HOTEL ★★★S Sassella
RISTORANTE JIM

LA NOSTRA CARTA



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 1169/201, 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

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

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

€ 18

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

€ 18

CULATELLO PRESIDIO SLOW FOOD TERRE DI NEBBIA SPIGAROLI
CON PINOLI MEDITERRANEI TOSTATI
E MARRONI AL MIELE MILLEFIORI

€ 22

PRIMI

MANFRIGULI ALLA GRUSINA "NOSTRA RICETTA DAL 1970"

€ 14

PIZZOCCHERI DELLA NOSTRA TRADIZIONE

€ 14

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

€ 16

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

€ 16

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

€ 18

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

€ 12

PIATTO DEL BUON RICORDO

GNOCCHI DI PATATE AL BITTO DOP "2 ANNI"
CON FILANGÉ 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 € 22

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

€ 25

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

€ 25

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

€ 26

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

€ 28

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

€ 30

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

le cuoci tu direttamente al tavolo!

€ 30

FORMAGGI

TOMINO ALLA PIASTRA CON VERDURE GRIGLIATE

€ 16

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 CREMA DI MARRONI E
NOCI PECAN CARAMELLATE

€ 8

TIRAMISÙ CLASSICO

€ 8

CRÈME BRULÉE ALLO ZENZERO

€ 8

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

€ 11

"IN VETTA AL MORTIROLO"
CASTAGNE GLASSATE CON GELATO AL FIOR DI LATTE,
GRANELLA DI MERINGA E PANNA MONTATA

€ 11

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

€ 11

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