



Unsere Speisekarte

HOTEL★★★★
Sassella
RISTORANTE
JIM

Chef Zeno Bernasconi



Informationen für unsere Gäste

UNSERE SPEISEKARTE WIRD
REGELMÄSSIG ENTSPRECHEND DER
SAISONPRODUKTE ANGEPASST.

GEMÄSS DER EU-VERORDNUNG 1169/2011
BITTEN WIR UNSERE GESCHÄTZTEN
GÄSTE,
DAS PERSONAL ÜBER ALLERGIEN,
UNVERTRÄGLICHKEITEN ODER
ERNÄHRUNGSBEDINGTE KRANKHEITEN
ZU INFORMIEREN,
DAMIT WIR IHNEN DEN BESTMÖGLICHEN
SERVICE BIETEN KÖNNEN.

GERICHTE, DIE FÜR VEGETARIER UND
ZÖLIAKIE-BETROFFENE GEEIGNET SIND,
SIND MIT DEN SYMBOLEN
GEKENNZEICHNET:



VEGETARISCH



ZÖLIAKIE-FREUNDLICH

gedeck € 3
gedeck auf der Terrasse € 4





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- KÄSESCHEIBEN
SO WIE MIT KLEINEN STEINPILZEN IN ÖL**

€ 16



LONZINO CBT 60° CON SPUMA AL TONNO E CAPPERO DISIDRATATO
BEI NIEDRIGE TEMPERATUREN GEBACKENE SCHWEINELENDEN (60°C)
MIT THUNFISCHSCHAUM UND GETROCKNETEN KAPERN

€ 16



BACCALÀ IN LENTA COTTURA SU CREMOSO DI GAZPACHO
SCHONEND GEGARTER KABELJAU AUF GAZPACHO-CREME

€ 18



TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE CON BURRATA,
OLIO AL BASILICO E CRACKER ALLA SEGALE
PIEMONTESE FASSONA-RINDERTATAR MIT BURRATA,
BASILIKUMÖL UND ROGGENCRACKER

€ 18





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

MEERES-DELIKATESSE: LAUWARMER OKTOPUS,
SEPIA UND GARNELEN IM GLAS GEGART, DATTELTOMATEN IN EVO-ÖL
UND GARTENPETERSILIE MIT SALZFLOCKEN

€ 18



Erste Gänge

CREMA DI ZUCCHINE TIEPIDA, MENTUCCIA E FRESCO CAPRINO
LAUWARME ZUCCHINI-CREME, MINZE UND FRISCHER ZIEGENKÄSE



€ 12



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



€ 13

PIZZOCCHERI VALTELLINESI
TEIGWAREN AUS BUCHWEIZEN MIT KÄSE, WIRSING UND KARTOFFELN



€ 13

TAGLIOLINI ALL'ORTICA E TRIPLO TUORLO
CON PORCINI PADELLATI E RIDUZIONE DI VITELLONE

BRENNESSEL-TAGLIOLINI MIT
SAUTIERTEN STEINPILZEN UND KALBSJUS

€ 16



TORTELLI D'ARAGOSTA TRISTAN,
CREMOSITA' ALLO ZAFFERANO DI GROSIO E GOCCE DI NERO DI SEPPIA
TRISTAN-HUMMER-TORTELLI,
GROSIO-SAFRANSAUCE UND SEPIATINTEN-TROPFEN

€ 18

RISOTTO TENUTA MARGHERITA CON ALBICOCCA AL BURRO
E SCALOPPA DI FOIE GRAS AL TIMO LIMONE
"TENUTA MARGHERITA" RISOTTO
MIT APRIKOSE IN BUTTER UND FOIE GRAS ESCALOPE
MIT ZITRONENTHYMIAN

€ 18



Fleischgerichte

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

€ 18



FILETTO DI MAIALINO IN COTTURA DELICATA
CON IL SUO JUS E GALLINACCI
ZART GEGARTES SPANFERKEL-FILET MIT JUS UND PFIFFERLINGEN

€ 20



PESCATRICE CON VELO CROCCANTE DI FOCACCIA ALLA GRATELLA
E CRUDITÉ DI DATTERINI AL BASILICO
SEETEUFEL MIT KNUSPRIGEM GEGRILLTEM FOCACCIA-SCHLEIER
UND DATTERINO-TOMATEN-ROHKOST MIT BASILIKUM

€ 23



ENTRECÔTE DI MANZO ALLA GRIGLIA
RINDSCHNITT VOM GRILL

(GR. 250)

€ 25



SCOTTADITO D'AGNELLO ALLA GRATICOLA
GEGRILLTE LAMMKOTELETTS

€ 25



TAGLIATA DI CONTROFILETTO DI CERVO 48° AL CUORE,
MISTICANZA DELL'ORTO E PETALI DI CASERA VALTELLINA DOP STAGIONATO
HIRSCHRÜCKEN-STEAK 48° KERNTemperatur MIT GARTENSALAT
UND GEREIFTEN CASERA VELTLIN KASE PETALEN

€ 27



FILETTO DI SCOTTONA CON PORCINI SCOTTATI
E CREMA DI ERBE ESTIVE ALL'OLIO EVO
FÄRSENFILET MIT GEBRATENEN STEINPILZEN
UND SOMMERKRÄUTERCREME MIT EVO-ÖL

€ 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 PIDDA CON PATATE

KLEINER ZIGEUNERSPIESS MIT POMMES FRITES

€ 10



Nachtisch

PANNA COTTA CON PICCOLI FRUTTI FRESCHI
PANNA COTTA MIT FRISCHEN BEEREN



€ 7



TIRAMISÙ CLASSICO
UNSER "TIRAMISU"



€ 8

CRÈME BRULÉE ALLA VANIGLIA DEL MADAGASCAR
CRÈME BRÛLÉE MIT VANILLE AUS MADAGASKAR



€ 8



PARFAIT AL MANGO E GANACHE
AL CIOCCOLATO BIANCO
MANGO-PARFAIT MIT WEISSER SCHOKOLADENGANACHE



€ 10



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



€ 10

GELATO FIOR DI LATTE MANTECATO AL MOMENTO
(15 MIN) GR- 500/600 MINIMO 2 PAX
FRISCH GERÜHRTES FIOR DI LATTE EIS
(15 MIN.) MINDESTENS 2 PERSONEN



€ 20

COLLEZIONE CIOCCOLATINI FONDENTI
SAMMLUNG VON ZARTBITTERSCHOKOLADE



€ 6

