



La nostra carta

*Chef Zeno Bernasconi
con il suo team di cucina*

HOTEL★★★★S
Sassella
RISTORANTE
JIM

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 spettabile 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.

Su richiesta viene fornita la **carta con allergeni**.

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



VEGETARIANO



CELIACO

COPERTO € 3.50

COPERTO IN TERRAZZA € 4.50



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 VALTELLINA CASERA DOP 70 GG, PORCINI SOTT'OLIO

€ 16



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

€ 16



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

€ 18



TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE, CON RICOTTA VACCINA,
FICHI E GRISSOTTO ALLA SEGALE

€ 18

TARTARE DI BRANZINO, AVOCADO E NOCI PECAN

€ 23



Primi



MANFRIGULI ALLA GRUSINA "NOSTRA RICETTA DAL 1970"

€ 14



PIZZOCCHERI DELLA NOSTRA TRADIZIONE

€ 14



**CREMA DI PISELLI VERDI CON CARPACCIO DI GAMBERO ROSSO
E OLIO TRASPARENZA MARINA**

€ 14



**RISOTTO TENUTA MARGHERITA AL PARMIGIANO REGGIANO
DOP 120 MESI "CASEIFICIO GENNARI" CON ERBE ALPINE E
CROCCANTE DI SARACENO**

€ 19



SPAGHETTONE ORO GRAGNANO ALL'ASTICE BLU IN CREMA FRANCESE

€ 22

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 CON IL SUO INTINGOLO, GALLINACCI DELLA VALGROSINA E CREMA AL CASERA VALTELLINA DOP GIOVANE

€ 21



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

€ 25



COSTINE DI MAIALINO IN LENTA COTTURA CON POLENTA MANTECATA AI FORMAGGI D'ALPE E RIDUZIONE AL NEBBIOLO

€ 26



ENTRECÔTE DI SCOTTONA KOBİETA ALLA GRATELLA (CA. 250 G.)

€26



WAGYUBURGER

(PANINO AL LATTE CON SESAMO, WAGYU HOKKAIDO (GR 150), CASERA SEMIGRASSO, OVETTO FRITTO E PATATE ALLA CREMA TARTUFATA)

€ 30



FILETTO DI MANZO AL BURRO E TIMO, CON CREMA DI ERBETTE E PORCINI PADELLATI

€ 30



TOMINO ALLA PIASTRA CON VERDURE GRIGLIATE

€ 15



Formaggi

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

€ 15



BITTO DOP, VALTELLINA CASERA 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



Menù degustazione del Buon Ricordo

DAMA VESTITA DI BRESAOLA STORICA BORDONI
CON PETALI DI VALTELLINA CASERA 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

Dolci

PANNA COTTA CON PICCOLI FRUTTI DI STAGIONE

€ 8



TIRAMISÙ CLASSICO

€ 8



CRÈME BRULÉE ALLA VANIGLIA BOURBON

€ 8



GELATO FIOR DI LATTE MANTECATO AL MOMENTO (15 MIN) CA. 500 GR.- PORZIONE PER DUE PERSONE

€ 25



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



Bevande

ACQUA MINERALE NATURALE PANNA 0.75 L	€ 3
ACQUA MINERALE SAN PELLEGRINO 0.75 L	€ 3

Vini al bicchiere



CORTESE DOC, VOLPI	€ 4
PROSECCO EXTRA DRY DOC, MIOL BARTOLOMIOL	€ 5
PEDRAIA NURAGUS DI CAGLIARI DOC, SANTADI	€ 5
BIANCO VALTELLINA IGP	€ 7



ROSSO DI VALTELLINA DOC	€ 4
VALTELLINA SUPERIORE DOCG	€ 7
VALTELLINA SFORZATO DOCG	€ 9



5 STELLE SFURSAT DOCG 2021 NINO NEGRI

€ 15
AL BICCH.



PREMI:

DOCTOR WINE **96/100**
BIBENDA 2025 **CINQUE GRAPPOLI**
MERANO WINEFESTIVAL **PLATINUM**
JAMESSUCKLING.COM **93/100**
GAMBERO ROSSO **TRE BICCHIERI**

Conservato con metodo CORAVIN Timeless Model Three+

Chiedi la nostra carta con vini da dessert,
acqueviti, grappe, whiskey, rum e cognac



Cosa sono i Ristoranti del Buon Ricordo?

L'Unione Ristoranti del Buon Ricordo, fondata dal 1964 da Dino Villani, oggi raccoglie oltre un centinaio di insegne, di cui alcune all'estero. L'obiettivo negli anni Sessanta era dar lustro alle tante espressioni locali della **tradizione gastronomica italiana**. I ristoranti del Buon Ricordo si uniscono con l'intento di tutelare il valore della spesa dai contadini, dei mercati a filiera corta e delle materie prime fresche. Dino Villani decise di promuovere l'associazione con una mossa da grande uomo di marketing, cioè rendendo ogni pasto un'esperienza collezionabile.

Da una parte abbiamo così il **Menu del Buon Ricordo**: un excursus in cui i ristoratori mettono liberamente in fila una rassegna ritratto della propria terra, variabile secondo stagione. Poi una **specialità** sempre disponibile, che è il piatto-firma del locale, e infine un vero e proprio **piatto in ceramica**, dipinto a mano oggi come allora dagli artigiani della Ceramica Artistica Solimene di Vietri sul Mare, sul quale è effigiata la stessa preparazione. Chi ordina il menu speciale può portare a casa il piccolo dono.

Il 2024 – anno del **60 anniversario**, vede il computo dei Ristoranti del Buon Ricordo a 112, di cui 11 fra Europa, Stati Uniti e Giappone. Un gruppo variegato e in continua espansione, di cui facciamo orgogliosamente parte dal 1988.



*Il nostro primo piatto del Buon Ricordo
dal 1988 al 2005*