



Notre Carte

HOTEL ★★★
Sassella
RISTORANTE
JIM



Chef Zeno Bernasconi



Informations aux clients

NOTRE MENU EST RÉGULIÈREMENT MIS À
JOUR EN FONCTION DE LA
SAISONNALITÉ DES PRODUITS.

CONFORMÉMENT AU RÈGLEMENT (UE)
1169/2011,
NOUS PRIONS NOS CLIENTS DE BIEN
VOULOIR INFORMER LE PERSONNEL DE
TOUTE ALLERGIE, INTOLÉRANCE
ALIMENTAIRE
OU CONDITION MÉDICALE LIÉE À
L'ALIMENTATION,
AFIN DE NOUS PERMETTRE DE VOUS
OFFRIR LE MEILLEUR SERVICE POSSIBLE.

LES PLATS ADAPTÉS AUX VÉGÉTARIENS ET
AUX PERSONNES CŒLIAQUES SONT
SIGNALÉS PAR LES SYMBOLES SUIVANTS:



VÉGÉTARIEN



SANS GLUTEN

couvert € 3
couvert en terrasse € 4



Specials 2025 D'ÉTÉ

"Nutriente"

Salade mixte au poulet,
œufs durs, anchois,
pétales de parmesan et
croûtons de seigle
€ 12



"Roasco"

Salade mixte au omble
chevalier, pêches, graines
de tournesol et de courge
€12



Entrées

Sélection de charcuteries et de
fromages typiques du terroir
€ 12



Mozzarella di bufala à la
caprese, jambon cru de la
Valteline et melon doux

€ 12



Premiers plats

Tagliatelles aux myrtilles, fondue
de Bitto DOP jeune, pestèda
grosina et pancetta croustillante
€ 13

Paccheri Felicetti avec tomates
datterini fraîches et
stracciatella de burrata au
basilic
€ 13



Plats principaux

Demi-poulet grillé
avec pommes de terre sautées
ou
avec bouquet de salade
€ 20



Côtes de porc au Nebbiolo
accompagnées de polenta
taragna
€ 19





Entrées

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

PETIT BEIGNET ROND DE SARRASIN FARCIE AU FROMAGE FONDU
SUR LIT DE CHICORÉE, ÉMULSION À L'HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE
ET VINAIGRE DE POMME DE VALTELINE IGP



€ 12

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

DAME HABILÉE DE BRESAOLA HISTORIQUE BORDONI
AVEC DES PÉTALES DE CASERA VALTELLINA AOP 70 JOURS
ET DES CÈPES À L'HUILE

€ 16



LONZINO CBT 60° CON SPUMA AL TONNO E CAPPERO DISIDRATATO
LONGE DE PORC CUIE BASSE TEMPÉRATURE
AVEC MOUSSE AU THON ET CÂPRES DÉSHYDRATÉES

€ 16



BACCALÀ IN LENTA COTTURA SU CREMOSO DI GAZPACHO
MORUE EN CUISSON LENTE SUR CRÉMEUX DE GAZPACHO

€ 18



TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE CON BURRATA,
OLIO AL BASILICO E CRACKER ALLA SEGALE
TARTARE DE BŒUF FASSONA DU PIÉMONT AVEC BURRATA,
HUILE DE BASILIC ET CRACKER DE SEIGLE

€ 18



DELIZIA DI MARE: POLPO TIEPIDO, SEPPIA E GAMBERI IN VASO COTTURA,
DATTERINI ALL'OLIO EVO E PREZZEMOLO DELL'ORTO, CRISTALLI DI SALE

**DÉLICE DE LA MER : POULPE TIÈDE,
SEICHE ET CREVETTES EN CUISSON SOUS VIDE,
TOMATES CERISES À L'HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE
ET PERSIL DU JARDIN, CRISTAUX DE SEL**

€ 18 

Premiers plats

CREMA DI ZUCCHINE TIEPIDA, MENTUCCIA E FRESCO CAPRINO
CRÈME TIÈDE DE COURGETTES, MENTHE POULIOT
ET FROMAGE DE CHÈVRE FRAIS

 € 12 

MANFRIGULI ALLA GRUSINA "NOSTRA RICETTA DAL 1970"
CRÊPES DE SARRASIN ROULÉES, FARCIES DE FROMAGE FRAIS CRÉMEUX
ET DE PAIN
(NOTRE RECETTE DEPUIS 1970)

 € 13

PIZZOCCHERI VALTELLINESI
TAGLIATELLES COURTES DE SARRASIN
AVEC FROMAGE, CHOU DE SAVOIE ET POMMES DE TERRE

 € 13

TAGLIOLINI ALL'ORTICA E TRIPLO TUORLO
CON PORCINI PADELLATI E RIDUZIONE DI VITELLONE
TAGLIOLINI À L'ORTIE ET TRIPLE JAUNE D'ŒUF
AVEC CÈPES POÊLÉS ET RÉDUCTION DE VEAU

€ 16



TORTELLI D'ARAGOSTA TRISTAN,
CREMOSITA' ALLO ZAFFERANO DI GROSIO E GOCCE DI NERO DI SEPIA
TORTELLI DE HOMARD TRISTAN, CRÉMOSITÉ AU SAFRAN DE GROSIO
ET GOUTTES D'ENCRE DE SEICHE

€ 18

RISOTTO TENUTA MARGHERITA CON ALBICOCCA AL BURRO
E SCALOPPA DI FOIE GRAS AL TIMO LIMONE
RISOTTO "TENUTA MARGHERITA" AVEC ABRICOT AU BEURRE
ET ESCALOPE DE FOIE GRAS AU THYM CITRONNÉ

€ 18



Plats principaux

BASTONE DI CONTROFILETTO DI MANZO ALLA PIODA
BROCHETTE DE FAUX-FILET DE BŒUF À LA PIERRE OLLAIRE

€ 18



FILETTO DI MAIALINO IN COTTURA DELICATA CON IL SUO JUS E GALLINACCI
FILET DE PORC EN CUISSON DÉLICATE,
ACCOMPAGNÉ DE SON JUS ET DE GIROLLES

€ 20



PESCATRICE CON VELO CROCCANTE DI FOCACCIA ALLA GRATELLA
E CRUDITÉ DI DATTERINI AL BASILICO
LOTTE AVEC VOILE CROUSTILLANT DE FOCACCIA GRILLÉE
ET CRUDITÉS DE TOMATES DATTERINI AU BASILIC

€ 23

ENTRECÔTE DI MANZO ALLA GRIGLIA
ENTRECÔTE DE BŒUF GRILLÉE

(GR. 250)
€ 25 

SCOTTADITO D'AGNELLO ALLA GRATICOLA
CÔTELETTES D'AGNEAU GRILLÉES

€ 25 

TAGLIATA DI CONTROFILETTO DI CERVO 48° AL CUORE,
MISTICANZA DELL'ORTO E PETALI DI CASERA VALTELLINA DOP STAGIONATO
TAGLIATA DE FAUX-FILET DE CERF (CŒUR À 48°)
AVEC MESCLUN DU POTAGER
ET PÉTALES DE CASERA VALTELLINA AOP AFFINÉ

€ 27 

FILETTO DI SCOTTONA CON PORCINI SCOTTATI
E CREMA DI ERBE ESTIVE ALL'OLIO EVO
FILET DE JEUNE BŒUF AVEC CÈPES SAUTÉS
ET CRÈME D'HERBES D'ÉTÉ À L'HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA

€ 30



Piatto del Buon Ricordo

LA DADOLATA DI FILETTO CON CREMA DI
BITTO DOP E BACETTI DI SEGALE
DÉS DE FILET AVEC CRÈME DE BITTO AOP ET
PETITS GNOCCHIS DE SEIGLE

€ 25



Menu Dégustation Buon Ricordo

LA DAMA VESTITA DI BRESAOLA STORICA BORDONI CON
PETALI DI CASERA VALTELLINA DOP 70 GG. E PORCINI SOTT'OLIO
DAME HABILÉE DE BRESAOLA HISTORIQUE BORDONI
AVEC DES PÉTALES DE CASERA VALTELLINA AOP 70 JOURS
ET DES CÈPES À L'HUILE

◦
I PIZZOCCHERI VALTELLINESI
TAGLIATELLES COURTES DE SARRASIN
AVEC FROMAGE, CHOU DE SAVOIE ET POMMES DE TERRE

◦
LA DADOLATA DI FILETTO CON CREMA DI BITTO DOP E BACETTI DI SEGALE
DÉS DE FILET AVEC CRÈME DE BITTO AOP ET PETITS GNOCCHIS DE SEIGLE

◦
IL SORBETTO AL BRAULIO
SORBET AU BRAULIO

€ 50



Accompagné d'un accord de vins de la Valtelline servis au verre

(Bianco Terrazze Retiche Igt, Valtellina Superiore Docg, Sforzato Docg)
SUPPLÉMENT € 15,00



Notre restaurant est membre de
Unione Ristoranti del Buon Ricordo
depuis 1988. En commandant notre
plat emblématique, vous recevrez en
souvenir une assiette en céramique
gravée.



Fromage

TOMINO TIEPIDO CON VENTAGLIO DI VERDURE GRIGLIATE
TOMINO GRILLÉ ET LÉGUMES GRILLÉS

✓ € 15 ✗

LA SELEZIONE SPECIALE PER AMANTI DEL FORMAGGIO
CON NOCI, MIELE E CONFETTURE
SÉLECTION SPÉCIALE POUR LES PASSIONNÉS DE FROMAGE,
ACCOMPAGNÉE DE NOIX, MIEL ET CONFITURES

✓ € 10 ✗

IL BITTO DOP, IL CASERA VALTELLINA DOP,
LO SCIMUDIN DELLA LATTERIA DI CHIURO
SÉLECTION DE FROMAGES TRADITIONNELS DE LA VALTELLINE

✓ € 7 ✗



Pour nos jeunes gourmets

LE PENNETTE AL POMODORO O RAGÙ

PENNES À LA SAUCE TOMATE OU AU RAGÙ € 7

IL RISOTTINO ALLO ZAFFERANO

RISOTTO AU SAFRAN € 7

LA MILANESE CON PATATINE FRITTE

ESCALOPE À LA MILANAISE ACCOMPAGNÉE DE FRITES € 10

IL PICCOLO BASTONE DI CONTROFILETTO

ALLA PIODA CON PATATE

PETIT BROCHETTE DE FAUX-FILLET

DE BŒUF À LA PIERRE OLLAIRE AVEC POMMES DE TERRE € 10



Dessert

PANNA COTTA CON PICCOLI FRUTTI FRESCHI
PANNA COTTA AUX PETITS FRUITS FRAIS

✓ € 7 ✗

TIRAMISÙ CLASSICO
TIRAMISÙ

✓ € 8

CRÈME BRULÉE ALLA VANIGLIA DEL MADAGASCAR
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE DE MADAGASCAR

✓ € 8 ✗

PARFAIT AL MANGO E GANACHE
AL CIOCCOLATO BIANCO
PARFAIT À LA MANGUE ET GANACHE AU CHOCOLAT BLANC

✓ € 10 ✗

TORTINO AL CIOCCOLATO CUORE MORBIDO,
GELATO AL FIOR DI LATTE E PANNA MONTATA
FONDANT AU CHOCOLAT CŒUR COULANT,
GLACE AU FIOR DI LATTE ET CHANTILLY

✓ € 10

GELATO FIOR DI LATTE MANTECATO AL MOMENTO
(15 MIN) GR- 500/600 MINIMO 2 PAX
GLACE AU FIOR DI LATTE FRAÎCHEMENT BARATTÉE
(15 MIN), POUR UN MINIMUM DE 2 PERSONNES

✓ € 20

COLLEZIONE CIOCCOLATINI FONDENTI
SÉLECTION DE CHOCOLATS NOIRS

✓ € 6 ✗