

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



BOLLITO 3.0
(ALETTA DI VITELLO, COTECHINO NOSTRANO, LINGUA SALMISTRATA)
CASTAGNA GLASSATA, MOSTARDA DI FRUTTA E SALSA AL RAFANO
BOILED MEAT 3.0
(VEAL SHOULDER, LOCAL COTECHINO SAUSAGE, CURED TONGUE)
GLAZED CHESTNUT, FRUIT MUSTARD AND HORSERADISH SAUCE

€ 16



LINGOTTO DI SALMONE CBT AGLI AGRUMI
CON BURRO NOCCIOLA ALLA SOIA BIANCA E SESAMO
SLOW COOKED CITRUS SALMON LOIN
WITH WHITE SOY AND SESAME BROWN BUTTER


€ 17



TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE
CON TARTUFO DI STAGIONE E CHUTNEY ALL'UVA
PIEDMONTESE FASSONA TARTARE
WITH SEASONAL TRUFFLE AND GRAPE CHUTNEY



€ 18 

SALMERINO ALPINO TIEPIDO
SU CREMA DI FINOCCHIO E LIMETTA CON LAMPONE DISIDRATATO
WARM ALPINE CHAR
ON FENNEL AND LIME CREAM WITH DEHYDRATED RASPBERRY


€ 18 

First Courses

CREMA DI CASTAGNE VARIEGATA AL PARMIGIANO
REGGIANO GENNARI E POLVERE DI GINEPRO
CREAM OF CHESTNUTS
MARBLED WITH "GENNARI" PARMIGIANO REGGIANO AND JUNIPER POWDER

 € 12 

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

 € 12

PIZZOCCHERI VALTELLINESI
BUCKWHEAT TAGLIATELLE
WITH CHEESE, SAVOY CABBAGE AND POTATOES



€ 13

GNOCCHETTI DI POLENTA TARAGNA CON FONDUTA
AL BITTO GIOVANE, PESTÈDA E CULATELLO CROCCANTE
TARAGNA POLENTA GNOCCHI WITH YOUNG BITTO (LOCAL CHEESE) FONDUE,
TYPICAL PEPPER, AND CRISPY CULATELLO

€ 14

RAVIOLI DOPPIO TUORLO
AL RIPIENO DI RICOTTA E MELE GOLDEN IGP
CON RAGÙ DI GALLETTO RUSPANTE AL TIMO PEPE
DOUBLE-YOLK RAVIOLI
FILLED WITH RICOTTA AND VALTELLINA APPLES,
WITH COCKEREL RAGÙ AND PEPPER THYME

€ 16


RISOTTO RISERVA SAN MASSIMO CON CREMA DI PISELLI VERDI,
BOCCONCINI DI TONNO PADELLATI, AGLIO DI CHIANA E
CIALDA DI PECORINO
RISERVA SAN MASSIMO RISOTTO WITH GREEN PEAS CREAM,
SEARED TUNA BITES, CHIANA GARLIC AND ROASTED PECORINO

€ 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,
CARCIOFI E CREMA DI CASERA STAGIONATO
SLOW-COOKED PORK TENDERLOIN
WITH ARTICHOKE AND AGED LOCAL CHEESE CREAM

€ 20 

ZUPPA DI PESCE CON CROSTONE
(COZZE-VONGOLE-GAMBERI-PESCATRICE-PESCE SPADA)
FISH SOUP WITH CRUSTY BREAD
(MUSSELS, CLAMS, SHRIMP, MONKFISH, SWORDFISH)

€ 20

ENTRECÔTE DI MANZO ALLA GRATELLA
GRILLED BEEF ENTRECÔTE

(GR. 250)

€ 25 

GUANCIA DI VITELLO IN LENTA COTTURA E FUNGHI PORCINI
SLOW-COOKED VEAL CHEEK WITH PORCINI MUSHROOMS

€ 25 

LOMBETTO DI CONIGLIO CBT CON RUCOLETTA,
OLIVE TAGGIASCHE, DATTERINO, IL SUO JUS E POLENTA TARAGNA
SOUS-VIDE RABBIT LOIN WITH ITS JUS,
ARUGULA, OLIVES, CHERRY TOMATOES, AND POLENTA

€ 25



CONTROFILETTO DI CERVO (CBT 48° AL CUORE)
AL BURRO SALATO E TIMO LIMONE CON GNOCCHETTI DI ERBETTE
SOUS-VIDE VENISON SIRLOIN (48° AT THE CORE)
WITH SALTED BUTTER, LEMON THYME, AND HERB GNOCCHI

€ 27

FILETTO DI SCOTTONA CON SCALOPPA DI FOIE GRAS,
CROSTONE DI PANE, SALSA AL MARSALA, TARTUFO DI STAGIONE
SCOTTONA BEEF FILLET WITH FOIE GRAS,
CRUSTY BREAD, MARSALA SAUCE, AND SEASONAL TRUFFLE

€ 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

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

“MORTIROLO”

GLAZED CHESTNUTS WITH ICE CREAM, WHIPPED CREAM AND MERINGUE

 € 10

MELA AL FORNO


CON CREMA ALLA VANIGLIA, GELATO E CANNELLA

BACKED APPLE WITH VANILLA CREAM AND CINNAMON

 €10

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

MOLTEN CHCOLATE CUPCAKE
WITH ICE CREAM

 € 10

TIRAMISÙ CLASSICO

TIRAMISÙ

 € 8

CRÈME BRULÉE ALLA ZUCCA CON BISCUIT ALL'AMARETTO

PEACH CRÈME BRULÉE

 € 8 

PANNA COTTA CON CREMA AL MANDARINO CBT

PANNA COTTA WITH MANDARIN CREAM

 € 7 

COLLEZIONE CIOCCOLATINI FONDENTI

DARK CHOCOLATES COLLECTION

 € 6 