

HOTEL\*\*\*S  
*Sassella*  
RISTORANTE  
JIM

O UR M ENU



Chef Zeno Bernasconi



SUITABLE FOR CELIACS



SUITABLE FOR VEGETARIANS

# Starters

SCIATT SU LETTO DI CICORIA CON EMULSIONE DI OLIO EVO  
E ACETO DI MELE IGP DELLA VALTELLINA  
SMALL ROUND BUCKWHEAT FRITTER FILLED WITH MELTED CHEESE  
ON CHICORY DRESSED IN EVO OLIVE OIL AND APPLE VINEGAR



€ 12

DAMA VESTITA DI BRESAOLA STORICA BORDONI  
CON PETALI DI CASERA VALTELLINA DOP 70 GG. E PORCINI SOTT'OLIO  
OUR LADY DRESSED WITH BORDONI BRESAOLA (DRIED BEEF),  
LOCAL CHEESE AND PORCINI MUSHROOMS

€ 15


METEORITE AL NERO DI SEPPIA AI CROSTACEI IN GUAZZETTO DI GAZPACHO  
SHELLFISH METEORITE IN A SQUID INK CRUST WITH GAZPACHO

€ 16

PROSCIUTTO CRUDO SAN DANIELE 24 MESI CON SFOGLIA  
AL GRANO ARSO CRÈME FRÈCHE E DATTERINO GIALLO  
RAW HAM SAN DANIELE CURED FOR 18 MONTHS WITH PUFF PASTRY,  
CREAM AND YELLOW "DATTERINI" TOMATOES

€ 16


CAPPASANTA SCOTTATA CON TERRA DI CULATELLO E  
CREMA AL MELONE MARINATO ALL'ANICE STELLATO  
SEARED SCALLOP WITH CULATELLO CRUMBS E MELON CREAM  
MARINATED IN STAR ANISE

€ 18 

TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE,  
BURRATA E CRACKERS AL BASILICO  
PIEMONTESE BEEF TARTARE  
WITH BURRATA AND BASIL CRACKERS


€ 18

TONNO MARINATO AL GINGER CON SPUMA FRESCA ALLA  
PESCA E BRICIOLE DI SARACENO  
GINGER MARINATED TUNA WITH FRESH PEACH MOUSSE AND  
BUCKWHEAT CRUMBS


€ 18 

# First Courses

CREMA DI PATATE ALLA PARMANTIER CON UOVO CBT 61°  
E GUANCIALE CROCCANTE  
"PARMANTIER" POTATOES CREAM WITH EGG COOKED AT 61°C  
AND CRUNCHY BACON

€ 12 

MANFRIGULI ALLA GRUSINA "NOSTRA RICETTA DAL 1970"  
BUCKWHEAT CREPE ROLLS FILLED WITH CHEESE AND BREAD  
(OUR RECIPE SINCE 1970)

 € 12

PIZZOCCHERI VALTELLINESI  
BUCKWHEAT TAGLIATELLE  
WITH CHEESE, SAVOY CABBAGE AND POTATOES

 € 13

MALTAGLIATO AL DOPPIO TUORLO CON CREMA DI LATTUGHINO  
E FRESCO CAPRINO  
DOUBLE-YOLK NOODLE WITH LETTUCE CREAM  
AND FRESH GOAT CHEESE

€ 14

RAVIOLACCI ALL'ORTICA E BACCALÀ CON CREMA AL LIME €16  
NETTLE AND COD RAVIOLI WITH LIME CREAM

€ 16

RISOTTO RISERVA SAN MASSIMO CON CASERA 70 GG VANIGLIA  
DEL MADAGASCAR E NOTA PICCANTE €18  
RISOTTO RISERVA SAN MASSIMO  
WITH LOCAL CASERA CHEESE AGED 70 DAYS,  
VANILLA FROM MADAGASCAR AND SPICY NOTES




€ 18




# Meat Dishes

BASTONE DI CONTROFILETTO DI MANZO ALLA PIODA  
BEEF SLICES WITH BACON GRILLED ON A STICK

€ 18 

FILETTO DI MAIALINO IN COTTURA DELICATA  
FINFERLI E CREMA AL GORGONZOLA DOP €20  
FILLET OF PORK COOKED AT LOW TEMPERATURE  
WITH CHANTERELLES AND GORGONZOLA DOP SAUCE

€ 20 

FILETTO DI ROMBO AL CARTOCCIO  
CON MOLLUSCHI, CROSTACEI, POMODORI D'ATTERINI E BASILICO FRESCO  
TURBOT FILLET IN FOIL WITH MOLLUSCS, CRUSTACEANS,  
D'ATTERINI TOMATOES AND FRESH BASIL

€ 25 

ENTRECÔTE DI MANZO ALLA GRATELLA  
GRILLED BEEF ENTRECÔTE

(GR. 250)

€ 25 

CARRÉ D'AGNELLO GLASSATO AL LAMPONE E MIELE  
SU PRIMO FIENO  
RACK OF LAMB GLAZED WITH RASPBERRY AND HONEY  
SERVED ON HAY

€ 27 

CONTROFILETTO DI CERVO CBT 48° AL CUORE  
BURRO SALATO E TIMO LIMONE CON GNOCCHETTI DI ERBETTE  
VENISON SIRLOIN COOKED AT 48°C AT THE HEART WITH  
SALTED BUTTER, LEMON THYME AND HERB DUMPLINGS

€ 27

TAGLIATA DI FILETTO DI MANZO  
CON MISTICANZA DELL'ORTO E PORCINI  
SLICED BEEF FILLET WITH MIXED SALAD  
AND PORCINI MUSHROOMS

€ 30 

## *Piatto del Buon Ricordo*



LA DADOLATA DI FILETTO CON CREMA DI  
BITTO DOP E BACETTI DI SEGALE  
DICED FILLET OF BEEF, SERVED WITH CHEESE  
CREAM AND LITTLE RYE GNOCCHI

€ 25



# *Degustation Menu*

## *Buon Ricordo*

LA DAMA VESTITA DI BRESAOLA STORICA BORDONI CON  
PETALI DI CASERA VALTELLINA DOP 70 GG. E PORCINI SOTT'OLIO  
OUR LADY DRESSED WITH BORDONI BRESAOLA (CURED BEEF),  
LOCAL CHEESE AND PORCINI MUSHROOMS

◦

I PIZZOCCHERI VALTELLINESI  
BUCKWHEAT TAGLIATELLE WITH MELTED CHEESE,  
SAVOY CABBAGE AND POTATOES

◦

LA DADOLATA DI FILETTO CON CREMA DI BITTO DOP  
E BACETTI DI SEGALE  
DICED FILLET OF BEEF, SERVED WITH CHEESE CREAM  
AND LITTLE RYE GNOCCHI

◦

IL SORBETTO AL BRAULIO  
BRAULIO LIQUEUR SORBET

€ 50



WITH VALTELLINA WINE PAIRING BY THE GLASS  
(Bianco Terrazze Retiche Igt, Valtellina Superiore Docg, Sforzato Docg)  
EXTRA CHARGE € 15,00



Our restaurant is a member of  
Unione ristoranti del Buon Ricordo  
since 1988. Upon ordering our  
nominated dish you will receive as  
a lasting souvenir our inscribed  
ceramic plate.



# Cheese

TOMINO TIEPIDO CON VENTAGLIO DI VERDURE GRIGLIATE  
GRILLED TOMINO CHEESE AND VEGETABLES

✓ € 15 ✗

LA SELEZIONE SPECIALE PER AMANTI DEL FORMAGGIO  
CON NOCI, MIELE E CONFETTURE  
SPECIAL CHEESE SELECTION FOR CHEESE LOVERS  
WITH WALNUTS, HONEY AND MARMALADE

✓ € 10 ✗

IL BITTO DOP, IL CASERA VALTELLINA DOP,  
LO SCIMUDIN DELLA LATTERIA DI CHIURO  
SELECTION OF TYPICAL VALTELLINA CHEESE

✓ € 7 ✗




## *For our little guests*

LE PENNETTE AL POMODORO O RAGÙ	
PENNE WITH TOMATO OR MEATSAUCE	€ 7
IL RISOTTINO ALLO ZAFFERANO	
SAFFRON RISOTTO	€ 7
LA MILANESE CON PATATINE FRITTE	
BREAD CRUMBED VEAL SLICE WITH FRENCH FRIES	€ 10
IL PICCOLO BASTONE DI CONTROFILETTO ALLA PIODA CON PATATE	
BEEF SLICES WITH BACON GRILLED ON A STICK	€ 10

# Dessert

PANNA COTTA AI FRUTTI DI BOSCO  
PANNA COTTA WITH BERRIES

 € 7 

CRÈME BRULÉE ALLA PESCA  
PEACH CRÈME BRULÉE

 € 8 

TIRAMISÙ CLASSICO  
TIRAMISÙ

 € 8


DELIZIA DI SFOGLIA  
CON CREMA CHANTILLY E FRUTTA DI STAGIONE  
PUFF PASTRY  
WITH CHANTILLY CREAM AND SEASONAL FRUIT

 € 10

COLLEZIONE CIOCCOLATINI FONDENTI  
DARK CHOCOLATES COLLECTION

 € 6 

GELATO FIOR DI LATTE PREPARATO AL MOMENTO  
(600 GR, 15 MIN. ATTESA, MIN 2 PERSONE) € 20  
CREAM ICE CREAM FRESHLY PREPARED  
(600 GRAMS, 15 MIN. OF WAITING, MIN. 2 PEOPLE)

 € 20

TORTINO AL CIOCCOLATO CON CUORE MORBIDO,  
GELATO AL FIOR DI LATTE E PANNA MONTATA  
MOLTEN CHCOLATE CUPCAKE  
WITH ICE CREAM

 € 10