



Villa Sassa

Il Menù di Santo Stefano

villasassa.ch



Carpaccio di agnello affumicato, insalatina di funghi sott'olio, olive e pancetta croccante
Carpaccio von geräuchertem Lammfleisch, Salat mit eingelegten Pilzen, Oliven und knusprigem Speck
Smoked lamb carpaccio, salad of mushrooms in oil, olives and crispy pancetta
Carpaccio d'agneau fumé, salade de champignons à l'huile, olives et pancetta croquante

Risotto carnaroli mantecato alla zucca, rosmarino e fonduta di formaggio Piora
Carnaroli-Risotto mit Kürbis Rosmarin und Piora-Käsecreme
Carnaroli risotto creamed with pumpkin, rosemary and Piora cheese fondue
Risotto carnaroli crémeux à la courge, romarin et fondue de fromage Piora

Lombatina di vitello arrosto al rosmarino, Broccoletti alla brace, Patate gratinate
Gebratene Kalbslende mit Rosmarin, Gegrilltem Brokkoli, Gratinierte Kartoffeln
Roast loin of veal with rosemary, Chargrilled baby broccoli, Potatoes au gratin
Longe de veau rôtie au romarin, Brocolis braisés, Pommes de terre gratinées

Bavarese cioccolato e nocciola e gel agli agrumi
Bayrische Schokoladen-Haselnuss-Creme und Zitrusfruchtgel
Chocolate and hazelnut bavarois with citrus gel
Bavarois chocolat-noisette et gel aux agrumes

CHF 75,—
P.P. Bevande escluse