

AI GIARDINI DI SASSA

• M E N U •



"PER ME, LA CUCINA È PURA ESPRESSIONE. OFFRE L'ECCEZIONALE POSSIBILITÀ DI RACCONTARE CHI SEI, OGNI SINGOLA PARTE DI TE, SENZA LA NECESSITÀ DI PAROLE."

CHEF EUGENIO BELFIORE

Affinate il palato per un'avventura culinaria unica, unendo i sapori mediterranei classici a ingredienti esclusivi in un mix innovativo. Il nostro scopo è creare un connubio sorprendente e delizioso tra le tradizioni del Ticino e quelle del Mediterraneo, tessendo insieme storie di passione culinaria.

• • • • •

FÜR MICH IST DAS KOCHEN AUSDRUCK PUR. ES BIETET DIE AUSSERGEWÖHNLICHE MÖGLICHKEIT, ZU ERZÄHLEN, WER MAN IST, JEDEN EINZELNEN TEIL VON SICH, OHNE DASS MAN WORTE BRAUCHT."

CHEFKOCH EUGENIO BELFIORE

Schärfen Sie Ihren Gaumen für ein einzigartiges kulinarisches Abenteuer, das klassische mediterrane Aromen mit exklusiven Zutaten in einem innovativen Mix kombiniert. Unser Ziel ist es, eine überraschende und köstliche Mischung aus Tessiner und mediterranen Traditionen zu kreieren, die Geschichten kulinarischer Leidenschaft miteinander verwebt.

• • • • •

"POUR MOI, CUISINER EST UNE PURE EXPRESSION. CELA OFFRE L'OPPORTUNITÉ EXCEPTIONNELLE DE RACONTER QUI VOUS ÊTES, CHAQUE PARTIE DE VOUS, SANS BESOIN DE MOTS."

CHEF EUGENIO BELFIORE

Affinez votre palais pour une aventure culinaire unique, en mélangeant les saveurs méditerranéennes classiques avec des ingrédients exclusifs dans un mélange innovant. Notre but est de créer une combinaison surprenante et délicieuse des traditions du Tessin et de la Méditerranée, tissant ensemble des histoires de passion culinaire.

• • • • •

"FOR ME, COOKING IS PURE EXPRESSION. IT OFFERS THE EXCEPTIONAL OPPORTUNITY TO TELL WHO YOU ARE, EVERY SINGLE PART OF YOU, WITHOUT THE NEED FOR WORDS."

CHEF EUGENIO BELFIORE

Delight your palate with a unique culinary journey, combining classic Mediterranean flavors with exclusive ingredients in an innovative blend. We aim to create a surprising and delicious marriage between Ticino and Mediterranean traditions, weaving together stories of culinary passion.

· MENU 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 à partir de deux personnes*

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 Menü / *plats* / course menu
70 CHF p.p

4





portate / Gänge Menü / *plats* / course menu
80 CHF p.p

5

portate / Gänge Menü / *plats* / course menu
90 CHF p.p

6

portate / Gänge Menü / *plats* / course menu
100 CHF p.p

-  **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

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. Ricordiamo inoltre che nel nostro locale si utilizzano e si servono 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

Sehr geehrter Kunde, wenn Sie an Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten leiden, warnen Sie uns und zögern Sie nicht, unsere Mitarbeiter zu fragen, die Sie mit Sicherheit am besten über Lebensmittel und Getränke beraten, die keine Zutaten enthalten, gegen die Sie allergisch und / oder intolerant sind. Wir erinnern uns auch daran, dass wir in unserem Restaurant viele Arten von Lebensmitteln verwenden und servieren, die eine oder mehrere Allergensubstanzen enthalten können, die in der Tabelle unten im Menü aufgeführt sind. Daher ist es nicht möglich, eine unfreiwillige Kreuzkontamination der Form auszuschließen, selbst wenn sie Spuren aufweist, im Falle eines kostenlosen Service oder eines Selbstbedienungsbuffets.

INFORMATIONS SUR LES SUBSTANCES PEUT CAUSER DES ALLERGIES OU DES INTOLÉRANCES

Cher Client, si vous souffrez d'allergies ou d'intolérances alimentaires nous avertir et n'hésitez pas à demander à notre personnel, qui vous conseillera certainement au mieux aliments et boissons qui ne contiennent pas d'ingrédients auxquels vous êtes allergique et/ou intolérant. Nous nous souvenons également que dans notre restaurant, 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 contamination croisée involontaire, même si elle est en cas de service gratuit ou de buffet en libre-service.

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. We also remember that in our restaurant we use and serve many types of food that can contain one or more allergen substances listed in the table at the bottom of the menu. Therefore, it is not possible to exclude a shape involuntary cross-contamination, even if in traces, in case of free service or self-service buffet.

PROVENIENZA // HERKUNFT // ORIGINE / ORIGIN

Manzo vitello maiale ch // Beef veal pork ch // Rind, Kalb, Schwein ch // Bœuf veau porc ch
 Agnello ir/ ch // Lamb ir/ ch // Lamm ir/ ch // Agneau ir/ ch
 Anatra fr // Duck fr // Ente fr // Canard fr //
 Nduja it
 Tonno FAO27/FAO71 // Tuna FAO27/FAO71 // Thunfisch FAO27/FAO71 // Thon FAO27/FAO71
 Cefalo fr // Mullet fr // Meeräsche fr // Mulet fr
 Branzino Croazia/Grecia // Sea Bass Croatia/Greece // Wolfsbarsch Kroatien/Griechenland // Bar Croatie/Grèce
 Astice FAO 27 // Lobster FAO 27 // Hummer FAO 27 // Homard FAO 27
 Merluzzo Islanda // Cod Iceland // Kabeljau Island // Morue Islande
 Polpo Marocco/ Tunisia // Octopus Morocco/Tunisia // Oktopus Marokko/Tunesien // Poulpe Maroc/Tunisie

· SERVIZIO A TAVOLA ·

TARTARE DI FILETTO DI MANZO (150 g) 45 CHF

FATTA DAL NOSTRO MAÎTRE

Rinderfilet-Tatar, von unserem Maitre zubereitet 150 g

Tartare de filet de bœuf préparé par notre maître, 150 g

Beef fillet tartare prepared by our maître 150 g

PESCATO DEL GIORNO SECONDO DISPONIBILITÀ 58 CHF p.p.
(P.P. IN BASE AL PREZZO DEL GIORNO)

Tagesfisch je nach Verfügbarkeit;

Preis pro Person je nach Tagespreis

Poisson du jour selon disponibilité. Prix par personne selon le prix du jour

Catch of the day according to availability per person

based on the price of the day

COSTATA DI MANZO CON CONTORNO DI PATATE, 10 CHF / etto
VERDURE E SALSA BERNESE

Lendensteak mit Kartoffeln, Gemüse und Sauce Béarnaise

Entrecôte avec pommes de terre, légumes et sauce béarnaise

Sirloin steak with a side of potatoes, vegetables and Béarnaise sauce

FIorentina DI MANZO CON CONTORNO DI PATATE, 13 CHF / etto
VERDURE E SALSA BERNESE

T-Bone-Steak mit Kartoffeln, Gemüse und Sauce Béarnaise

T Steak d'loyau avec pommes de terre, légumes et sauce béarnaise

T-bone steak with a side of potatoes, vegetables and Béarnaise sauce

· ANTIPASTI ·

**INSALATINA DI ASTICE ALLE PICCOLE VERDURE
E VELLUTATA DI PISELLI**   25 CHF

Hummersalat mit Babygemüse und Erbsenvelouté
Salade de homard aux petits légumes et velouté de petits pois
Lobster salad with tiny veg and creamed peas

**TATAKI DI TONNO AL SESAMO,
PESCHE CAMELLATE E MAIONESE AL LIME**   24 CHF

Thunfisch-Tataki mit Sesam,
karamellisierten Pfirsichen und Limettenmayonnaise
Tataki de thon au sésame, pêches caramélisées et mayonnaise au citron vert
Sesame-crusted tuna tataki, caramelised peaches and lime mayo

**CHEESECAKE ALLO ZINCARLIN,
BATTUTO DI MANZO ALLE NOCCIOLE E
CROCCANTE ALLA FARINA BONA** 24 CHF

Zincarin-Cheesecake, Haselnuss-Rindfleisch-Tartar
und Knusperli aus Bona-Mehl
*Gâteau au fromage zincarin, tartare de bœuf croustillant à la piémontaise
aux noisettes et à la farine Bona*
Zincarin cheesecake, beef tartare with hazelnuts and farina bona crumble

**CARPACCIO D'AGNELLO AFFUMICATO
CON INSALATINA DI FUNGHI CANTARELLI SOTT'OLIO,
PANCETTA CROCCANTE E OLIVE**   25 CHF

Carpaccio vom geräucherten Lamm mit Salat aus eingelegten
Cantarelli-Pilzen, knusprigem Speck und Oliven
*Carpaccio d'agneau fumé, salade de chanterelles à l'huile,
bacon croustillant et olives*
Smoked lamb carpaccio with a salad of chanterelle mushrooms in oil,
crispy bacon and olives

**HUMMUS DI CECI, VERDURINE IN AGRODOLCE
E CROCCANTE DI PANE CARASAU**   22 CHF

Kichererbsen-Hummus, süß-saures Gemüse und knuspriges Carasau-Brot
Houmous de pois chiches, légumes aigre-doux et pain carasau croustillant
Chickpea hummus, sweet-and-sour vegetables and Carasau bread crumble

· PRIMI ·

**RISOTTO CARNAROLI MANTECATO ALLA 'NDUJA,
LIMONE VERDE E CAPESANTE**  **25 CHF**

Carnaroli-Risotto mit 'Nduja, grüner Zitrone und Jakobsmuscheln
Risotto Carnaroli mantecato au 'nduja, citron vert et noix de Saint-Jacques
Carnaroli rice creamed with 'nduja, green lemon and scallops

**MAFALDA DI GRAGNANO MANTECATA
AL RAGU BIANCO DI VITELLO E LIQUIRIZIA**  **25 CHF**

Mafalda di Gragnano-Nudeln mit Kalbfleischsauce und Lakritz
Mafalda de Gragnano mantecata avec ragoût de veau et réglisse
Mafalda di Gragnano pasta creamed with white calf ragout and liquorice

**CAVATELLI ALLO ZAFFERANO,
POMODORINI SEMI SECCHI, OLIVE TAGGIASCHE
E RICOTTA SALATA**  **23 CHF**

**Cavatelli mit Safran, halbgetrockneten Tomaten, Taggiasche-Oliven
und gesalzenem Ricotta**
Cavatelli au safran, tomates semi-séchées, olives taggiasche et ricotta salée
Saffron cavatelli pasta, semi-dried tomatoes, Taggiasco olives and salted ricotta

**RAVIOLONE CON POLPO MORBIDO
PESTO LEGGERO E PANE CROCCANTE ALLE ACCIUGHE** **23 CHF**

Raviolone mit zartem Tintenfischpesto und knusprigem Anchovisbrot
Raviolone au poulpe tendre, pesto léger et pain croustillant aux anchois
Raviolone with tender octopus, light pesto and crunchy anchovy bread

GAZPACHO ALL'ANDALUSA  **22 CHF**

Gaspacho nach andalusischer Art
Gaspacho à l'andalouse
Andalusian gazpacho

· SECONDI DI PESCE ·

**DORSO DI BRANZINO SALTATO CON STRACOTTO
DI PEPERONI ALLO ZENZERO E CORIANDOLO**   **46 CHF**

Gebratener Rücken vom Wolfsbarsch mit geschmorten Paprikaschoten,
verfeinert mit Ingwer und Koriander

Dos de bar sauté au gingembre et à la coriandre

Upper fillet of sea bass sautéed with capsicum peppers
braised in ginger and coriander

**FILETTO DI CEFALO ALLA PIASTRA,
PUREA DI PATATE DOLCI
E CARPACCIO DI ZUCCHINE MARINATE AL TIMO**   **42 CHF**

Gegrilltes Meerbarbenfilet, Süßkartoffelpüree und
mit Thymian mariniertes Zucchini-Carpaccio

Filet de mullet grillé, purée de patates douces et carpaccio de courgettes mariné au thym

Grilled fillet of mullet, sweet potato purée and thyme-marinated courgette carpaccio

**CUORE DI MERLUZZO IN OLIOCOTTURA
CON GUAZZETTO DI FAGIOLI CANNELLINI
ALLA MEDITERRANEA E PEPERONE CRUSCO**   **44 CHF**

Kabeljaufilet in Öl, gegart mit mediterranem Cannellini-Bohnen-Guazzetto
und Crusco-Pfeffer

*Cœur de cabillaud à l'huile, cuisiné avec un guazzetto de haricots cannellini
à la méditerranéenne et des poivrons crusco*

Loin of cod in oil, cooked with Mediterranean-style cannellini bean sauce
and crusco pepper

· SECONDI DI CARNE ·

**MEDAGLIONE DI FILETTO DI MANZO SVIZZERO,
IN CROSTA DI MIDOLLO** 54 CHF

SCALOGNO STRACOTTO AL MERLOT E PATATE DELFINO

Filet-Medaillon vom Schweizer Rind, in Knochenmark-Kruste
mit in Merlot gedünsteten Schalotten und Dauphine-Kartoffeln

*Médaillon de filet de bœuf suisse en croûte de moëlle et aux échalotes braisé
au Merlot, accompagné de pommes de terre dauphines*

Medallions of Swiss beef tenderloin, in a crust of bone marrow,
shallots braised in Merlot, and dauphinoise potatoes

**FILETTO DI MAIALINO DA LATTE,
PROSCIUTTO CRUDO NOSTRANO,
FUNGHI CANTARELLI E PATATE CONFIT**  52 CHF

Spanferkelfilet, lokaler Rohschinken, Cantarelli-Pilze und Confit-Kartoffeln

Filet de cochon de lait, jambon de pays, chanterelles et pommes de terre confites

Suckling pig tenderloin, local prosciutto crudo, chanterelle mushrooms
and confit of potatoes

**PETTO D'ANATRA LACCATA AL MIELE,
ZUCCHINETTE TRIFOLATE CON I LORO FIORI,
ALBICOCCHESCIROPPATE E MILLEFOGLIE DI PATATE**   48 CHF

Entenbrust mit Honig lackiert, Zucchini-Pfanne mit Zucchini-Blüten,
Aprikosen in Sirup und Kartoffel-Millefeuille

*Magret de canard laqué au miel, courgettes sautées avec leurs fleurs,
abricots au sirop et millefeuille de pommes de terre*

Honey-lacquered duck breast, courgettes cooked in oil, garlic and parsley
with their flowers, apricots in syrup and potato millefeuille

**FINOCCHIO GRATINATO ALLE MANDORLE,
ZUCCHINE ALLA SCAPECE E PERLE DI ACETO BALSAMICO**  42 CHF

Gratinierter Fenchel mit Mandeln, marinierten Zucchini und Balsamico-Perlen

Gratin de fenouil aux amandes, courgettes à la scapece et perles de vinaigre balsamique
Fennel au gratin with almonds, courgettes with mint and vinegar and balsamic pearls

· DOLCI TENTAZIONI ·

LA PESCA... Der Pfirsich... <i>La pêche...</i> Just peachy...		15 CHF
CIOCCOLATO, ALBICOCCHIE E RHUM Schokolade, Aprikosen und Rum <i>Chocolat, abricots et rhum</i> Chocolate, apricots and rum		14 CHF
CHEESECAKE AGLI AGRUMI Cheesecake mit Zitrusfrüchten <i>Cheesecake aux agrumes</i> Citrus cheesecake		14 CHF
SEMIFREDDO AL LAMPONE, INSALATINA DI FRAGOLE E CROCCANTE ALLA FAVA TONKA Himbeerparfait, Erdbeersalat und Tonkabohnen-Knusperli <i>Parfait aux framboises, salade de fraises et crumble à la fève tonka</i> Raspberry semifreddo, strawberry salad and tonka bean crumble	 	14 CHF

· FORMAGGI ·

SELEZIONE DI FORMAGGI ASSORTITI Auswahl an verschiedenen Käsesorten <i>Sélection de fromages assortis</i> Cheese selection		16 CHF
PEZZO DI FORMAGGIO Käsestück <i>Morceau de fromage</i> A piece of cheese		6 CHF



Villa Sassa

**Si comunica ai gentili Ospiti che tutti i prodotti di panetteria
e i prodotti da forno serviti durante la colazione
sono di produzione locale, forniti dalla Panetteria “Pane Amico”.**

La Direzione

**Hiermit möchten wir unsere werten Gäste darauf hinweisen,
dass alle Backwaren, die zum Frühstück serviert werden, aus lokaler Produktion stammen.
Sie werden von der Bäckerei “Pane Amico” geliefert.**

Die Direktion

*Par la présente, nous souhaitons informer nos chers clients
que les pains et viennoiseries servis au petit-déjeuner sont de production locale.
Ils nous sont livrés par la pâtisserie «Pane Amico».*

La direction

We would like to inform our Guests
that all bakery and oven products served at breakfast are locally produced,
supplied by the “Pane Amico” Bakery.

The Management

BUON APPETITO!

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

Vongole: Italia
Salmone rosso: Alaska
Sogliola: Spagna
Gallinella: FAO27.7
Pescatrice: FAO27
Triglia: FAO27/FAO37
Venusmuscheln: Italien
Rotlachs: Alaska
Seezunge: Spanien
Roter Knurrhahn: FAO27.7
Seeteufel: FAO27
Meerbarbe: FAO27/FAO37
Palourdes: Italie
Saumon rouge: Alaska
Sole: Espagne
Gurnard: FAO27.7
Baudroie: FAO27
Rouget: FAO27/FAO37
Clams: Italy
Red salmon: Alaska
Sole: Spain
Grondin rouge: FAO27.7
Monkfish: FAO27
Mullet: FAO27/FAO37

Provenienza delle carni / Fleischherkunft / Origine de viande / Meat origin

Coniglio: Italia
Manzo, vitello, maiale: Svizzera
Cervo, capriolo: Est Europa
Quaglia, anatra, fegato anatra: Francia, Ungheria
Kaninchen: Italien
Rind Kalb Schwein: Schweiz
Hirsche und Rehe: Osteuropa
Wachtel, Ente, Entenleber: Frankreich, Ungarn
Lapin: Italie
Bœuf Veau Porc: Suisse
Cerf et chevreuil: Europe de l'Est
Caille, canard, foie de canard: France, Hongrie
Rabbit: Italy
Beef Veal Pork: Switzerland
Deer and roe deer: Eastern Europe
Quail, duck, duck liver: France, Hungary