

HOTEL***S
Sassella
RISTORANTE
JIM

L A NOSTRA C ARTA



Chef Zeno Bernasconi

NFORMAZIONI ALLA CLIENTELA

LA NOSTRA CARTA VIENE REGOLARMENTE
CAMBIATA IN BASE ALLA STAGIONALITÀ
DEI PRODOTTI

AI SENSI DEL REGOLAMENTO UE 1169/201,
SI INVITA LA SPETTABILE CLIENTELA
AD INFORMARE IL PERSONALE ADDETTO
IN MERITO AD ALLERGIE, INTOLLERANZE
ALIMENTARI E PATOLOGIE LEGATE AL CIBO,
DI CUI SI È AFFETTI,
PER CONSENTIRCI DI OFFRIRVI
IL MIGLIOR SERVIZIO POSSIBILE.

I PIATTI PER VEGETARIANI E CELIACI
SONO SEGNALATI CON I SIMBOLI:

 VEGETARIANO

 CELIACO

coperto € 3
in terrazza € 4

NTIPASTI

SCIATT SU LETTO DI CICORIA CON EMULSIONE ALL' OLIO EVO
E ACETO DI MELE IGP DELLA VALTELLINA

 € 12

DAMA VESTITA DI BRESAOLA STORICA BORDONI IGP,
PETALI DI CASERA VALTELLINA DOP 70 GG E PORCINI SOTT'OLIO

€ 15

"METEORITI" AI CROSTACEI IN Crosta DI NERO DI SEPPIA
CON GUAZZETTO DI GAZPACHO

€ 16

PROSCIUTTO CRUDO SAN DANIELE 24 MESI,
CON SFOGLIA AL GRANO ARSO, CRÈME FRAÎCHE E DATTERINO GIALLO

€ 16


CAPPASANTA AMERICANA SCOTTATA CON TERRA DI CULATELLO
E CREMA DI MELONE MARINATO ALL'ANICE STELLATO

€ 18 

TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE
CON BURRATA E CRACKERS AL BASILICO

€ 18

TONNO MARINATO AL GINGER
CON SPUMA FRESCA ALLA PESCA E BRICIOLE DI SARACENO

€ 18 



CREMA DI PATATE ALLA PARMANTIER CON UOVO CBT 61°
E GUANCIALE CROCCANTE

€ 12



MANFRIGULI ALLA GRUSINA "NOSTRA RICETTA DAL 1970"



€ 12

PIZZOCCHERI VALTELLINESI



€ 13

MALTAGLIATI AL DOPPIO TUORLO
CON RAGÙ DI MANZETTA AL COLTELLO E FRESCO CAPRINO

€ 14

RAVIOLACCI DI ORTICA RIPIENI DI BACCALÀ E PATATE
CON CREMA AL LIME

€ 16

RISOTTO RISERVA SAN MASSIMO
CON CASERA VALTELLINA DOP 70 GG
VANIGLIA DEL MADAGASCAR E NOTA PICCANTE




€ 18




ECONDI

“IL BASTONE”


FETTINE DI CONTROFILETTO DI MANZO CON PANCETTA, AVVOLTE SU BASTONE IN LEGNO,
ARROSTITE ALLA PIODA E PRESENTATE SU BARCHETTA BY HAUTE MATERIAL

€ 18 


FILETTO DI MAIALINO IN COTTURA DELICATA
CON FINFERLI E CREMA AL GORGONZOLA DOP

€ 20 

ENTRECÔTE DI MANZO ALLA GRATELLA (GR.250)

€ 25 

FILETTO DI ROMBO AL CARTOCCIO CON MOLLUSCHI,
CROSTACEI, POMODORI D'ATTERINI E BASILICO FRESCO

€ 25 

CARRÉ D'AGNELLO GLASSATO AL LAMPONE E MIELE
SU PRIMO FIENO

€27 

CONTROFILETTO DI CERVO (CBT 48° AL CUORE)
AL BURRO SALATO E TIMO LIMONE CON GNOCCHETTI DI ERBETTE

€ 27

TAGLIATA DI FILETTO DI MANZO
CON MISTICANZA DELL'ORTO E PORCINI

€ 30 



€ 25

PIATTO DEL BUON RICORDO

LA DADOLATA DI FILETTO
CON CREMA DI BITTO DOP
E BACETTI DI SEGALE

Per avere il piatto in ceramica di Vietri in omaggio
è necessario scegliere l'intero menù degustazione

Cosa sono i Ristoranti del Buon Ricordo?

L'Unione Ristoranti del Buon Ricordo, fondata dal 1964 da Dino Villani, oggi raccoglie oltre un centinaio di insegne, di cui alcune all'estero. L'obiettivo negli anni Sessanta era dar lustro alle tante espressioni locali della **tradizione gastronomica italiana**, in un momento in cui la si dava ancora per scontata per il suo essere semplicemente domestica. Così come il valore della spesa dai contadini, dei mercati a filiera corta e delle materie prime fresche che i ristoranti dell'Unione del Buon Ricordo percepiscono da subito come un chiaro patrimonio da tutelare. Dino Villani decise di promuovere l'associazione con una mossa da grande uomo di marketing, cioè rendendo ogni pasto un'esperienza collezionabile.

Da una parte abbiamo così il **Menu del Buon Ricordo**: un excursus in cui i ristoratori mettono liberamente in fila una rassegna ritratto della propria terra, variabile secondo stagione. Poi una **specialità** sempre disponibile, che è il piatto-firma del locale, e infine un vero e proprio **piatto in ceramica**, dipinto a mano oggi come allora dagli artigiani della Ceramica Artistica Solimene di Vietri sul Mare, sul quale è effigiata la stessa preparazione. Chi ordina il menu speciale può portare a casa il piccolo trofeo, componendo una raccolta di memorabilia gastronomici.

Il 2024 – anno del **60 anniversario**, vede il computo dei Ristoranti del Buon Ricordo a 112, di cui 11 fra Europa, Stati Uniti e Giappone. Un gruppo variegato e in continua espansione, di cui facciamo orgogliosamente parte dal 1988.



*Il nostro primo piatto del Buon Ricordo
dal 1988 al 2005*



MENÙ DEGUSTAZIONE DEL BUON RICORDO

DAMA VESTITA DI BRESAOLA STORICA BORDONI
CON PETALI DI CASERA VALTELLINA DOP 70 GG
E PORCINI SOTT'OLIO



PIZZOCCHERI VALTELLINESI



DADOLATA DI FILETTO CON CREMA DI BITTO DOP
E BACETTI DI SEGALE



GELATO FIOR DI LATTE AL BRAULIO

€ 50



CON ABBINAMENTO VINI VALTELLINESI AL BICCHIERE:

- BIANCO TERRAZZE RETICHE IGT,
- VALTELLINA SUPERIORE DOCG,
- SFORZATO DOCG



SUPPLEMENTO € 15,00




DEGUSTANDO QUESTO MENÙ,
AVRETE IN OMAGGIO
IL PIATTO DEL BUON RICORDO
IN CERAMICA DI VIETRI



TOMINO TIEPIDO CON VENTAGLIO DI VERDURE GRIGLIATE

 € 15 

SELEZIONE SPECIALE PER AMANTI DEL FORMAGGIO
CON NOCI, MIELE E CONFETTURE

 € 10 

BITTO DOP, CASERA VALTELLINA DOP E
SCIMUDIN DELLA LATTERIA DI CHIURO

 € 7 





 ER I NOSTRI  ICCOLI

PENNETTE AL POMODORO O RAGÙ	€ 7
RISOTTINO ALLO ZAFFERANO	€ 7
MILANESE CON PATATINE FRITTE	€ 10
PICCOLO BASTONE DI MANZO ALLA PIODA CON PATATE	€ 10

DOLCI

PANNA COTTA
CON FRUTTI DI BOSCO

 € 7 

TIRAMISÙ CLASSICO

 € 8

CRÈME BRULÉE ALLA PESCA

 € 8 

DELIZIA DI SFOGLIA
CON CREMA CHANTILLY E FRUTTA DI STAGIONE



 € 10

TORTINO AL CIOCCOLATO CON CUORE MORBIDO,
GELATO AL FIOR DI LATTE E PANNA MONTATA

 € 10

COLLEZIONE DI CIOCCOLATINI FONDENTI
(N.6 X 5 GR.)

CARAIBE, MANJARI, GUANAJA, TULAKALUM, ABINAO, ORIADO

 € 6 

GELATO FIOR DI LATTE PREPARATO AL MOMENTO
(600 GR, 15 MIN. ATTESA, MIN 2 PERSONE)

 € 20

B EVANDE

ACQUA MINERALE NATURALE PANNA 0.75 L

€ 3

ACQUA MINERALE SAN PELLEGRINO 0.75 L

€ 3

V INI AL B ICCHIERE



CORTESE DOC, VOLPI

€ 3

PROSECCO EXTRA DRY DOC, MIOL BARTOLOMIOL

€ 4.5

PEDRAIA NURAGUS DI CAGLIARI DOC, SANTADI

€ 4

BIANCO IGP VALTELLINA

€ 5



ROSSO DI VALTELLINA DOC

€ 4

VALTELLINA SUPERIORE DOCG

€ 7

VALTELLINA SFORZATO DOCG

€ 9

Chiedi la nostra carta con vini da dessert,
acqueviti, grappe, whiskey, rum e cognac