



# Unsere Speisekarte

*Chef Zeno Bernasconi  
mit seinem Küchenteam*

HOTEL\*\*\*S  
**Sassella**  
RISTORANTE  
JIM



# Willkommen im Hotel Sassella Ristorante Jim

Seit 1908 empfängt unsere Familie Gäste und Reisende mit demselben Geist: sie sollen sich wie zu Hause fühlen.

Hier ist Tradition keine Erinnerung, sondern ein solides Fundament, auf dem wir aufbauen.

Jeden Tag wählen wir die besten Produkte aus unserer Region aus und respektieren ihre Saisonalität und Identität.

Wir verarbeiten sie mit modernen Techniken, Präzision und Kreativität.

Das Ergebnis ist eine Küche, die überrascht, ohne ihre Seele zu verlieren.

Ungewöhnliche Kombinationen, feine Ausgewogenheit, authentische Aromen.

Ein professioneller Service, stets herzlich und aufrichtig.

Ein junges, neugieriges und leidenschaftliches Team.

Für uns ist Gastfreundschaft eine Geste, keine Formel.

Und jedes Gericht ist ein Dialog zwischen Vergangenheit und Zukunft.


## Informationen für unsere Gäste

UNSERE SPEISEKARTE WIRD REGELMÄSSIG  
ENTSPRECHEND DER SAISONPRODUKTE ANGEPASST

Gemäß der EU-Verordnung 1169/2011 bitten wir unsere geschätzten Gäste, das Personal über Allergien, Unverträglichkeiten oder ernährungsbedingte Krankheiten zu informieren, damit wir Ihnen den bestmöglichen Service bieten können.

Gerichte, die für Vegetarier und Zöliakie-Betroffene geeignet sind, sind mit den Symbolen gekennzeichnet:

 VEGETARISCH

 ZÖLIAKIE-FREUNDLICH


GEDECK € 3.50

GEDECK AUF DER TERRASSE €4.50

# Vorspeisen

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

**SCIATT: FRITIERTE BUCHWEIZENKUGELN KÄSEGEFÜLLT  
IN OLIVENÖLEMULSION UND VELTLINER APFELESSIG**

€ 13 

DAMA VESTITA DI BRESAOLA STORICA BORDONI  
CON PETALI DI CASERA VALTELLINA DOP 70 GG. E PORCINI SOTT'OLIO  
UNSERE KERAMIK-DAME UMHÜLLT MIT HISTORISCHER  
BRESAOLA BORDONI, MIT SPÄNEN VON CASERA  
VALTELLINA DOP 70 TAGE GEREIFT UND STEINPILZEN IN ÖL

€ 16 


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

**KALBSUNTERSCHALE ROSA GEGART, TOMATEN PESTO,  
LEICHT KIRSCHHOLZGERÄUCHERT, FRISCHER BURRATA MIT OLIVENÖL**

€ 16 

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


**GEBRATENE THUNFISCH-DARNE, ORIENTALISCHE BLATTSALATMISCHUNG  
UND STERNANIS MARINIERTE PFIRSICH-DIP**

€ 18 



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

PIEMONTESE FASSONA-RINDERTATAR, SAUTIERTE STEINPILZE UND LATSCHENKIEFER DUFT

€ 18 

TARTARE DI BRANZINO, AVOCADO E NOCI PECAN  
WOLFSBARSCH-TATAR, AVOCADO UND PEKANNÜSSE

€ 23 

## Erste Gänge

MANFRIGULI ALLA GRUSINA "NOSTRA RICETTA DAL 1970"


**MANFRIGULI:**

SEIT 1970 EINE VON UNSEREN TYPISCHEN SPEZIALITÄTEN  
(GRATINIERTER CREPPEL MIT KÄSE UND BROT GEFÜLLT)

€ 14 

PIZZOCCHERI VALTELLINESI

**PIZZOCCHERI:** TEIGWAREN AUS BUCHWEIZEN MIT KÄSE,  
WIRSING UND KARTOFFELN

€ 14 

SPAGHETTONE ORO GRAGNANO ALL'ASTICE BLU IN CREMA FRANCESE

SPAGHETTONI AUS GRAGNANO MIT BLAUEM HUMMER IN FRANZÖSISCHER  
CREMESAUCE

€ 22

RISOTTO TENUTA MARGHERITA, SCAROLA BRASATA,

SCALOPPA DI FOIE GRAS E FIORI DI SAMBUCO

RISOTTO TENUTA MARGHERITA, GESCHMORTE ENDIVIE,

FOIE-GRAS-ESCALOPE UND HOLUNDERBLÜTEN

€ 19 



CREMA DI PISELLI VERDI CON CARPACCIO DI GAMBERO ROSSO  
E OLIO TRASPARENZA MARINA  
GRÜNE ERBSENCREME MIT ROHEM ROTEN GARNELEN-CARPACCIO  
UND „TRASPARENZA MARINA“-ÖL

€ 14



NEW

*Platto del Buon Ricordo (Gericht der guten Erinnerung)*



KARTOFFELGNOCCHI  
MIT 2 JAHRE GEREIFTEM BITTO G.U., BRESAOLA DELLA  
VALTELLINA G.G.A.-SPÄNEN, NUSSBUTTER

€ 16

Hinweis: Um den Vietri-Keramikteller als Geschenk zu erhalten,  
ist es erforderlich, das komplette Degustationsmenü zu wählen.

## Hauptgerichte

BASTONE DI CONTROFILETTO DI MANZO ALLA PIODA  
GEGRILLTER "ZIGEUNER": RINDFLEISCHSPIESS MIT SPECK

€ 20



FILETTO DI MAIALINO IN COTTURA DELICATA CON IL SUO INTINGOLO,  
CRESCENZA E SFOGLIA CROCCANTE  
ZART GEGARTER SCHWEINEFILET MIT EIGENEM JUS,  
CRESCENZA-KÄSE UND KNUSPRIGEM BLÄTTERTEIG

€ 21



CALAMARO SCOTTATO IN PADELLA, PEPE ALL'ARANCIO, CAPONATINA  
DI FRAGOLE FRESCHE E GOCCE DI BALSAMICO DI CILIEGIA  
GEBRATENER TINTENFISCH, PFEFFER MIT ORANGENNOTE,  
ERDBEER-CAPONATA, UND KIRSCHEN BALSAMICO-TROPFEN

€ 25



STINCO DI MAIALINO GLASSATO AL FORNO, POLENTA TARAGNA, PORCINI  
DELLA VALGROSINA E CIPOLLA STUFATA IN AGRODOLCE  
GLASIERTE OFEN-SCHWEINSHAXE, POLENTA, VALGROSINA-STEINPILZE UND  
SÜSS-SAUER GESCHMORTE ZWIEBEL

€ 26



ENTRECÔTE DI SCOTTONA KOBİETA ALLA GRATELLA  
GEGRILLTES ENTRECÔTE VOM JUNGEN RIND  
(SCOTTONA KOBİETA)

GR 250

€26



WAGYUBURGER

**WAGYUBURGER:** MILCHBRÖTCHEN, HOKKAIDO-WAGYU  
(150 G), HALBFETTER CASERA-KÄSE, SPIEGELEI UND KARTOFFELN MIT  
TRÜFFELCREME

€ 30



FILETTO DI MANZO AL BURRO E TIMO, CON PUNTARELLE CROCCANTI  
ALL'OLIO EVO, SALE MALDON E SALSA BERNESE  
RINDERFILET MIT BUTTER UND THYMIAN, KNUSPRIGE PUNTARELLE MIT  
OLIVENÖL, MALDON-SALZ UND SAUCE BÉARNAISE

€ 30





## Das Degustationsmenü zur guten Erinnerung

LA DAMA VESTITA DI BRESAOLA STORICA BORDONI CON  
PETALI DI CASERA VALTELLINA DOP 70 GG. E PORCINI SOTT'OLIO  
DAME BEKLEIDET MIT RINDFLEISCH  
UND KÄSESCHNITZEN SO WIE MIT KLEINEN STEINPILZEN IN ÖL

GNOCCHI DI PATATE AL BITTO DOP "2 ANNI"  
CON FILANGÈ DI BRESAOLA VALTELLINA IGP AL BURRO NOCCIOLA  
KARTOFFELGNOCCHI  
MIT 2 JAHRE GEREIFTEM BITTO G.U.,  
BRESAOLA DELLA VALTELLINA G.G.A.-SPÄNEN, NUSSBUTTER

DADOLATA DI FILETTO CON CREMA DI BITTO DOP E POLENTA TARAGNA  
WÜRFEL VOM RINDERFILET MIT BITTO DOP-CREME  
UND TARAGNA-POLENTA

GELATO FIOR DI LATTE MANTECATO AL BRAULIO  
FIOR-DI-LATTE-EIS VERFEINERT MIT BRAULIO



Mit Veltliner Weinkombination am Glass  
(Bianco Terrazze Retiche Igt, Valtellina Superiore Docg,  
Sforzato Docg)  
ZUSCHLAG € 15



Beim Genuss dieses Menüs erhalten  
Sie als Geschenk den handbemalten  
Teller des Buon Ricordo, angefertigt  
von den Keramikmeistern aus Vietri  
sul Mare

TOMINO ALLA PIASTRA CON VERDURE GRIGLIATE  
GEGRILLTER TOMINO-KÄSE MIT GEGRILLEM GEMÜSE

€ 15



## Käse

LA SELEZIONE SPECIALE PER AMANTI DEL FORMAGGIO  
CON NOCI, MIELE E CONFETTURE  
SPEZIELLE AUSWAHL FÜR KÄSEFANS MIT NÜSSEN,  
HONIG UND MARMELADE

€ 15



IL BITTO DOP, IL CASERA VALTELLINA DOP,  
LO SCIMUDIN DELLA LATTERIA DI CHIURO  
TYPISCHER VELTLINER KÄSE

€ 10



## Für unsere kleinen

LE PENNETTE AL POMODORO O RAGÙ

MINI 'PENNE' MIT TOMATENSOSSE ODER BOLOGNESE

€10

IL RISOTTINO ALLO ZAFFERANO

KLEINER RISOTTOPORTION MIT SAFRAN

€10

LA MILANESE CON PATATINE FRITTE

PANIERTES KALBSCHNITZEL MIT POMMES FRITES

€12

IL PICCOLO BASTONE DI CONTROFILETTO

ALLA PIODA CON PATATE

KLEINER ZIGEUNERSPIESS MIT POMMES FRITES

€12



# Nachtisch

PANNA COTTA ALLE FRAGOLE FRESCHE  
PANNA COTTA MIT FRISCHEN ERDBEEREN

€ 8 

TIRAMISÙ CLASSICO  
UNSER "TIRAMISU"

€ 8 


CRÈME BRÛLÉE ALLA VANIGLIA BOURBON  
CRÈME BRÛLÉE MIT BOURBON-VANILLE

€ 8  

UOVO SBATTUTO AL PASSITO VERTEMATE ALPI RETICHE IGT PREVOSTINI,  
GELATO AL FIOR DI LATTE E BISCIOLA HOME MADE  
AUFGESCHLAGENES EI MIT PASSITO VERTEMATE ALPI RETICHE IGT  
PREVOSTINI, FIOR-DI-LATTE-EIS UND HAUSGEMACHTER BISCIOLA  
(TRADITIONELLES VELTLINER FRÜCHTEBROT)

€ 12

TORTINO AL CIOCCOLATO CUORE MORBIDO  
GELATO AL FIOR DI LATTE E PANNA MONTATA  
SCHOKOLADEN-KUCHEN MIT WEICHEM KERN,  
RAHMGLACE UND SCHLAGSAHNE

€ 10 

COLLEZIONE CIOCCOLATINI FONDENTI  
SAMMLUNG VON ZARTBITTERSCHOKOLADE

€ 6  

