

HOTEL***S
Sassella
RISTORANTE
JIM

U
N
S
E
R
E
S
P
E
I
S
E
K
A
R
T
E



CHEF ZENO BERNASCONI

Vorspeisen

SCIATT SU LETTO DI CICORIA CON EMULSIONE DI OLIO EVO
E ACETO DI MELE IGP DELLA VALTELLINA
FRITIERTE BUCHWEIZENKUGELN KÄSEGEFÜLLT
IN OLIVENÖLEMULSION UND VELTLINER APFELESSIG

 € 12

DAMA VESTITA DI BRESAOLA STORICA BORDONI
CON PETALI DI CASERA VALTELLINA DOP 70 GG. E PORCINI SOTT'OLIO
DAME BEKLEIDET MIT BRESAOLA- KÄSESCHNITTEN
SO WIE MIT KLEINEN STEINPILZEN IN ÖL

€ 15

BOLLITO 3.0
(ALETTA DI VITELLO, COTECHINO NOSTRANO, LINGUA SALMISTRATA)
CASTAGNA GLASSATA, MOSTARDA DI FRUTTA E SALSA AL RAFANO
KALBSHAXE, HAUSGEMACHTER COTECHINO, GEPÖKELTE ZUNGE,
GLASIERTE KASTANIE, OBSTSENF UND MEERRETTICHSSOSSE

€ 16



LINGOTTO DI SALMONE CBT AGLI AGRUMI
CON BURRO NOCCIOLA ALLA SOIA BIANCA E SESAMO
LACHS-BARREN BEI NIEDRIGER TEMPER MIT ZITRUSFRÜCHTEN,
WEISSER SOJABUTTER UND SESAM

€ 17



TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE
CON TARTUFO DI STAGIONE E CHUTNEY ALL'UVA
PIEMONTESE RINDERTARTAR
MIT SAISONALEM TRÜFFEL UND TRAUBEN-CHUTNEY

€ 18



SALMERINO ALPINO TIEPIDO
SU CREMA DI FINOCCHIO E LIMETTA CON LAMPONE DISIDRATATO
WARMES ALPENFORELLENFILET
AUF FENCHELCREME UND LIMETTEN, MIT GETROCKNETEM HIMBEER

€ 18



Erste Gänge

CREMA DI CASTAGNE VARIEGATA AL PARMIGIANO
REGGIANO GENNARI E POLVERE DI GINEPRO
KASTANIENCREME MIT PARMIGIANO REGGIANO GENNARI
UND WACHOLDERPULVER



€ 12



I MANFRIGULI ALLA GRUSINA "NOSTRA RICETTA DAL 1970"
MANFRIGULI: SEIT 1970 EINE VON UNSEREN TYPISCHEN SPEZIALITÄTEN
(GRATINIERTER CREPPEL MIT KÄSE UND BROT GEFÜLLT)



€ 12

PIZZOCCHERI VALTELLINESI
TEIGWAREN AUS BUCHWEIZEN MIT KÄSE, WIRSING UND KARTOFFELN



€ 13

GNOCCHETTI DI POLENTA TARAGNA CON FONDUTA
AL BITTO GIOVANE, PESTÈDA E CULATELLO CROCCANTE
DOPPELT GEGARTER RAVIOLI MIT RICOTTA UND GOLDEN-APFELN, GEFÜLLT MIT
LANDHUHN-RAGOUT UND THYMIANPFEFFER

€ 14

RAVIOLI DOPPIO TUORLO
AL RIPIENO DI RICOTTA E MELE GOLDEN IGP
CON RAGÙ DI GALLETTO RUSPANTE AL TIMO PEPE
DOPPELT GEGARTER RAVIOLI MIT RICOTTA UND GOLDEN-APFELN,
GEFÜLLT MIT HUHN-RAGOUT UND THYMIANPFEFFER

€ 16

RISOTTO RISERVA SAN MASSIMO CON CREMA DI PISELLI VERDI,
BOCCONCINI DI TONNO PADELLATI, AGLIO DI CHIANA E
CIALDA DI PECORINO
RISOTTO RISERVA SAN MASSIMO MIT ERBSENCREME,
GEBRATENEN THUNFISCHSTÜCKEN, KNOBLAUCH UND PECORINO-CRACKER

€ 18



Fleischgerichte

BASTONE DI CONTROFILETTO DI MANZO ALLA PIODA
GEGRILLTER "ZIGEUNER":
RINDFLEISCHSPIESS MIT SPECK

€ 18



FILETTO DI MAIALINO IN COTTURA DELICATA,
CARCIOFI E CREMA DI CASERA STAGIONATO
ZART GEGARTES SCHWEINEFILET
MIT ARTISCHOCKEN UND GEREIFTEM CASERA-CREME

€ 20



ZUPPA DI PESCE CON CROSTONE
(COZZE-VONGOLE-GAMBERI-PESCATRICE-PESCE SPADA)
FISCHSUPPE MIT CROSTONE - MIESMUSCHELN,
VENUSMUSCHELN, GARNELEN, SEETEUFEL, SCHWERTFISCH

€ 20

ENTRECÔTE DI MANZO ALLA GRATELLA (GR.250)
RINDSCHNITT VOM GRILL (GR. 250)

€ 25



GUANCIA DI VITELLO IN LENTA COTTURA E FUNGHI PORCINI
KALBSKINNSTÜCK IN LANGSAMER GAREN MIT STEINPILZEN

€ 25



LOMBETTO DI CONIGLIO CBT CON RUCOLETTA,
OLIVE TAGGIASCHE, DATTERINO, IL SUO JUS E POLENTA TARAGNA
KANINCHEN-LENDENSTÜCK CBT MIT RUCOLA,
TAGGIASCA-OLIVEN, DATTERINI, EIGENEM JUS UND POLENTA TARAGNA

€ 25



CONTROFILETTO DI CERVO (CBT 48° AL CUORE) AL
BURRO SALATO E TIMO LIMONE CON GNOCCHETTI DI ERBETTE
HIRSCHFILET (BEI NIEDRIGER TEMPERATUR GEKOCHT)
MIT GESALZENE BUTTER, ZITRONENTHYMIAN UND KRÄUTERKLÖSSCHEN

€ 27

FILETTO DI SCOTTONA CON SCALOPPA DI FOIE GRAS,
CROSTONE DI PANE, SALSA AL MARSALA, TARTUFO DI STAGIONE
SCOTTONA-FILET MIT FOIE GRAS,
CROSTONE, MARSALASAUCE UND SAISONALEM TRÜFFEL

€ 30



Piatto del Buon Ricordo

LA DADOLATA DI FILETTO CON CREMA DI
BITTO DOP E BACETTI DI SEGALE
RINDSFILET UND ROGGENKNÖDELCHEN MIT
KÄSECREME

€ 25



Das Degustationsmenü zur guten Erinnerung

LA DAMA VESTITA DI BRESAOLA STORICA BORDONI CON PETALI
DI CASERA VALTELLINA DOP 70 GG. E PORCINI SOTT'OLIO
DAME BEKLEIDET MIT RINDFLEISCH
UND KÄSESCHNITZEN SO WIE MIT KLEINEN STEINPILZEN IN ÖL

◦

I PIZZOCCHERI VALTELLINESI
BANDNUDELN AUS BUCHWEIZEN MIT KÄSE, WIRSING UND KARTOFFELN

◦

LA DADOLATA DI FILETTO CON CREMA DI BITTO DOP
E BACETTI DI SEGALE
RINDSFILET UND ROGGENKNÖDELCHEN MIT KÄSECREME

◦

IL SORBETTO AL BRAULIO
SORBET MIT KRÄUTERLIKÖR "BRAULIO"

€ 50



Mit Veltliner Weinkombination am Glass
(Bianco Terrazze Retiche Igt, Valtellina Superiore Docg, Sforzato Docg)
ZUSCHLAG € 15



Bei Wahl dieser Speise erhalten
Sie zu unserer Erinnerung einen
Keramikteller

Käse

TOMINO TIEPIDO CON VENTAGLIO DI VERDURE GRIGLIATE
LAUWARM TOMINO MIT GRILLIERTE GEMÜSE



€ 15



SELEZIONE SPECIALE PER AMANTI DEL FORMAGGIO
CON NOCI, MIELE E CONFETTURE
SPEZIELLE AUSWAHL FÜR KÄSEFANS MIT NÜSSEN,
HONIG UND MARMELADE



€ 10



IL BITTO DOP, IL CASERA VALTELLINA DOP,
LO SCIMUDIN DELLA LATTERIA DI CHIURO
TYPISCHER VELTLINER KÄSE



€ 7



Für unsere kleinen

LE PENNETTE AL POMODORO O RAGÙ

KLEINE 'PENNE' MIT TOMATENSOSSE ODER BOLOGNESE

€ 7

IL RISOTTINO ALLO ZAFFERANO

KLEINER RISOTTOPORTION MIT SAFRAN

€ 7

LA MILANESE CON PATATINE FRITTE

PANIERTES KALBSCHNITZEL MIT POMMES FRITES

€ 10

IL PICCOLO BASTONE DI CONTROFILETTO

ALLA PIODA CON PATATE

KLEINER ZIGEUNERSPIESS MIT POMMES FRITES

€ 10

Nachtisch

PANNA COTTA CON CREMA AL MANDARINO CBT
PANNA COTTA MIT MANDARINENCREME



€ 7



TIRAMISÙ CLASSICO
UNSER "TIRAMISU"



€ 8

CRÈME BRULÉE ALLA ZUCCA CON BISCUIT ALL'AMARETTO
KÜRBIS-CRÈME BRÛLÉE MIT AMARETTO-BISKUIT



€ 8



"MORTIROLO": CASTAGNE GLASSATE CON GELATO AL FIOR DI LATTE,
GRANELLA DI MERINGA E PANNA MONTATA

"MORTIROLO"

**GLASIIERTE MARONEN MIT FIOR DI LATTE-EIS,
MERINGUEBRUCH UND SCHLAGSAHNE**



€ 10

TORTINO AL CIOCCOLATO CON CUORE MORBIDO,
GELATO FIOR DI LATTE E PANNA MONTATA
**SCHOKOLADEN-KUCHEN MIT WEICHEM KERN,
RAHMGLACE UND SCHLAGSAHNE**



€ 10

MELA AL FORNO
CON CREMA ALLA VANIGLIA, GELATO E CANNELLA
OFENAPFEL MIT VANILLECREME, EIS UND ZIMT



€ 10

COLLEZIONE DI CIOCCOLATINI FONDENTI
SAMMLUNG VON ZARTBITTERSCHOKOLADE



€ 6

