HOTEL ★★★S
Sassella
RISTORANTE
JIM

OUR MENU



WELCOME TO HOTEL SASSELLA
RISTORANTE JIM

Since 1908, our family has been welcoming guests and travelers with the same spirit: making them feel at home. Here, tradition is not a memory, but a solid foundation to build upon.

Every day we select the finest products from our region, respecting seasonality and identity. We transform them with modern techniques, precision, and creativity.

The result is a cuisine that surprises without losing its soul. Unexpected pairings, refined balance, and authentic flavors.

A professional service, yet always warm and sincere. A young team, curious and passionate.

For us, hospitality is a gesture, not a formula. And every dish is a dialogue between past and future.

CUSTOMER INFORMATION

OUR MENU IS REGULARLY UPDATED ACCORDING TO THE SEASONALITY OF PRODUCTS

In compliance with EU Regulation 1169/2011,
we kindly ask our guests to inform the staff about any allergies, food intolerances or food-related medical conditions, in order to allow us to offer you the best possible service.

Dishes suitable for vegetarians and celiacs are marked with the following symbols:

VEGETARIAN

GLUTEN FREE

COVER CHARGE € 3.50

STARTERS

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

SCIATT: SMALL ROUND BUCKWHEAT FRITTER FILLED WITH MELTED CHEESE ON CHICORY, DRESSED IN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AND APPLE VINEGAR

€ 13

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

OUR CERAMIC LADY DRESSED WITH BORDONI **BRESAOLA** (DRIED BEEF), LOCAL CHEESE AND PORCINI MUSHROOMS

€ 16

CULATELLO CON PINOLI MEDITERRANEI
TOSTATI E MARRONI AL MIELE MILLEFIORI

TERRE DI NEBBIA SPIGAROLI **CULATELLO** – SLOW FOOD PRESIDIUM
WITH TOASTED MEDITERRANEAN PINE NUTS
AND HONEY-GLAZED CHESTNUTS

€ 22

BACCALA' CBT, POLENTA BIANCA
CON GEL AL MANDARINO E PARMIGIANO REGGIANO 72 MESI

SLOW-COOKED **COD**, WHITE POLENTA WITH MANDARIN GEL
AND 72-MONTH-AGED PARMIGIANO REGGIANO

€ 18

TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE, CREMA DI ZUCCA E CASERA CON
POLVERE DI AMARETTO E GOCCE AL BALSAMICO

FASSONA BEEF TARTARE, PUMPKIN AND CASERA CHEESE
CREAM WITH AMARETTI POWDER AND BALSAMIC DROPS

€ 18

FIRST COURSES

MANFRIGULI ALLA GRUSINA "NOSTRA RICETTA DAL 1970"

MANFRIGULI: BUCKWHEAT CREPE ROLLS FILLED
WITH CREAMY CHEESE AND BREAD (OUR RECIPE SINCE 1970)

€ 14

PIZZOCCHERI VALTELLINESI

PIZZOCCHERI: BUCKWHEAT SHORT TAGLIATELLE
WITH CHEESE, SAVOY CABBAGE AND POTATOES

€ 14

CHICCHE ALLA ZUCCA, RAGOUT DI CINGHIALE E
CONFETTURA AL MIRTILLO ROSSO SELVATICO

PUMPKIN GNOCCHI WITH WILD BOAR RAGÙ AND
WILD LINGONBERRY PRESERVE

€ 18

SPAGHETTONE ORO GRAGNANO, CREMA AL BITTO, PESTEDA E
TERRA DI GUANCIALE

ORO GRAGNANO **SPAGHETTI**, BITTO CHEESE CREAM, PESTEDA
(TRADITIONAL VALTELLINA HERB AND SPICE SEASONING)
AND CRISPY GUANCIALE CRUMBLE

€ 16

RISOTTO TENUTA MARGHERITA CON ZAFFERANO,
PROFUMO DI TARTUFO E POLVERE DI PORCINI DELLA VALGROSINA

TENUTA MARGHERITA **RISOTTO** WITH SAFFRON, A HINT OF TRUFFLE
AND VAL GROSINA PORCINI MUSHROOM POWDER

€ 16

CREMA DI ZUCCA E PATATE, CROSTINI ALLA SEGALE E
ESSENZA AL BASILICO E CARDAMOMO

PUMPKIN & POTATO CREAM SOUP, RYE CROUTONS, BASIL AND CARDAMOM ESSENCE

€ 12

PIATTO DEL BUON RICORDO

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

POTATO **GNOCCHI** WITH 2-YEAR-AGED BITTO LOCAL CHEESE, BRESAOLA DELLA VALTELLINA, BROWN BUTTER

€ 25

MEAT DISHES

BASTONE DI CONTROFILETTO DI MANZO ALLA PIODA

BEEF SLICES WITH **BACON** GRILLED ON A STICK

€ 20

FILETTO DI MAIALINO CBT 60°AL CUORE CON IL SUO JUS,
CREMA DI ZUCCA ZERBINATI E MANDORLE TOSTATE

SLOW-COOKED **PORK FILLET**, COOKED SOUS-VIDE AT 60°C, SERVED WITH ITS OWN JUS, ZERBINATI PUMPKIN CREAM AND TOASTED ALMONDS

€ 22

TENTACOLO DI POLPO SCOTTATO CON CREMA DI MARRONI,
OLIVE TAGGIASCHE E PATATE

SEARED **OCTOPUS** TENTACLE, CHESTNUT CREAM, TAGGIASCA OLIVES AND POTATOES

€ 25

GUANCIA DI VITELLO BRASATA
NEL SUO INTINGOLO CON PURE' DI PATATE 1.1

BRAISED **VEAL CHEEK** IN ITS OWN RICH SAUCE
SERVED WITH 1.1 MASHED POTATOES

€ 28

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

GRILLED KOBIETA SCOTTONA RIBEYE STEAK (250 G)

€ 26

FILETTO DI MANZO ALLA GRATICOLA, PORCINI AUTUNNALI PADELLATI E
PIOGGIA DI CASERA STRAVECCHIO

GRILLED **BEEF FILLET**, SAUTÉED AUTUMN PORCINI MUSHROOMS AND AGED CASERA CHEESE SHAVINGS

€ 30

COSTOLETTE D'AGNELLO ST. GEORGE ALLA PIODA
CON PATATA AL CARTOCCIO

ST. GEORGE **LAMB CHOPS** COOKED ON A HOT STONE
(table-side cooking on a traditional Valtellina stone)
SERVED WITH A JACKET POTATO

€ 30

WAGYU ALLA PIASTRA GRADO A5 KAGOSHIMA (DA 50G.)

WAGYU BEEF GRILLED
KAGOSHIMA A5 (FROM 50G.)

€ 25

TOMINO ALLA PIASTRA CON VERDURE GRIGLIATE

GRILLED **TOMINO CHEESE** WITH GRILLED VEGETABLES

€ 15

CHEESE

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

SPECIAL **CHEESE SELECTION** FOR CHEESE LOVERS
WITH WALNUTS, HONEY AND MARMALADE

€ 15

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

SELECTION OF TYPICAL VALTELLINA CHEESE

€ 10



FOR OUR LITTLE GUESTS

LE PENNETTE AL POMODORO O RAGÙ

PENNE WITH TOMATO OR MEATSAUCE €10

IL RISOTTINO ALLO ZAFFERANO

SAFFRON RISOTTO €10

LA MILANESE CON PATATINE FRITTE

BREADED MILANESE-STYLE CUTLET WITH FRENCH FRIES €12

IL PICCOLO BASTONE DI CONTROFILETTO
ALLA PIODA CON PATATE

BEEF SLICES WITH BACON GRILLED ON A STICK €12

DEGUSTATION MENU
BUON RICORDO

LA DAMA VESTITA DI BRESAOLA STORICA BORDONI CON
PETALI DI CASERA VALTELLINA DOP 70 GG. E PORCINI SOTT'OLIO
OUR LADY DRESSED WITH BORDONI BRESAOLA (CURED BEEF),
LOCAL CHEESE AND PORCINI MUSHROOMS

°

GNOCCHI DI PATATE AL BITTO DOP "2 ANNI"
CON FILANGÈ DI BRESAOLA VALTELLINA IGP AL BURRO NOCCIOLA
POTATO GNOCCHI WITH 2-YEAR-AGED BITTO LOCAL CHEESE,
BRESAOLA DELLA VALTELLINA, BROWN BUTTER

°

DADOLATA DI FILETTO CON CREMA DI BITTO DOP E POLENTA TARAGNA
DICED BEEF FILLET, BITTO DOP CREAM, AND TARAGNA POLENTA

°

GELATO FIOR DI LATTE MANTECATO AL BRAULIO
FIOR DI LATTE GELATO CHURNED WITH BRAULIO

€ 60

WITH VALTELLINA WINE PAIRING BY THE GLASS
(Bianco Terrazze Retiche Igt, Valtellina Superiore Docg, Sforzato Docg)
EXTRA CHARGE *€ 15,00*

Our restaurant is a member of Unione ristoranti del Buon Ricordo since 1988. Upon ordering our nominated dish you will receive as a lasting souvenir our inscribed ceramic plate.

DESSERT

PANNA COTTA CON CREMA DI MARRONI E
NOCI PECAN CARAMELLATE

PANNA COTTA WITH CHESTNUT CREAM AND
CARAMELISED PECANS

€ 8

TIRAMISÙ CLASSICO

TIRAMISÙ

€ 8

CRÈME BRULÉE ALLO ZENZERO

GINGER **CRÈME BRÛLÉE**

€ 8

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

MOLTEN CHOCOLATE CUPCAKE
WITH ICE CREAM

€ 11

CASTAGNE GLASSATE CON GELATO AL FIOR DI LATTE,
GRANELLA DI MERINGA E PANNA MONTATA

"ON THE SUMMIT OF MORTIROLO"
GLAZED CHESTNUTS WITH FIOR DI LATTE ICE CREAM,
MERINGUE CRUMBLE AND WHIPPED CREAM

€ 11

FRITTELLA DI MELA, GELATO AL FIOR DI LATTE E
CREMA ALLA VANIGLIA BOURBON

APPLE FRITTER, FIOR DI LATTE ICE CREAM AND
BOURBON VANILLA CREAM

€ 11

COLLEZIONE CIOCCOLATINI FONDENTI

DARK CHOCOLATES COLLECTION

€ 6