



Villa Sassa

Il Menù della Vigilia

villasassa.ch



Salmone rosso selvaggio, finocchi e melograno
Roter Wildlachs, Fenchel und Granatapfel
Wild red salmon, fennel and pomegranate
Saumon rouge sauvage, fenouil et grenade

Cavatelli alle cime di rapa, limone candito e gamberi
Cavatelli mit Rübchenspitzen, kandierte Zitrone und Garnelen
Cavatelli pasta with turnip tops, candied lemon and prawns
Cavatelli aux fanes de navet, citron confit et crevettes

Dorso di ombrina saltata con crema di topinambur e millefoglie di coste
Sautierter Rücken von der Ombrine mit Topinamburcreme und Mangold-Blätterteig
Dos d'ombrine sauté à la crème de topinambour accompagné d'un millefeuille de côtes de bettes
Upper fillet of croaker fish sautéed with creamed Jerusalem artichoke and chard millefeuille

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

CHF 80,—
P.P. Bevande escluse