



La nostra carta

HOTEL ★★★
Sassella
RISTORANTE
JIM

*Chef Zeno Bernasconi
con il suo team di cucina*

Benvenuti all'Hotel Sassella Ristorante Jim

Dal 1908 la nostra famiglia accoglie ospiti e viaggiatori con lo stesso spirito: farli sentire a casa.

Qui la tradizione non è un ricordo, ma una base solida da cui partire.

Scegliamo ogni giorno i migliori prodotti del nostro territorio, rispettandone stagionalità e identità.

Li trasformiamo con tecniche moderne, precisione e creatività.

Il risultato è una cucina che sorprende senza perdere l'anima.

Abbinamenti inediti, equilibri raffinati, sapori autentici.

Un servizio professionale, ma sempre caldo e sincero.

Uno staff giovane, curioso e appassionato.

Per noi l'ospitalità è un gesto, non una formula.

E ogni piatto è un dialogo tra passato e futuro.

Informazioni alla clientela

LA NOSTRA CARTA VIENE REGOLARMENTE CAMBIATA IN BASE ALLA STAGIONALITÀ DEI PRODOTTI

Ai sensi del regolamento UE 1169/2011, si invita la rispettabile clientela ad informare il personale addetto in merito ad allergie, intolleranze alimentari e patologie legate al cibo, di cui si è affetti, per consentirci di offrirvi il miglior servizio possibile.

I piatti adatti a vegetariani e celiaci sono segnalati con i simboli:



VEGETARIANO



CELIACO

COPERTO € 4

Antipasti

SCIATT SU LETTO DI CICORIA
EMULSIONE ALL'OLIO EVO E ACETO DI MELE DI VALTELLINA IGP

€ 13



DAMA VESTITA DI **BRESAOLA** STORICA BORDONI,
PETALI DI CASERA VALTELLINA DOP 70 GG, PORCINI SOTT'OLIO

€ 16



"LASAGNETTA" DI **ALETTA DI VITELLO** CON SFOGLIA ALLA SEGALE,
FONDUTA DI CASERA VALTELLINA DOP SEMIGRASSO

€ 16

DARNA DI **TONNO** SCOTTATO CON SEMI DI SESAMO TOSTATO,
CREMA DI CAVOLFIORI E ALICI DEL MAR CANTABRICO

€ 18



TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE,
CREMOSO ALLE ERBE, MELE SENAPATE E ANACARDI

€ 18



BACCALÀ PORTOGHESE CBT
CON CANDELA DI BURRO ALLE ERBE ALPINE

€ 18



Primi

MANFRIGULI ALLA GRUSINA "NOSTRA RICETTA DAL 1970"

€ 14



PIZZOCCHERI DELLA NOSTRA TRADIZIONE

€ 14



**TORTELLI RICOTTA E RADICCHIO TREVIGIANO,
CREMA DI ROQUEFORT DOP LA CAVE E SPADA FUMÉ**

€ 16

**RISOTTO TENUTA MARGHERITA
STRIGOLI DI PROSCIUTTO CRUDO SAN DANIELE,
PISTACCHIO, CARDAMOMO**

€ 17



**CREMA PARMENTIER CON PANCETTA CROCCANTE
E POLVERE DI PORCINI**

€ 12



NEW

Piatto del Buon Ricordo



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

€ 16

Nota: per avere il piatto in ceramica di Vietri in omaggio
è necessario scegliere l'intero menù degustazione

Secondi

"IL BASTONE"

FETTINE DI CONTROFILETTO DI MANZO CON PANCETTA, AVVOLTE SU BASTONE IN LEGNO, ARROSTITE ALLA Pioda E PRESENTATE SU BARCHETTA BY HAUTE MATERIAL

€ 20



FILETTO DI MAIALINO IN COTTURA DELICATA
AI PEPI ORIENTALI

€ 21



TENTACOLO DI POLPO ALLA PLANCIA
CON OLIVE TAGGIASCHE, PATATE E DATTERINO

€ 26



GANASCINO DI VITELLO IN LENTA COTTURA AL SASSELLA RISERVA,
PURE' DI PATATE 1.1 AL BURRO DI NORMANDIA
E RIGATINO CROCCANTE

€ 26



ENTRECÔTE DI SCOTTONA 24 MESI ALLA GRATELLA (GR 250)

€26



LINGOTTO DI CONTROFILETTO DI CERVO 48° AL CUORE,
GNOCCHETTI RUSTICI AGLI SPINACI E RIDUZIONE DI SFORZATO

€ 30



FILETTO DI SCOTTONA CON CARCIOFI PADELLATI,
CREMA AL PARMIGIANO "GENNARI" E PINOLI TOSTATI

€ 30





Menù degustazione del Buon Ricordo

DAMA VESTITA DI BRESAOLA STORICA BORDONI
CON PETALI DI CASERA VALTELLINA DOP 70 GG
E PORCINI SOTT'OLIO



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



DADOLATA DI FILETTO CON CREMA DI BITTO DOP
E POLENTA TARAGNA



GELATO FIOR DI LATTE
MANTECATO AL BRAULIO

€ 60

CON ABBINAMENTO VINI VALTELLINESI AL BICCHIERE:

- BIANCO TERRAZZE RETICHE IGT,
- VALTELLINA SUPERIORE DOCG,
- SFORZATO DOCG

SUPPLEMENTO € 15,00



DEGUSTANDO QUESTO MENÙ, AVRETE IN OMAGGIO
IL PIATTO DEL BUON RICORDO DIPINTO A MANO
DAI CERAMISTI DI VIETRI SUL MARE

TIMBALLO DI MELANZANE ALLA PARMIGIANA

€ 15



Formaggi

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

€ 15



BITTO DOP, CASERA VALTELLINA DOP E
SCIMUDIN DELLA LATTERIA DI CHIURO

€ 10



Per i nostri piccoli

PENNETTE AL POMODORO O RAGÙ

€ 10

RISOTTINO ALLO ZAFFERANO

€ 10

MILANESE CON PATATINE FRITTE

€ 12

PICCOLO BASTONE DI MANZO ALLA PIODA CON PATATE

€ 12

Dolci

PANNA COTTA AI SAPORI INVERNALI

€ 8



TIRAMISÙ CLASSICO

€ 8



CRÈME BRULÉE ALLO ZENZERO

€ 8



FRITTELLE DI MELE GOLDEN IGP DELLA VALTELLINA E GELATO ALLA CANNELLA

€ 10



TORTINO AL CIOCCOLATO CUORE MORBIDO GELATO AL FIOR DI LATTE E PANNA MONTATA

€ 10



COLLEZIONE DI CIOCCOLATINI FONDENTI (N.6 X 5 GR.) CARAIBE, MANJARI, GUANAJA, TULAKALUM, ABINAO, ORIADO

€ 6

