



Villa Sassa

# *Il Menù di Natale*

[villasassa.ch](http://villasassa.ch)



Ricciola croccante, puntarelle e pompelmo rosa  
Knusprige Bernsteinmakrele, Spargelchicoree und rosa Grapefruit  
Crisp amberjack, puntarelle chicory and pink grapefruit  
Sérieole croustillante, puntarelle et pamplemousse rose

---

Raviolo alle castagne, mozzarella affumicata, funghi porcini e pomodoro invernale  
Kastanienraviolo, geräucherter Mozzarella, Steinpilze und Wintertomate  
Chestnut raviolo, smoked mozzarella, porcini mushrooms and winter tomato  
Raviole aux châtaignes, mozzarella fumée, cèpes et tomates d'hiver

---

Dorso di rombo arrosto e le consistenze del carciofo  
Gebratener Steinbuttrücken und Artischockenherzen  
Roasted upper fillet of brill and the consistencies of artichoke  
Dos de turbot rôti avec différentes textures d'artichauts

*oppure*

Cappone svizzero in doppia cottura: coscia confit e petto ripieno con zucca e cavolo nero  
Doppelt gegarter Schweizer Kapaun: Confit von der Keule und Brust gefüllt mit Kürbis und Schwarzkohl  
Dual-cooked Swiss chicken: confit thigh and stuffed breast with pumpkin and Tuscan kale  
Chapon suisse aux deux cuissons: cuisse confite et poitrine farcie à la courge et au chou noir

---

Bavarese allo zenzero e vaniglia caramello esotico e biscotto al cocco  
Bayrische Creme Ingwer-Vanille exotisches Karamell und Kokosnuss-Gebäck  
Ginger and vanilla bavarois exotic caramel and coconut biscuit  
Bavarois au gingembre et à la vanille et au caramel exotique biscuit à la noix de coco

CHF 90,—  
P.P. Bevande escluse