

Ai Giardini di Sassa

Menù



"Per me, la cucina è pura espressione. offre l'eccellente possibilità di raccontare chi sei, ogni singola parte di te, senza la necessità di parole."

....

"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."

....

"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."

....

"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

Si comunica ai gentili ospiti che tutti i prodotti di panetteria e i prodotti da forno serviti durante la colazione provengono dalla Panetteria "Pane Amico", fornitore di Lugano da noi selezionato

....

Hiermit möchten wir unsere werten Gäste darauf hinweisen, dass alle Backwaren und Produkte aus dem Ofen, die zum Frühstück serviert werden, von der Bäckerei "Pane Amico", unserem ausgewählten Lieferanten aus Lugano, stammen

....

Par la présente, nous souhaitons informer nos chers clients que tous les produits de boulangerie et les produits de cuisson servis pendant le petit-déjeuner proviennent de la boulangerie "Pane Amico", notre fournisseur de Lugano sélectionné

....

We would like to inform our guests that all bakery and oven products served at breakfast are supplied by the "Pane Amico" Bakery, our selected supplier from Lugano

....

La Direzione

Menù 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.

.....

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.

.....

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.

.....

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

.....

Servizio disponibile dalle 19h00 alle 21h00 / Service verfügbar von 19:00 bis 21:00 Uhr
Service disponible de 19h00 à 21h00 / Service available from 7:00 PM to 9:00 PM

Servizio a tavola

Tartare di filetto di manzo 150 g preparata dal nostro maître
Rinderfilet-Tatar, von unserem Maître zubereitet 150 g
Tartare de filet de bœuf préparé par notre Maître, 150 g
Beef fillet tartare prepared by our Maître 150 g

45 CHF

Pescato del giorno secondo disponibilità (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

58 CHF p.p.

Costata di manzo con contorno di patate, verdure e salsa bernaïse
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

10 CHF / etto

Fiorentina di manzo con contorno di patate, verdure e salsa bernaïse
I-Bone-Steak mit Kartoffeln, Gemüse und Sauce Bearnaise
T Steak d'aloïau avec pommes de terre, légumes et sauce béarnaise
T-bone steak with a side of potatoes, vegetables and Béarnaise sauce

14 CHF / etto

Antipasti

Trota salmonata di Brüggli marinata con cavolfiore mandorle e bergamotto
Brüggli-Lachsforelle mariniert mit Blumenkohl, Mandeln und Bergamotte
Truite saumonée marinée de Brüggli, chou-fleur, amandes et bergamote
Marinated Brüggli salmon trout with cauliflower, almonds and bergamot

  25 CHF

Terrina di fegato d'anatra uva caramellata al porto marsala e pan brioches
Terrine von der Entenleber mit Marsala-Portwein-karamellisierten Trauben und Pan Brioche
Terrine de foie de canard aux raisins caramélisés au marsala et à la brioche
Terrine of duck liver, caramelised grapes with marsala and pan brioches

26 CHF

Battuto di cervo affumicato agli aghi di pino, mousse di parmigiano vacche rosse,
funghi porcini ed essenza di lamponi
Tartar von Pinien-geräuchertem Rehfleisch, Parmesanmousse Vacche rosse,
Steinpilze und Himbeeressenz
Tartare de cerf fumé aux aiguilles de pin, mousse de parmigiano de vaches rouges,
cèpes et essence de framboise
Smoked venison tartare with pine needles, Vacche Rosse parmigiano mousse,
porcini mushrooms and essence of raspberries

 25 CHF

Tartare di barbabietola, anacardi e croccante alla farina bona
Rote-Bete-Tartar, Cashewnüsse und Bona-Mehl-Crisp
Tartare de betteraves, noix de cajou et croquant à la farine de Bona
Tartare of beetroot, cashews and farina bona crumble

  22 CHF

Primi

Risotto carnaroli "Riserva Gallo" mantecato ai funghi porcini e scaglie di belper knolle
Carnaroli-Risotto "Riserva Gallo" mit Steinpilzen und gehobeltem Belper Knolle-Käse
Risotto Carnaroli "Riserva Gallo" crémeux aux cèpes et aux copeaux de belper knolle
"Riserva Gallo" carnaroli risotto creamed with porcini mushrooms and shavings of Belper Knolle

 25 CHF

Ravioli allo stracotto di cinghiale, crema di verza e scaglie di cioccolato 80%
Ravioli mit Wildschweinragout, Wirsingcreme und Schokoladenraspel 80%
Raviolis au civet de sanglier, à la crème de chou et aux copeaux de chocolat 80%
Ravioli filled with pot-roasted wild boar, creamed savoy cabbage and chocolate shavings 80%

 25 CHF

Tonnarelli mantecati con stoccafisso, olive nere disidratate e peperone crusco
Tonnarelli mit Stockfisch, dehydrierten schwarzen Oliven und Peperone crusco
Tonnarelli crémeux avec con morue, olives noires déshydratées et poivron Crusco
Long tonnarelli pasta with stockfish, dehydrated black olives and crusco pepper

 23 CHF

Crema di zucca, fior di latte ticinese e amaretto
Kürbiscreme, Tessiner Fior di Latte-Mozzarella und Amaretto
Crème de potiron, fior di latte du Tessin et amaretto
Cream of pumpkin, Ticino fior di latte ricotta and amaretto

 22 CHF

Secondi di Pesce

Dorso di ombrina saltato, galletta di polenta rossa ticinese,
broccoletto bimi abbrustolito e jus di pesce

Gebratener Rücken von der Ombrine, Gallette aus roter Tessiner Polenta,
gerösteter Bimi-Broccoletto und Fischjus

Dos d'ombrine sauté, galette de polenta rouge du Tessin, Brocolini Bimi grillé et fumet de poisson

Sautéed upper fillet of croaker fish, Ticino red polenta cracker, grilled Bimi broccoli and fish jus

  46 CHF

Pavé di rombo al forno, crema di scorzonera e cicorietta selvatica saltata

Gebackener Steinbuttpavé, Scorzonera-Trüffelcreme und sautierte wilde Zichorie

Pavé de turbot au four, crème de scorsonère et chicorée sauvage sautée

Pavé of roasted brill, creamed summer truffle and sautéed wild baby chicory

  48 CHF

Secondi di Carne

Cuore di filetto di manzo arrostito, tartufo nero, topinambur morbido e croccante
Herzstück vom Rinderfilet, schwarze Trüffel, zarte, knusprige Topinambur
Cœur de filet de bœuf rôti, truffe noire, topinambour tendre et croquant
Roasted beef tenderloin, black truffle, soft and crisp Jerusalem artichoke

  54 CHF

Lombatina di capriolo, zucca grigliata, purea di castagne e salsa ai mirtilli rossi
Lendensteak vom Reh, gegrillter Kürbis, Kastanienpüree und Preiselbeersauce
Longe de chevreuil, potiron grillé, purée de châtaignes et sauce aux myrtilles rouges
Loin of venison, grilled pumpkin, puréed chestnuts and cranberry sauce

  52 CHF

Secondi Vegetariani

Crocchetta di lenticchie e le diverse consistenze della carota
Linsenkroketten und Möhrenpotpourri
Croquette aux lentilles avec différentes textures de carottes
Lentil croquettes and all the different consistencies of carrots

  42 CHF

Dolci tentazioni

Il limone... Die Zitrone... Le citron... The lemon...

 15 CHF

Cioccolato, cioccolato, cioccolato

 14 CHF

Il nostro Monte Bianco

14 CHF

Semifreddo all'uva fragola, croccante alla vaniglia e mandarino

Parfait von der Erdbeertraube, Vanille-Crisp und Mandarine

Semifreddo aux fraises et aux raisins, croustillant à la vanille et mandarine

Fox grape semifreddo, vanilla and mandarin brittle

  14 CHF

Formaggi

Selezione di formaggi assortiti

Auswahl verschiedener Käsesorten

Sélection de fromages

Cheese board

16 CHF

Pezzo di formaggio

Portion Käse

Morceau de fromage

Piece of cheese

6 CHF

Allergie e Intolleranze



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.

INFORMATIONS SUR LES SUBSTANCES PEUT CAUSER DES ALLERGIES OU DES INTOLÉRANCES

Veillez 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.

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.

PROVENIENZA

Manzo vitello maiale ch
Agnello ir ch
Nduja it
Tonno FAO27/FAO71
Cefalo fr
Branzino Croazia/Grecia
Astice FAO 27
Merluzzo Islanda
Polpo Marocco/ Tunisia

ORIGIN

Beef veal pork ch
Lamb ir ch
Tuna FAO27/FAO71
Mullet fr
Sea Bass Croatia/Greece
Lobster FAO 27
Cod Iceland
Octopus Morocco/Tunisia

HERKUNFT

Rind, Kalb, Schwein ch
Lamm ir ch
Thunfisch FAO27/FAO71
Meeräsche fr
Wolfsbarsch Kroatien/Griechenland
Hummer FAO 27
Kabeljau Island
Oktopus Marokko/Tunesien

ORIGINE

Bœuf veau porc ch
Agneau ir ch
Thon FAO27/FAO71
Mulet fr
Bar Croatie/Grèce
Homard FAO 27
Morue Islande
Poulpe Maroc/Tunisie

Provenienza del Pesce

Trota: CH
Stoccafisso: FAO27
Rombo: Portogallo/Spagna
Ombrina: Croazia

Provenienza delle carni

Manzo, vitello, maiale: CH
Fegato anatra: FR/HU
Cinghiale, capriolo, cervo: Nord Europa/NZ

Origine du Poisson

Truite : CH
Morue : FAO27
Turbot : Portugal / Espagne
Ombrine : Croatie

Origine de viande

Bœuf, veau, porc : CH
Foie de canard : FR/HU
Sanglier, chevreuil, cerf : Europe du Nord / NZ

Fischherkunft

Forelle: CH
Stockfisch: FAO27
Steinbutt: Portugal/Spanien
Ombrine: Kroatien

Fleischherkunft

Rindfleisch, Kalbfleisch, Schweinefleisch: CH
Entenleber: FR/HU
Wildschwein, Reh, Rothirsch: Nordeuropa/NZ

Fish origin

Trout: CH
Stockfish: FAO27
Brill: Portugal/Spain
Croaker fish: Croatia

Meat origin

Beef, veal, pork: CH
Duck liver: FR/HU
Wild boar, venison, roe deer: Northern Europe/NZ



Ai Giardini Di Sassa



www.villasassa.ch