



La nostra carta

HOTEL ★★★
Sassella
RISTORANTE
JIM

*Chef Zeno Bernasconi
con il suo team di cucina*



Informazioni alla clientela



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

AI SENSI DEL REGOLAMENTO UE 1169/2011,
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 ADATTI A VEGETARIANI E CELIACI
SONO SEGNALATI CON I SIMBOLI:



VEGETARIANO



CELIACO



COPERTO € 3



Antipasti

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



€ 13

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

€ 16



PETALI DI **LINGUA** DI VITELLO SALMISTRATA IN BAGNETTO VERDE
SU CROSTONE DI POLENTA BIANCA E FONDUTA AL CASERA DOP 300 GG.

€ 16



DARNA DI **TONNO** SCOTTATO CON SEMI DI SESAMO BIANCO TOSTATO
E CREMA DI CAVOLFIORI CON ALICI DEL CANTABRICO

€ 18



TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE,
CREMOSO ALLE ERBE, MELE SENAPATE E ANACARDI

€ 18



BACCALÀ PORTOGHESE CBT
CON CANDELA DI BURRO ALLE ERBE ALPINE

€ 18



Primi

MANFRIGULI ALLA GRUSINA "NOSTRA RICETTA DAL 1970"



€ 14

PIZZOCCHERI VALTELLINESI



€ 14

**TAGLIATELLE DI ZUCCA ZERBINATI,
CODE DI MAZZANCOLLE E CREMOSITÀ AL LIME**

€ 16

**RISOTTO TENUTA MARGHERITA ALLE SPUGNOLE
E POLVERE DI ERBE DI MONTAGNA,
MANTECATO AL VALTELLINA CASERA DOP**



€ 17



**GNOCCHI DI PATATE RIPIENI AL BITTO DOP "2 ANNI"
CON FILANGÈ DI BRESAOLA VALTELLINA IGP AL BURRO NOCCIOLA**

€ 16

**VELLUTATA DI MARRONI
VARIEGATA ALLA CREMA DI LATTE E GINEPRO**



€ 12



Secondi

"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,
SALSA MORNAY, DOPPIA CONSISTENZA DI ZUCCA
E CRUNCH ALL'AMARETTO

€ 21

TENTACOLO DI **POLPO** ALLA PLANCIA
CON OLIVE TAGGIASCHE, PATATE E MARRONI GLASSATI

€ 26



GANASCINO DI **VITELLO** IN LENTA COTTURA AL SASSELLA RISERVA,
PURE' DI PATATE 1.1 AL BURRO DI NORMANDIA
E RIGATINO CROCCANTE

€ 26



ENTRECÔTE DI **SCOTTONA** 24 MESI ALLA GRATELLA (GR 250)

€25



LINGOTTO DI **CONTROFILETTO** DI **CERVO** 48° AL CUORE,
TOPINAMBUR PADELLATO E INTINGOLO ALL'UVA AMERICANA

€ 28



FILETTO DI **SCOTTONA**, CROCCANTE DI PASTA FILLO,
VELLUTATA DI PORCINI,
CREMA DI VALTELLINA CASERA DOP E TARTUFO

€ 30



€ 25

Platto 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**. I ristoranti del Buon Ricordo si uniscono con l'intento di tutelare il valore della spesa dai contadini, dei mercati a filiera corta e delle materie prime fresche. 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 dono.

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 ALLA VALTELLINESE



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

Formaggi

TIMBALLO DI MELANZANE ALLA PARMIGIANA



€ 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



Per i nostri piccoli

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 AI SAPORI AUTUNNALI



€ 8



TIRAMISÙ CLASSICO



€ 8

CRÈME BRULÉE AL MANDARINO



€ 8



FRITTELLE DI MELE GOLDEN IGP DELLA VALTELLINA E GELATO ALLA CANNELLA



€ 10

TORTINO AL CIOCCOLATO 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



Bevande

ACQUA MINERALE NATURALE PANNA 0.75 L

€ 3

ACQUA MINERALE SAN PELLEGRINO 0.75 L

€ 3

Vini al bicchiere



CORTESE DOC, VOLPI

€ 4

PROSECCO EXTRA DRY DOC, MIOL BARTOLOMIOL

€ 5

PEDRAIA NURAGUS DI CAGLIARI DOC, SANTADI

€ 5

BIANCO IGP VALTELLINA

€ 7



ROSSO DI VALTELLINA DOC

€ 4

VALTELLINA SUPERIORE DOCG

€ 7

VALTELLINA SFORZATO DOCG

€ 9

5 STELLE SFURSAT DOCG 2021 NINO NEGRI

€ 15
AL BICCH.



PREMI:

DOCTOR WINE 96/100

BIBENDA 2025 CINQUE GRAPPOLI

MERANO WINEFESTIVAL PLATINUM

JAMESSUCKLING.COM 93/100

GAMBERO ROSSO TRE BICCHIERI

Conservato con metodo CORAVIN Timeless Model Three+

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