sorbet mit Mandarine und rosa Pfeffer  
Crème au gingembre et à la vanille, caramel exotique et sorbet à la mandarine et au poivre rose  
Ginger and vanilla cream, exotic caramel and mandarin and pink pepper sorbet

**13.00**



### **Tortino alle noci pekan e mandarino, gelato alla zucca speziata e salsa al gingerbread**

Kuchen mit Pekan-Walnuss- und Mandarine, Eis mit gewürztem Kürbis und Lebkuchensauce  
Fondant aux noix de pécan et à la mandarine, glace à la courge épicée et sauce au pain d'épice  
Pecan and mandarin tartlet, spicy pumpkin ice cream and gingerbread sauce

**13.00**



### **Crema cotta al Grand Marnier e rosmarino con ribes e nocciole tostate**

In Grand Marnier und Rosmarin gekochte Creme mit roten Johannisbeeren und gerösteten Haselnüssen  
Crème cuite au Grand Marnier et au romarin avec groseilles et noisettes grillées  
Cooked cream flavoured with Grand Marnier and rosemary, with redcurrants and hazelnuts

**13.00**

### **Frutta o sorbetti**

Früchte oder Sorbets  
Fruits ou sorbets  
Fruit, or Sorbets

**12.00**

 Dolce senza lattosio / laktosefrei / sans lactose / lactose-free

 Dolce senza glutine / glutenfrei / sans gluten / gluten-free

 dolce vegano

**Servizio / Service h. | 19.00-22.30**

## **Provenienza del Pesce / Fischherkunft / Origine du Poisson / Fish origin**

Stoccafisso: Norvegia /Italia  
Alici: Mediterraneo  
Calamari: Mediterraneo  
Cozze: Spagna/ Italia  
Gambero viola: Mar Ionio  
Caviale: Cina  
Cernia: Mediterraneo  
Pesce spatola: Italia/ Francia  
Trotta salmonata: Italia  
Stockfisch: Norwegen/Italien  
Sardellen: Mittelmeer  
Tintenfisch: Mittelmeer  
Muscheln: Spanien/Italien  
Afrikanische Tiefseegarnele: Ionisches Meer  
Kaviar: China  
Zackenbarsch: Mittelmeer  
Löffelstör: Italien/Frankreich  
Lachsforelle: Italien  
Morue: Norvège/Italie  
Anchois: Mer Méditerranée  
Calmars: Mer Méditerranée  
Moules: Espagne/Italie  
Crevette rouge: Mer Ionienne  
Caviar: Chine  
Mérrou: Mer Méditerranée  
Poisson spatule: Italie/France  
Truite saumonée: Italie  
Stockfish: Norway/Italy  
Anchovies: Mediterranean Sea  
Squids: Mediterranean Sea  
Mussels: Spain/Italy  
Red shrimp: Ionian Sea  
Caviar: China  
Grouper: Mediterranean Sea  
Paddlefish: Italy/France  
Salmon trout: Italy

## **Provenienza delle carni / Fleischherkunft / Origine de viande / Meat origin Coniglio Italia**

Manzo, vitello e maiale: Svizzera  
Rind-, Kalb- und Schweinefleisch: Schweiz  
Boeuf, veau et porc: Suisse  
Beef, veal and pork: Switzerland  
Fegato d'anatra: Francia  
Entenleber: Frankreich  
Foie de canard: France  
Duck liver: France  
Luganighetta: Ticino  
Piccione: Francia  
Cervo: Austria  
Capriolo: Italia/Germania  
Luganighetta: Tessin  
Taube: Frankreich  
Hirsch: Österreich  
Reh: Italien/Deutschland  
Luganighetta: Ticino  
Pigeon: France  
Venison: Austria  
Roe deer: Italy/Germany  
Luganighetta: Tessin  
Pigeon: France  
Cerf: Autriche  
Chevreuil: Italie/Allemagne