



Notre menu

*Chef Zeno Bernasconi
avec son équipe de cuisine*

HOTEL ★★★
Sassella
RISTORANTE
JIM



Bienvenue à l'Hotel Sassella

- Restaurant Jim

Depuis 1908, notre famille accueille ses hôtes et voyageurs avec le même esprit : leur faire sentir comme à la maison.

Ici, la tradition n'est pas un souvenir, mais une base solide à partir de laquelle avancer.

Chaque jour, nous sélectionnons les meilleurs produits de notre terroir, en respectant leur saisonnalité et leur identité.

Nous les transformons grâce à des techniques modernes, de la précision et de la créativité.

Le résultat est une cuisine qui surprend sans perdre son âme.

Des accords inédits, des équilibres raffinés, des saveurs authentiques.

Un service professionnel, mais toujours chaleureux et sincère.

Une équipe jeune, curieuse et passionnée.

Pour nous, l'hospitalité est un geste, pas une formule.

Et chaque plat est un dialogue entre le passé et le futur.

Informations à la clientèle

NOTRE CARTE EST RÉGULIÈREMENT MODIFIÉE EN FONCTION DE LA SAISONNALITÉ DES PRODUITS.

Conformément au règlement UE 1169/2011, nous invitons notre aimable clientèle à informer le personnel de service de toute allergie, intolérance alimentaire ou pathologie liée aux aliments dont elle souffre, afin de nous permettre de vous offrir le meilleur service possible.

Les plats adaptés aux végétariens et aux personnes cœliaques sont indiqués par les symboles suivants :



VÉGÉTARIEN



SANS GLUTEN

COUVERT € 3,50

COUVERT EN TERRASSE € 4,50

Entrées

SCIATT SU LETTO DI CICORIA CON EMULSIONE DI OLIO EVO
E ACETO DI MELE IGP DELLA VALTELLINA

**SCIATT: BEIGNETS DE SARRASIN FARCIS AU FROMAGE FONDU, SUR
CHICORÉE AVEC ÉMULSION D'HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE ET
VINAIGRE DE CIDRE IGP DE LA VALTELINE**

€ 13



DAMA VESTITA DI BRESAOLA STORICA BORDONI
CON PETALI DI CASERA VALTELLINA DOP 70 GG. E PORCINI SOTT'OLIO
NOTRE DAME EN CÉRAMIQUE HABILLÉE DE BRESAOLA
HISTORIQUE BORDONI, AVEC PÉTALES DE CASERA
VALTELLINA DOP AFFINÉ 70 JOURS ET CÈPES À L'HUILE

€ 16



MAGATELLO DI VITELLO AL PUNTO ROSA, PESTO DI POMODORI
SOLEGGIATI, FRESCA BURRATA ALL'OLIO EVO LEGGERMENTE
AFFUMICATA AL LEGNO DI CILIEGIO

**NOIX DE VEAU CUITE ROSÉE, PESTO DE TOMATES SÉCHÉES AU
SOLEIL, BURRATA FRAÎCHE À L'HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE,
LÉGÈREMENT FUMÉE AU BOIS DE CERISIER**

€ 16



DARNA DI TONNO SCOTTATO, MISTICANZA ORIENTALE E DIP ALLE
PESCHE MARINATE ALL'ANICE STELLATO


**DARNE DE THON SAISIE, MESCLUN ORIENTAL ET DIP DE PÊCHES
MARINÉES À L'ANIS ÉTOILÉ**

€ 18




TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE, PORCINI TRIFOLATI E PROFUMO
AL PINO MUGO

TARTARE DE BŒUF FASSONA PIÉMONTAISE, CÈPES POÊLÉS ET
PARFUM DE PIN MUGO

€ 18 

TARTARE DI BRANZINO, AVOCADO E NOCI PECAN
TARTARE DE BAR, AVOCAT ET NOIX DE PÉCAN

€ 23 

Premiers plats

MANFRIGULI ALLA GRUSINA "NOSTRA RICETTA DAL 1970"

MANFRIGULI: CRÊPES DE SARRASIN ROULÉES FARCIES
DE FROMAGE CRÉMEUX ET DE PAIN (NOTRE RECETTE DEPUIS 1970)

€ 14 

PIZZOCCHERI VALTELLINESI


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

€ 14 

SPAGHETTONE ORO GRAGNANO ALL'ASTICE BLU IN CREMA FRANCESE
SPAGHETTONI ORO DI GRAGNANO AU HOMARD BLEU
EN CRÈME FRANÇAISE

€ 22

RISOTTO TENUTA MARGHERITA, SCAROLA BRASATA,
SCALOPPA DI FOIE GRAS E FIORI DI SAMBUCO
RISOTTO TENUTA MARGHERITA, SCAROLE BRAISÉE,
ESCALOPE DE FOIE GRAS ET FLEURS DE SUREAU

€ 19 



CREMA DI PISELLI VERDI CON CARPACCIO DI GAMBERO ROSSO
E OLIO TRASPARENZA MARINA
CRÈME DE PETITS POIS VERTS AVEC CARPACCIO DE CREVETTES ROUGES
ET HUILE "TRASPARENZA MARINA"

€ 14



NEW



*Plat du Bon Souvenir
(Piatto del Buon Ricordo)*

GNOCCHI DI PATATE AL BITTO DOP "2 ANNI"
CON FILANGÈ DI BRESAOLA VALTELLINA IGP
AL BURRO NOCCIOLA
GNOCCHIS DE POMMES DE TERRE AU BITTO DOP
« 2 ANS », AVEC FILAMENTS DE BRESAOLA DE LA
VALTELINE IGP ET BEURRE NOISETTE

€ 25

Plats principaux

BASTONE DI CONTROFILETTO DI MANZO ALLA PIODA
BÂTON DE CONTRE-FILET DE BŒUF À LA PIODA
(CUISSON SUR PIERRE)

€ 20



FILETTO DI MAIALINO IN COTTURA DELICATA CON IL SUO INTINGOLO,
CRESCENZA E SFOGLIA CROCCANTE
FILET DE PORC CUIT DÉLICATEMENT AVEC SON JUS,
CRESCENZA (FROMAGE FRAIS ITALIEN) ET PÂTE FEUILLETÉE
CROUSTILLANTE

€ 21



CALAMARO SCOTTATO IN PADELLA, PEPE ALL'ARANCIO, CAPONATINA
DI FRAGOLE FRESCHE E GOCCE DI BALSAMICO DI CILIEGIA


CALMAR POÊLÉ, POIVRE À L'ORANGE,
CAPONATINA DE FRAISES FRAÎCHES ET GOUTTES DE VINAIGRE
BALSAMIQUE À LA CERISE

€ 25 

STINCO DI MAIALINO GLASSATO AL FORNO, POLENTA TARAGNA,
PORCINI DELLA VALGROSINA E CIPOLLA STUFATA IN AGRODOLCE
JARRET DE PORC LAQUÉ AU FOUR, POLENTA TARAGNA,
CÈPES DE LA VAL GROSINA ET OIGNON BRAISÉ
EN SAUCE AIGRE-DOUCE


€ 26 

ENTRECÔTE DI SCOTTONA KOBİETA ALLA GRATELLA
ENTRECÔTE DE JEUNE GÉNISSE "KOBİETA" GRILLÉE

GR 250 
€26


WAGYUBURGER

WAGYUBURGER: PAIN BRIOCHÉ AU LAIT, BŒUF WAGYU
D'HOKKAIDŌ (150 G), FROMAGE CASERA MI-GRAS, ŒUF AU
PLAT ET POMMES DE TERRE À LA CRÈME DE TRUFFE

€ 30 

FILETTO DI MANZO AL BURRO E TIMO, CON PUNTARELLE CROCCANTI
ALL'OLIO EVO, SALE MALDON E SALSA BERNESE

FILET DE BŒUF AU BEURRE ET THYM AVEC PUNTARELLE
(JEUNES POUSSÉS DE CHICORÉE) CROQUANTES À L'HUILE
D'OLIVE EXTRA VIERGE, SEL DE MALDON ET SAUCE BÉARNAISE

€ 30 





Menu dégustation "Buon Ricordo"

LA DAMA VESTITA DI BRESAOLA STORICA BORDONI CON
PETALI DI CASERA VALTELLINA DOP 70 GG. E PORCINI SOTT'OLIO
NOTRE DAME EN CÉRAMIQUE HABILLÉE DE BRESAOLA
HISTORIQUE BORDONI, AVEC PÉTALES DE CASERA
VALTELLINA DOP AFFINÉ 70 JOURS ET CÈPES À L'HUILE

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

GNOCCHIS DE POMMES DE TERRE AU BITTO DOP « 2 ANS »
AVEC FILAMENTS DE BRESAOLA DE LA VALTELINE IGP
ET BEURRE NOISETTE

DADOLATA DI FILETTO CON CREMA DI BITTO DOP E POLENTA TARAGNA
DÉS DE FILET DE BŒUF AVEC CRÈME DE BITTO DOP
ET POLENTA TARAGNA

GELATO FIOR DI LATTE MANTECATO AL BRAULIO
GLACE FIOR DI LATTE TURBINÉE AU BRAULIO



Accord mets-vins de la Valteline au verre
(Bianco Terrazze Retiche IGT, Valtellina Superiore DOCG,
Sforzato DOCG)
SUPPLÉMENT € 15,00



Notre restaurant est membre de l'Unione Ristoranti del Buon Ricordo depuis 1988. En commandant notre plat sélectionné, vous recevrez en souvenir durable une assiette en céramique décorée et personnalisée.

TOMINO ALLA PIASTRA CON VERDURE GRIGLIATE
TOMINO À LA PLANCHA AVEC LÉGUMES GRILLÉS

€ 15



Fromages

LA SELEZIONE SPECIALE PER AMANTI DEL FORMAGGIO
CON NOCI, MIELE E CONFETTURE
SÉLECTION SPÉCIALE POUR LES AMATEURS DE FROMAGE
AVEC NOIX, MIEL ET CONFITURES

€ 15



IL BITTO DOP, IL CASERA VALTELLINA DOP,
LO SCIMUDIN DELLA LATTERIA DI CHIURO
SÉLECTION DE FROMAGES TYPIQUES DE LA VALTELINE

€ 10



Pour nos petits invités

LE PENNETTE AL POMODORO O RAGÙ

PENNES À LA SAUCE TOMATE OU À LA BOLOGNAISE € 10

IL RISOTTINO ALLO ZAFFERANO

PETIT RISOTTO AU SAFRAN € 10

LA MILANESE CON PATATINE FRITTE

ESCALOPE MILANAISE AVEC FRITES € 12

IL PICCOLO BASTONE DI CONTROFILETTO

ALLA PIODA CON PATATE

PETIT BÂTON DE CONTRE-FILET DE BŒUF À LA PIODA
AVEC POMMES DE TERRE € 12




Desserts

PANNA COTTA ALLE FRAGOLE FRESCHE
PANNA COTTA AUX FRAISES FRAÎCHES

€ 8 

TIRAMISÙ CLASSICO
TIRAMISÙ

€ 8 


CRÈME BRULÉE ALLA VANIGLIA BOURBON
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON

€ 8  

UOVO SBATTUTO AL PASSITO VERTEMATE ALPI RETICHE IGT
PREVOSTINI, GELATO AL FIOR DI LATTE E BISCIOIA HOME MADE
SABAYON AU PASSITO VERTEMATE ALPI RETICHE IGT
PREVOSTINI, GLACE FIOR DI LATTE ET BISCIOIA MAISON (PAIN
AUX FRUITS TRADITIONNEL DE LA VALTELINE)

€ 12

TORTINO AL CIOCCOLATO CUORE MORBIDO
GELATO AL FIOR DI LATTE E PANNA MONTATA
FONDANT AU CHOCOLAT CŒUR COULANT,
GLACE FIOR DI LATTE ET CHANTILLY

€ 10 

COLLEZIONE CIOCCOLATINI FONDENTI
COLLECTION DE CHOCOLATS NOIRS

€ 6  

