



Onze menukaart

*Chef Zeno Bernasconi
en zijn keukenteam*

HOTEL***S
Sassella
RISTORANTE
JIM



Welkom bij Hotel Sassella - Restaurant Jim

Sinds 1908 verwelkomt onze familie gasten en reizigers met dezelfde geest: hen zich thuis laten voelen. Hier is traditie geen herinnering, maar een solide basis om op verder te bouwen. Elke dag selecteren wij de beste producten uit onze regio, met respect voor seizoensgebondenheid en identiteit. We transformeren ze met moderne technieken, precisie en creativiteit. Het resultaat is een keuken die verrast zonder haar ziel te verliezen. Ongebruikelijke combinaties, verfijnde balans en authentieke smaken. Een professionele service, maar altijd warm en oprecht. Een jong team, nieuwsgierig en gepassioneerd. Voor ons is gastvrijheid een gebaar, geen formule. En elk gerecht is een dialoog tussen verleden en toekomst.

Informatie voor de gasten

ONZE MENUKAART WORDT REGELMATIG AANGEPAST OP BASIS VAN DE SEIZOENSGEBONDEN BESCHIKBAARHEID VAN PRODUCTEN.

Volgens EU-verordening 1169/2011 wordt onze gewaardeerde klanten verzocht het personeel te informeren over eventuele allergieën, voedselintoleranties en voedselgerelateerde aandoeningen, zodat wij u de best mogelijke service kunnen bieden.

Gerechten die geschikt zijn voor vegetariërs en mensen met coeliakie zijn gemarkeerd met de volgende symbolen:

 VEGETARISCH

 GLUTENVRIJ

COUVERT € 3,50

COUVERT OP HET TERRAS € 4,50

Voorgerechten



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

SCIATT: GEFRITUURDE BOEKWEITBALLETTJES GEVULD MET KAAS,
MET EMULSIE VAN OLIJFOLIE EN VELTLINER APPELAZIÏN

€ 13 

DAMA VESTITA DI BRESAOLA STORICA BORDONI
CON PETALI DI CASERA VALTELLINA DOP 70 GG. E PORCINI SOTT'OLIO
ONZE KERAMIEKEN DAME GEHULD IN HISTORISCHE BRESAOLA BORDONI, MET
SCHILFERS VAN CASERA VALTELLINA DOP
70 DAGEN GERIJPT EN EEKHOORNTJESBROOD IN OLIE

€ 16 

MAGATELLO DI VITELLO AL PUNTO ROSA, PESTO DI POMODORI SOLEGGIATI, FRESCA
BURRATA ALL'OLIO EVO LEGGERMENTE AFFUMICATA AL LEGNO DI CILIEGIO
KALFSMUIS ROSÉ GEBAKKEN, PESTO VAN ZONGEDROOGDE TOMATEN, VERSE
BURRATA MET EXTRA VIERGE OLIJFOLIE, LICHT GEROOKT OP KERSENHOUT

€ 16 

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

KORT AANGEBRADEN TONIÏNSTEAK, OOSTERSE SLAMELANGE EN PERZIKDIP
GEMARINEERD MET STERANIÏS

€ 18 



TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE, PORCINI TRIFOLATI E PROFUMO AL PINO MUGO
TARTAAR VAN PIEMONTESE FASSONA, GEBAKKEN EEKHOORNTJESBROOD
EN AROMA VAN BERGDEN

€ 18



TARTARE DI BRANZINO, AVOCADO E NOCI PECAN
TARTAAR VAN ZEEBAARS, AVOCADO EN PECANNOTEN

€ 23



Hoofdgerechten (pasta en risotto)

MANFRIGULI ALLA GRUSINA "NOSTRA RICETTA DAL 1970"

MANFRIGULI:

SINDS 1970 EEN VAN ONZE TYPISCHE SPECIALITEITEN
(GEGRATINEERDE CRÊPES GEVULD MET KAAS EN BROOD)

€ 14



PIZZOCCHERI VALTELLINESI

PIZZOCCHERI: BOEKWEITPASTA MET KAAS,
SAVOOIEKOOL EN AARDAPPELEN

€ 14



SPAGHETTONE ORO GRAGNANO ALL'ASTICE BLU IN CREMA FRANCESE

"GRAGNANO" SPAGHETTONI MET BLAUWE KREEFT IN FRANSE ROOMSAUS

€ 22

RISOTTO TENUTA MARGHERITA, SCAROLA BRASATA,

SCALOPPA DI FOIE GRAS E FIORI DI SAMBUCO

RISOTTO "TENUTA MARGHERITA", GESTOOFDE SCAROLA, FOIE GRAS ESCALOPE EN
VLIERBLOESEM

€ 19



CREMA DI PISELLI VERDI CON CARPACCIO DI GAMBERO ROSSO
E OLIO TRASPARENZA MARINA
GROENE ERWTENCRÈME MET CARPACCIO VAN RODE GARNAAL
EN "TRASPARENZA MARINA"-OLIE

€ 14



NEW

Platto del Buon Ricordo (gerecht van de goede herinnering)



AARDAPPELGNOCCHI MET BITTO DOP "2 JAAR", MET
REEPJES VALTELLINA IGP BRESAOLA EN
HAZELNOOTBOTER

€ 16

Opmerking: om de Vietri-keramiekplaat als geschenk te ontvangen, is het noodzakelijk het volledige degustatiemenu te kiezen.

Hoofdgerechten (vlees en vis)

BASTONE DI CONTROFILETTO DI MANZO ALLA PIODA
RUNDER ENTRECOTE OP DE PIODA (HETE STEEN)

€ 20



FILETTO DI MAIALINO IN COTTURA DELICATA CON IL SUO INTINGOLO, CRESCENZA E
SFOGLIA CROCCANTE

ZACHT GEGAARD VARKENSFILET MET EIGEN JUS, CRESCENZA-KAAS EN
KNAPPERIG BLADERDEEG

€ 21



CALAMARO SCOTTATO IN PADELLA, PEPE ALL'ARANCIO, CAPONATINA
DI FRAGOLE FRESCHE E GOCCE DI BALSAMICO DI CILIEGIA
KORT AANGEBAKKEN INKTVIS, SINAASAPPELPEPER, AARDBEIENCAPONATA EN
DRUPPELS KERSENBALSAMICO

€ 25



STINCO DI MAIALINO GLASSATO AL FORNO, POLENTA TARAGNA, PORCINI DELLA
VALGROSINA E CIPOLLA STUFATA IN AGRODOLCE
IN DE OVEN GEGLAZUURDE VARKENSSCHENKEL, TARAGNA-POLENTA,
VALGROSINA-EEKHOORNTJESBROOD EN ZOETZUUR GESTOOFDE UI

€ 26



ENTRECÔTE DI SCOTTONA KOBİETA ALLA GRATELLA
GEGRILDE ENTRECOTE VAN JONGE RUNDKOE
(SCOTTONA KOBİETA)

GR 250
€26



WAGYUBURGER

WAGYUBURGER: MELKBROODJE, HOKKAIDO WAGYU (150 G), HALFHARDE
CASERA-KAAS, GEBAKKEN EI EN AARDAPPELEN MET TRUFFELCRÈME

€ 30



FILETTO DI MANZO AL BURRO E TIMO, CON PUNTARELLE CROCCANTI ALL'OLIO
EVO, SALE MALDON E SALSA BERNESE
RUNDERFILET MET BOTER EN TIJM, KNAPPERIGE PUNTARELLE MET EXTRA
VIERGE OLIJFOLIE, MALDON-ZOUT EN BÉARNAISESAUS

€ 30





Proeverijmenu van het Buon Ricordo

LA DAMA VESTITA DI BRESAOLA STORICA BORDONI CON
PETALI DI CASERA VALTELLINA DOP 70 GG. E PORCINI SOTT'OLIO
DAME BEKLEED MET HISTORISCHE BRESAOLA "BORDONI", MET
VALTELLINA CASERA DOP (70 DAGEN GERIJPT) EN INGELEGDE
EEKHOORNTJESBROOD

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

AARDAPPELGNOCCHI MET BITTO DOP "2 JAAR", MET REEPJES
VALTELLINA IGP BRESAOLA EN HAZELNOOTBOTER

DADOLATA DI FILETTO CON CREMA DI BITTO DOP E POLENTA TARAGNA
RUNDFILET IN BLOKJES MET BITTO DOP-CRÈME
EN TARAGNA-POLENTA

GELATO FIOR DI LATTE MANTECATO AL BRAULIO
FIOR-DI-LATTE-IJS GEMENGD MET BRAULIO



Met wijnarrangement uit Valtellina per glas:
(Bianco Terrazze Retiche IGT, Valtellina Superiore DOCG,
Sforzato DOCG)
TOESLAG € 15



Bij het genieten van dit menu
ontvangt u als geschenk het
handbeschilderde bord van het Buon
Ricordo, vervaardigd door de
keramiekmeesters uit Vietri sul Mare

TOMINO ALLA PIASTRA CON VERDURE GRIGLIATE
GEGRILDE TOMINO MET GEGRILDE GROENTEN

€ 15



Kazen

LA SELEZIONE SPECIALE PER AMANTI DEL FORMAGGIO
CON NOCI, MIELE E CONFETTURE
SPECIALE SELECTIE VOOR KAASLIEFHEBBERS
MET WALNOTEN, HONING EN JAM

€ 15



IL BITTO DOP, IL CASERA VALTELLINA DOP,
LO SCIMUDIN DELLA LATTERIA DI CHIURO
BITTO DOP, VALTELLINA CASERA DOP,
SCIMUDIN VAN DE ZUIVELFABRIEK VAN CHIURO

€ 10



Voor onze kleintjes

LE PENNETTE AL POMODORO O RAGÙ

PENNE MET TOMATENSAUS OF RAGU

€10

IL RISOTTINO ALLO ZAFFERANO

MINI SAFFRAANRISOTTO

€10

LA MILANESE CON PATATINE FRITTE

MILANESE SCHNITZEL MET FRIETJES

IL PICCOLO BASTONE DI CONTROFILETTO

€12

ALLA PIODA CON PATATE

KLEIN STUK RUNDERENTRECOTE OP DE PIODA (HETE STEEN) MET
AARDAPPELEN

€12



Desserts

PANNA COTTA ALLE FRAGOLE FRESCHE
PANNA COTTA MET VERSE AARDBEIEN

€ 8



TIRAMISÙ CLASSICO
ONZE TIRAMISU

€ 8



CRÈME BRULÉE ALLA VANIGLIA BOURBON
CRÈME BRÛLÉE MET BOURBON-VANILLE

€ 8



UOVO SBATTUTO AL PASSITO VERTEMATE ALPI RETICHE IGT PREVOSTINI, GELATO AL FIOR DI LATTE E BISCIOLA HOME MADE
OPGEKLOPT EI MET PASSITO VERTEMATE ALPI RETICHE IGT PREVOSTINI, FIOR-DI-LATTE-IJS EN HUISGEMAAKTE BISCIOLA (TRADITIONEEL VALTELLINA-KRENTENBROOD)

€ 12

TORTINO AL CIOCCOLATO CUORE MORBIDO
GELATO AL FIOR DI LATTE E PANNA MONTATA
CHOCOLADE LAVA CAKE MET ZACHTE KERN,
FIOR-DI-LATTE-IJS EN SLAGROOM

€ 10



COLLEZIONE CIOCCOLATINI FONDENTI
COLLECTIE PURE CHOCOLADE

€ 6

