

Notre Carte

HOTEL ★★★
Sassella
RISTORANTE
JIM

*Chef Zeno Bernasconi
avec son équipe de cuisine*

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



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



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

PÉTALES DE LANGUE DE VEAU SAUMURÉE EN SAUCE VERTE,
CROÛTON DE POLENTA BLANCHE
ET FONDUE DE VALTELLINA CASERA AOP AFFINÉE 300 JOURS

€ 16

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

DARNE DE THON POÊLÉ AVEC SÉSAME BLANC GRILLÉ
ET CRÈME DE CHOU-FLEUR AUX ANCHOIS DE CANTABRIE

€ 18



TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE,
CREMOSO ALLE ERBE, MELE SENAPATE E ANACARDI
TARTARE DE FASSONA PIÉMONTAISE, CRÉMEUX AUX HERBES,
POMMES À LA MOUTARDE ET NOIX DE CAJOU

€ 18



BACCALÀ PORTOGHESE CBT
CON CANDELA DI BURRO ALLE ERBE ALPINE
MORUE PORTUGAISE CUIE BASSE TEMPÉRATURE
AVEC BOUGIE AU BEURRE D'HERBES ALPINES

€ 18



Premiers plats

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



€ 14

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



€ 14

TAGLIATELLE DI ZUCCA ZERBINATI,
CODE DI MAZZANCOLLE E CREMOSITÀ AL LIME
TAGLIATELLES DE POTIRON "ZERBINATI",
QUEUES DE CREVETTES, CRÈME AU CITRON VERT

€ 16

RISOTTO TENUTA MARGHERITA ALLE SPUGNOLE
E POLVERE DI ERBE DI MONTAGNA,
MANTECATO AL VALTELLINA CASERA DOP SEMIGRASSO
RISOTTO TENUTA MARGHERITA AUX MORILLES
ET POUDRE D'HERBES DE MONTAGNE,
MANTEQUÉ AU FROMAGE "CASERA AOP" DEMI-AFFINÉ



€ 18



GNOCCHI DI PATATE RIPIENI AL BITTO "2 ANNI"
CON FILANGE' DI BRESAOLA IGP AL BURRO NOCCIOLA
GNOCCHIS DE POMMES DE TERRE FARCIS AU BITTO AFFINÉ 2 ANS,
FILAMENTS DE BRESAOLA IGP AU BEURRE NOISETTE

€ 16

VELLUTATA DI MARRONI
VARIEGATA ALLA CREMA DI LATTE E GINEPRO
VELOUTÉ DE MARRONS
MARBRÉ À LA CRÈME DE LAIT ET AU GENIÈVRE



€ 12



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,
SALSA MORNAY, DOPPIA CONSISTENZA DI ZUCCA (CREMA E POLVERE) E CRUNCH
ALL'AMARETTO
FILET DE PORCELET EN CUISSON DÉLICATE,
SAUCE MORNAY, COURGE EN DOUBLE TEXTURE (CRÈME ET POUDRE),
CROUSTILLANT À L'AMARETTO

€ 21

TENTACOLO DI POLPO ALLA PLANCIA
CON OLIVE TAGGIASCHE, MARRONI GLASSATI E PATATE
TENTACULE DE POULPE GRILLÉ,
OLIVES TAGGIASCHE, MARRONS GLACÉS ET POMMES DE TERRE

€ 26



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

JOUE DE VEAU EN CUISSON LENTE AU "VECCHIO SASSELLA",
PURÉE 1.1 AUX POMMES DE TERRE ET BEURRE DE NORMANDIE, POITRINE
CROUSTILLANTE

€ 26



ENTRECOTE DI SCOTTONA 24 MESI ALLA GRATELLA
ENTRECÔTE DE SCOTTONA AFFINÉE 24 MOIS, GRILLÉE

(GR 250)

€ 25



LINGOTTO DI CONTROFILETTO DI CERVO 48° AL CUORE,
TOPINAMBUR PADELLATO E INTINGOLO ALL'UVA AMERICANA
PAVÉ DE CONTRE-FILET DE CERF, CŒUR À 48 °C,
TOPINAMBOURS SAUTÉS ET SAUCE AU RAISIN AMÉRICAIN

€ 28



FILETTO DI SCOTTONA, CROCCANTE DI PASTA FILLO,
VELLUTATA DI PORCINI,
CREMA DI CASERA GIOVANE DOP E TARTUFO
FILET DE SCOTTONA, CROUSTILLANT DE PÂTE FILO,
VELOUTÉ DE CÈPES,
CRÈME DE CASERA JEUNE AOP ET TRUFFE

€ 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

TIMBALLO DI MELANZANE ALLA PARMIGIANA
TIMBALE D'AUBERGINES À LA PARMESANE



€ 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 PIDDA CON PATATE

PETIT BROCHETTE DE FAUX-FILLET

DE BŒUF À LA PIERRE OLLAIRE AVEC POMMES DE TERRE

€ 10

Dessert



PANNA COTTA AI SAPORI AUTUNNALI
PANNA COTTA AUX SAVEURS D'AUTOMNE



€ 8



TIRAMISÙ CLASSICO
TIRAMISÙ



€ 8

CRÈME BRULÉE AL MANDARINO
CRÈME BRÛLÉE À LA MANDARINE



€ 8



FRITTELLE DI MELE GOLDEN IGP
DELLA VALTELLINA E GELATO ALLA CANNELLA
BEIGNETS DE POMMES GOLDEN IGP
DE LA VALTELLINE ET GLACE À LA CANNELLE



€ 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

COLLEZIONE CIOCCOLATINI FONDENTI
SÉLECTION DE CHOCOLATS NOIRS



€ 6

