

Our Menu

HOTEL★★★
Sassella
RISTORANTE
JIM

*Chef Zeno Bernasconi
with his kitchen team*



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 EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AND APPLE VINEGAR

 € 13

DAMA VESTITA DI BRESAOLA STORICA BORDONI
CON PETALI DI CASERA VALTELLINA DOP 70 GG. E PORCINI SOTT'OLIO
OUR CERAMIC LADY DRESSED WITH BORDONI BRESAOLA (DRIED BEEF),
LOCAL CHEESE AND PORCINI MUSHROOMS

€ 16



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

PETALS OF BRINED VEAL TONGUE IN GREEN HERB SAUCE,
WHITE POLENTA CROSTONE

WITH 300-DAY AGED CASERA DOP CHEESE FONDUE

€ 16



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

SEARED TUNA DARNE WITH TOASTED WHITE SESAME SEEDS
AND CAULIFLOWER CREAM WITH CANTABRIAN ANCHOVIES

€ 18



TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE,
CREMOSO ALLE ERBE, MELE SENAPATE E ANACARDI
PIEDMONTESE FASSONA BEEF TARTARE,
HERB CREAM, MUSTARDED APPLES AND CASHEWS

€ 18



BACCALÀ PORTOGHESE CBT CON CANDELA DI BURRO ALLE ERBE ALPINE
PORTUGUESE COD COOKED AT LOW TEMPERATURE
WITH ALPINE HERBS BUTTER CANDLE

€ 18



First Courses

VELLUTATA DI MARRONI VARIEGATA ALLA CREMA DI LATTE E GINEPRO
CHESTNUT VELOUTÉ MARBLED WITH MILK CREAM AND JUNIPER



€ 12



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



€ 14

PIZZOCCHERI VALTELLINESI
BUCKWHEAT SHORT TAGLIATELLE
WITH CHEESE, SAVOY CABBAGE AND POTATOES



€ 14

TAGLIATELLE DI ZUCCA ZERBINATI,
CODE DI MAZZANCOLLE E CREMOSITÀ AL LIME
"ZERBINATI" PUMPKIN TAGLIATELLE,
PRAWN TAILS AND CREAMY LIME

€ 16

GNOCCHI DI PATATE RIPIENI AL BITTO DOP "2 ANNI"
CON FILANGÈ DI BRESAOLA IGP AL BURRO NOCCIOLA
POTATO GNOCCHI FILLED WITH 2-YEAR-AGED BITTO CHEESE,
SERVED WITH BRESAOLA STRIPS AND HAZELNUT BUTTER

€ 16

RISOTTO TENUTA MARGHERITA ALLE SPUGNOLE E POLVERE DI ERBE DI MONTAGNA,
MANTECATO AL VALTELLINA CASERA DOP
TENUTA MARGHERITA RISOTTO WITH MORELS
AND MOUNTAIN HERB POWDER,
CREAMED WITH "CASERA DOP" LOCAL CHEESE



€ 17



Meat Dishes

BASTONE DI CONTROFILETTO DI MANZO ALLA PIODA
BEEF SLICES WITH BACON GRILLED ON A STICK

€ 18



FILETTO DI MAIALINO IN COTTURA DELICATA,
SALSA MORNAY, DOPPIA CONSISTENZA DI ZUCCA E CRUNCH ALL'AMARETTO
DELICATELY COOKED SUCKLING PIG FILLET, MORNAY SAUCE,
PUMPKIN IN TWO TEXTURES, AMARETTO CRUNCH

€ 21

TENTACOLO DI POLPO ALLA PLANCIA
CON OLIVE TAGGIASCHE, PATATE E MARRONI GLASSATI
GRILLED OCTOPUS TENTACLE WITH TAGGIASCA OLIVES,
GLAZED CHESTNUTS AND POTATOES

€ 26



ENTRECÔTE DI SCOTTONA 24 MESI ALLA GRATELLA
24-MONTH-AGED SCOTTONA ENTRECÔTE, GRILLED

(GR. 250)

€ 25



GANASCINO DI VITELLO IN LENTA COTTURA AL SASSELLA RISERVA,
PURE' DI PATATE 1.1 AL BURRO DI NORMANDIA E RIGATINO CROCCANTE
SLOW-COOKED VEAL CHEEK WITH SASSELLA RED WINE,
MASHED POTATOES 1.1 WITH NORMANDY BUTTER, AND CRISPY BACON

€ 26



LINGOTTO DI CONTROFILETTO DI CERVO 48° AL CUORE,
TOPINAMBUR PADELLATO E INTINGOLO ALL'UVA AMERICANA
VENISON SIRLOIN COOKED TO 48°C CORE,
SAUTÉED JERUSALEM ARTICHOKES AND AMERICAN GRAPE JUS

€ 28



FILETTO DI SCOTTONA, CROCCANTE DI PASTA FILLO,
VELLUTATA DI PORCINI, CREMA DI VALTELLINA CASERA DOP E TARTUFO
"SCOTTONA" BEEF FILLET IN CRISPY FILO PASTRY,
PORCINI MUSHROOM VELOUTÉ, "CASERA" CHEESE CREAM AND 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

TIMBALLO DI MELANZANE ALLA PARMIGIANA
EGGPLANT PARMESAN TIMBALE



€ 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 PIDDA CON PATATE

BEEF SLICES WITH BACON GRILLED ON A STICK

€ 10



Dessert

PANNA COTTA AI SAPORI AUTUNNALI
PANNA COTTA WITH AUTUMN FLAVOURS



€ 8



TIRAMISÙ CLASSICO
TIRAMISÙ



€ 8

CRÈME BRULÉE AL MANDARINO
MANDARIN CRÈME BRÛLÉE



€ 8



FRITTELLE DI MELE GOLDEN IGP
DELLA VALTELLINA E GELATO ALLA CANNELLA
APPLE FRITTERS WITH LOCAL "GOLDEN" APPLES
WITH CINNAMON ICE CREAM



€ 10

TORTINO AL CIOCCOLATO CUORE MORBIDO,
GELATO AL FIOR DI LATTE E PANNA MONTATA
MOLTEN CHOCOLATE CUPCAKE
WITH ICE CREAM



€ 10

COLLEZIONE CIOCCOLATINI FONDENTI
DARK CHOCOLATES COLLECTION



€ 6

