



Our Menu

HOTEL★★★
Sassella
RISTORANTE
JIM

*Chef Zeno Bernasconi
with his kitchen team*



Customer Information

OUR MENU IS REGULARLY UPDATED
ACCORDING TO THE SEASONALITY OF
PRODUCTS

IN COMPLIANCE WITH EU REGULATION
1169/2011,
WE KINDLY ASK OUR GUESTS TO INFORM
THE STAFF ABOUT ANY ALLERGIES,
FOOD INTOLERANCES
OR FOOD-RELATED MEDICAL
CONDITIONS,
IN ORDER TO ALLOW US TO OFFER YOU
THE BEST POSSIBLE SERVICE.

DISHES SUITABLE FOR VEGETARIANS AND
CELIACS ARE MARKED WITH THE
FOLLOWING SYMBOLS:



VEGETARIAN



GLUTEN FREE

COVER CHARGE € 3

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 

"LASAGNETTA" DI ALETTA DI VITELLO CON SFOGLIA ALLA SEGALE,
FONDUTA DI CASERA VALTELLINA DOP SEMIGRASSO.
MOCK VEAL SHANK LASAGNA WITH RYE PASTA,
SEMI-FAT CASERA VALTELLINA PDO 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

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

TORTELLI RICOTTA E RADICCHIO TREVIGIANO,
CREMA DI ROQUEFORT DOP LA CAVE E SPADA FUMÉ
RICOTTA AND TREVISO RADICCHIO TORTELLI,
ROQUEFORT CREAM AND SMOKED SWORDFISH

€ 16

RISOTTO TENUTA MARGHERITA
STRIGOLI DI PROSCIUTTO CRUDO SAN DANIELE, PISTACCHIO, CARDAMOMO
TENUTA MARGHERITA RISOTTO,
SAN DANIELE CURED HAM JULIENNE, PISTACHIO, CARDAMOM

€ 17



CREMA PARMENTIER CON PANCETTA CROCCANTE
E POLVERE DI PORCINI
PARMENTIER CREAM WITH CRISPY PANCETTA
AND PORCINI MUSHROOM POWDER

€ 12



Meat Dishes

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

€ 20



FILETTO DI MAIALINO IN COTTURA DELICATA,
AI PEPI ORIENTALI
SLOW-COOKED SUCKLING PORK FILLET
WITH ORIENTAL PEPPERCORNS

€ 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)

€ 26 

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,
GNOCCHETTI RUSTICI AGLI SPINACI E RIDUZIONE DI SFORZATO
VENISON SIRLOIN MEDALLION, 48°C AT THE CORE,
RUSTIC SPINACH GNOCCHI AND SFORZATO WINE REDUCTION

€ 30 

FILETTO DI SCOTTONA CON CARCIOFI PADELLATI,
CREMA AL PARMIGIANO "GENNARI" E PINOLI TOSTATI
YOUNG BEEF FILLET WITH SAUTÉED ARTICHOKEs,
GENNARI PARMIGIANO CREAM AND TOASTED PINE NUTS

€ 30

NEW



Piatto del Buon Ricordo

GNOCCHI DI PATATE AL BITTO DOP "2 ANNI"
CON FILANGÈ DI BRESAOLA VALTELLINA IGP
AL BURRO NOCCIOLA
POTATO GNOCCHI WITH 2-YEAR-AGED BITTO
LOCAL CHEESE, BRESAOLA DELLA VALTELLINA,
BROWN BUTTER

€ 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



GNOCCHI DI PATATE AL BITTO DOP "2 ANNI"
CON FILANGÈ DI BRESAOLA VALTELLINA IGP
AL BURRO NOCCIOLA
POTATO GNOCCHI WITH 2-YEAR-AGED BITTO LOCAL CHEESE,
BRESAOLA DELLA VALTELLINA, BROWN BUTTER



LA DADOLATA DI FILETTO CON CREMA DI BITTO DOP E BACETTI DI SEGALE
DICED FILLET OF BEEF, SERVED WITH CHEESE CREAM
AND LOCAL POLENTA



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.

TIMBALLO DI MELANZANE ALLA PARMIGIANA
EGGPLANT PARMESAN TIMBALE

✓ € 15 ✗

Cheese

LA SELEZIONE SPECIALE PER AMANTI DEL FORMAGGIO
CON NOCI, MIELE E CONFETTURE

SPECIAL CHEESE SELECTION FOR CHEESE LOVERS
WITH WALNUTS, HONEY AND MARMALADE

✓ € 15 ✗

IL BITTO DOP, IL CASERA VALTELLINA DOP,
LO SCIMUDIN DELLA LATTERIA DI CHIURO
SELECTION OF TYPICAL VALTELLINA CHEESE

✓ € 10 ✗



For our little guests

LE PENNETTE AL POMODORO O RAGÙ

PENNE WITH TOMATO OR MEATSAUCE € 10

IL RISOTTINO ALLO ZAFFERANO

SAFFRON RISOTTO € 10

LA MILANESE CON PATATINE FRITTE

BREAD CRUMBED VEAL SLICE WITH FRENCH FRIES € 12

IL PICCOLO BASTONE DI CONTROFILETTO
ALLA PIDDA CON PATATE

BEEF SLICES WITH BACON GRILLED ON A STICK € 12

Dessert

PANNA COTTA AI SAPORI INVERNALI
PANNA COTTA WITH INVERNALI FLAVOURS

✓ € 8 ✗

TIRAMISÙ CLASSICO
TIRAMISÙ

✓ € 8

CRÈME BRULÉE ALLO ZENZERO
GINGER 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 ✗