




Villa Sassa

Il Menù di Capodanno

villasassa.ch



Aperitivo con le frivolezze dello chef
Aperitif des Küchenchefs
Aperitif with Chef's fancies
Apéritif avec les frivolités du Chef

Gambero rosso croccante al sesamo, salsa alle clementine di Calabria e büscion ticinese
Knusprige rote Garnele mit Sesam, Sauce von der kalabrischen Clementine und Tessiner Büscion-Käse
Crispy sesame, red prawn, Calabrian clementine and Ticino büscion cheese sauce
Crevettes rouges croustillantes au sésame, sauce à la clémentine de Calabre et büscion du Tessin

Raviolo allo stracotto d'anatra, salsa al fegato grasso, perle di aceto balsamico e arancia
Raviolo mit Entenragout, Gänsestopfleber-Sauce, Balsamico-Essig-Perlen und Orange
Braised duck raviolo, foie gras, balsamic pearls and orange sauce
Raviole de canard sauce au foie gras, perles de vinaigre balsamique et orange

Dorso di branzino pescato all'amo, brodetto allo champagne, finocchio e caviale siberiano "GU-BA"
Rücken vom fangfrischen Wolfsbarsch, Champagnersud, Fenchel und sibirischer "GU-BA"-Kaviar
Upper fillet of line-caught sea bass, champagne broth, fennel and Siberian "GU-BA" caviar
Dos de bar pêché à la ligne, bouillon de champagne, fenouil et caviar sibérien GU-BA

Filetto di vitello svizzero, prosciutto crudo nostrano, crema di scorzonera e tartufo nero
Schweizer Kalbsfilet, lokaler Rohschinken, Scorzonera-Creme und schwarzer Trüffel
Fillet of Swiss veal, local prosciutto crudo, summer and black truffle cream
Filet de veau suisse, jambon de pays, crème de scorsonère et truffe noire

Saint Honoré a chi?
Torte "Saint-Honoré für wen"?
In honour of Saint Honoré!
Saint Honoré revisité

Dopo la mezzanotte zampone e lenticchie della tradizione
Nach Mitternacht traditionelle Schweinsfüße und Linsen
After midnight traditional zampone sausage and lentils
Une fois sonnés les douze coups de minuit: zampone et lentilles comme le veut la tradition

CHF 250,—
P.P. Bevande escluse