

Benvenuti al Ristorante “Ai Giardini di Sassa”, sulla Terrazza delle Meraviglie!

La cucina del nostro Ristorante è un concerto armonioso di sapori.
Classificata **14 punti Gault & Millau**, anche grazie all'utilizzo di prodotti **freschi** e di **qualità** svizzeri
e preferibilmente **a km 0**, si distingue per uno stile mediterraneo,
con variazioni sul tema accattivanti e fantasiose.



Da quest'anno in esclusiva, oltre alle proposte stagionali, troverete in carta dei piatti speciali
DOT EAT, per nutrirsi in equilibrio ma con gusto.

Le ricette DOT EAT prendono solo il meglio di ogni alimento, creando un'alimentazione trasversale
ricca di proteine nobili, vitamine, grassi naturali e fibre provenienti da verdure di stagione.
DOT EAT ha come unico comune denominatore il benessere ed il gusto con proposte che nascono
dal territorio e spaziano dalla cucina mediterranea, alla chetogenica, alla vegana. I nostri piatti sono
privi di conservanti, edulcoranti e sostanze chimiche; non contengono soia, glutine e zuccheri raffinati.

Lasciatevi stupire!

Willkommen im Restaurant “Ai Giardini di Sassa” auf der Terrasse der Wunder!

Die Küche unseres Restaurants ist ein harmonisches Konzert aus Aromen.
Mit einer **Gault & Millau-Bewertung von 14 Punkten**, dank der Verwendung **frischer Produkte**
höchster Qualität, vorzugsweise **Null-Kilometer-Küche**, sowie einem typisch mediterranen Stil,
mit auffälligen, einfallsreichen Variationen aus bekannten Themen.



Ab diesem Jahr finden Sie exklusiv im Menü neben den Saisongerichten spezielle DOT EAT-Gerichten,
um sich ausgewogen, aber voller Geschmack zu ernähren.

Diese Rezepte nehmen von jedem Lebensmittel nur das Beste und bietet eine umfassende Ernährung,
die reich an hochwertigen Proteinen, Vitaminen, natürlichen Fetten und Fasern von Saisongemüse ist.

DOT EAT hat das Wohlbefinden und den Geschmack als gemeinsamen Nenner, mit Angeboten,
die der lokalen Küche entspringen und von der mediterranen Küche bis zur ketogenen Diät und zu
veganen Gerichten reichen. Unsere Gerichte sind frei von Konservierungsstoffen, Süsstoffen und
chemischen Substanzen; sie enthalten weder Soja noch Gluten und raffinierten Zucker.

Lassen Sie sich überraschen!

Bienvenue au restaurant “Ai Giardini di Sassa”, sur la Terrasse des Merveilles !

La cuisine de notre Restaurant est un concert harmonieux de saveurs.
Avec une note de **14 points au Gault & Millau**, grâce à l'utilisation de produits **frais**
de **qualité supérieure, locaux** de préférence, et un style méditerranéen résolument attrayant,
il vous propose des variations imaginatives sur des thèmes bien connus.



Cette année vous trouverez dans notre carte une nouveauté exclusive en plus des propositions de saison: les plats spéciaux DOT EAT, pour se nourrir de façon à la fois équilibrée et goûteuse. DOT EAT prend uniquement le meilleur de chaque aliment et crée une alimentation variée riche en protéines nobles, en vitamines, en graisses naturelles et en fibres provenant de légumes de saison.

Les recettes DOT EAT ont comme dénominateur commun le bien-être et le goût, avec des propositions nées du terroir qui se déclinent dans des plats allant de la cuisine méditerranéenne aux recettes véganes en passant par l'alimentation cétogène. Nos plats sont sans conservateurs et édulcorants et sans substances chimiques et ne contiennent pas de soja, de gluten et de sucres raffinés.

Laissez-vous surprendre!

Welcome to the restaurant “Ai Giardini di Sassa”, on the Terrace of Wonders!

The cuisine of Ai Giardini di Sassa Restaurant is a harmonious concert of flavors.
With a **Gault & Millau rating of 14 points**, thanks to the use of **fresh superior quality** products,
preferably at **0 km**, and a markedly Mediterranean style, with eye-catching,
imaginative variations on well-known themes.



For this year in addition to our seasonal offers, you'll find on the menu special DOT EAT dishes that are both well-balanced and tasty.

DOT EAT takes only the best from each food, creating a holistic diet filled with complete proteins, vitamins, natural fats and fibre from seasonal vegetables.

All DOT EAT recipes are nutritious and tasty and feature locally sourced ingredients, with culinary choices ranging from Mediterranean cuisine to ketogenic and vegan options. All our dishes are free from preservatives, sweeteners and chemical substances; they do not contain soy, gluten or refined sugars.

Let yourself be amazed!

**Il nostro Chef Eugenio Belfiore
e tutto il team vi augurano una piacevole serata ai Giardini di Sassa.**

Unser Küchenchef Eugenio Belfiore
und das gesamte Team wünschen Ihnen einen angenehmen Abend im Giardini di Sassa.

Notre Chef Eugenio Belfiore et toute l'équipe vous souhaitent bonne chance le vous souhaite
vous souhaitons une très belle soirée aux «Giardini di Sassa».

Our Chef Eugenio Belfiore
and the whole team wish you a pleasant evening at the Giardini di Sassa.

Buon appetito!

Servizio dalle h. 19.00 alle h. 22.30
Service von 19.00 Uhr bis 22h30 Uhr
Service de 19.00 heures à 22.30 heures
Service from 7pm to 10.30pm

Informativa sulle sostanze che possono provocare allergie o intolleranze

Gentilissimo Cliente, se soffri di allergie o intolleranze alimentari avvisaci e non esitare a chiedere informazioni al nostro personale, che senz'altro potrà consigliarti al meglio sulle pietanze e le bevande che non contengono ingredienti ai quali sei allergico e/o intollerante. Ricordiamo inoltre che nel nostro locale si utilizzano e si servono molte tipologie di derrate alimentari che possono contenere uno o più sostanze allergeniche elencate nella tabella riportata in fondo al menù. Pertanto non è possibile escludere una forma di contaminazione crociata involontaria, anche se in tracce, in caso di servizio libero o di buffet a self-service.

Angaben zu Stoffen kann Allergien oder Unverträglichkeiten verursachen

Sehr geehrter Kunde, wenn Sie an Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten leiden, warnen Sie uns und zögern Sie nicht, unsere Mitarbeiter zu fragen, die Sie mit Sicherheit am besten über Lebensmittel und Getränke beraten, die keine Zutaten enthalten, gegen die Sie allergisch und / oder intolerant sind. Wir erinnern uns auch daran, dass wir in unserem Restaurant viele Arten von Lebensmitteln verwenden und servieren, die eine oder mehrere Allergensubstanzen enthalten können, die in der Tabelle unten im Menü aufgeführt sind. Daher ist es nicht möglich, eine unfreiwillige Kreuzkontamination der Form auszuschließen, selbst wenn sie Spuren aufweist, im Falle eines kostenlosen Service oder eines Selbstbedienungsbuffets.

Informations sur les substances peut causer des allergies ou des intolérances

Cher Client, si vous souffrez d'allergies ou d'intolérances alimentaires nous avertir et n'hésitez pas à demander à notre personnel, qui vous conseillera certainement au mieux aliments et boissons qui ne contiennent pas d'ingrédients auxquels vous êtes allergique et/ou intolérant. Nous nous souvenons également que dans notre restaurant, nous utilisons et servons de nombreux types d'aliments qui peuvent contenir une ou plusieurs substances allergènes énumérées dans le tableau au bas du menu. Par conséquent, il n'est pas possible d'exclure une forme contamination croisée involontaire, même si elle est en cas de service gratuit ou de buffet en libre-service.

Information on substances may cause allergies or intolerances

Dear Customer, if you suffer from allergies or food intolerances warn us and do not hesitate to ask our staff, who will certainly advise you at best on food and beverages that do not contain ingredients to which you are allergic and/or intolerant. We also remember that in our restaurant we use and serve many types of food that can contain one or more allergen substances listed in the table at the bottom of the menu. Therefore, it is not possible to exclude a shape involuntary cross-contamination, even if in traces, in case of free service or self-service buffet.

Menü Degustazione

Scegliete il numero di portate desiderate, noi vi stupiremo con un menu studiato ad hoc per deliziarvi!
Servizio dalle 19h00 alle 21h00 a partire da due persone

Wählen Sie die Anzahl der gewünschten Gänge und wir werden Ihnen ein passendes Menü zusammenstellen,
um Sie zu überraschen!
Service von 19.00 Uhr bis 21.00 Uhr ab min. 2 Personen

Choisissez le nombre de plats que vous souhaitez et nous vous ferons un menu adapté
en essayant de vous étonner!
Service de 19.00 heures à 21.00 heures à partir de deux personnes

Choose the number of courses you wish, we will amaze you with a designed menu to delight you!
Service from 7pm to 9pm min. 2 person

3

portate / Gänge Menü / plats / course menu

60 chf

4

portate / Gänge Menü / plats / course menu

70 chf

5

portate / Gänge Menü / plats / course menu

80 chf

6

portate / Gänge Menü / plats / course menu

90 chf



Villa Sassa

Ristorante Ai Giardini di Sassa

Menù a la Carte



*“Non esiste nulla che non possa essere risolto
con un sorriso e una buona cena”*



Villa Sassa

Ristorante Ai Giardini di Sassa

Antipasti

Confit di fegato d'anatra con caco fermentato e pan brioches alle castagne (12.8)
Confit de foie de canard avec brioches de kaki fermenté et pain brioches aux châtaignes
Entenleber-Confit mit fermentierten Kakipflaumen- und Kastanien-Pan-Brioches
Duck liver confit with fermented persimmon and chestnut pan brioches
23.00

Battuta di vitellino da latte con scaglie di grana, nocciole e tartufo bianco (7.9)
Steak de veau au lait avec copeaux de parmesan, des noisettes et de la truffe blanche
Kalbtartar mit Getreideflocken, Haselnüssen und weissem Trüffel
Pounded raw veal slices with grana cheese shavings, hazelnuts and white truffle
24.00

Tentacoli di polpo arrosto, barbabietola rossa in due modi e insalatina di lenticchie brune (14.4)
Tentacules de poulpe rôti, betterave rouge en deux façons et salade de lentilles brunes
Tentakel von gebratenem Tintenfisch, Rote Beete auf zwei Arten und brauner Linsensalat
Roasted octopus tentacles, red beet two ways and brown lentil salad
21.00

Trota in tempura di crusca e birra rossa San martino e verdure autunnali
Truite en tempura de son et de bière rouge San Martino avec légumes d'automne
Forelle in Kleie und Rotbier San Martino- Tempura mit Herbstgemüse
Trout in bran and San Martino red beer tempura served with autumn vegetables
21.00



Misticanza autunnale con funghi marinati, daikon agrodolce, frutta secca speziata e riduzione di rapa rossa al cumino (5.8)
Mélange de salades sauvages d'automne avec champignons marinés, daikon aigre-doux, fruits secs épicés et réduction de navet rouge au cumin
Herbstlicher Wildsalat-Mix mit marinierten Pilzen, süß-saurem Daikon, gewürzte Trockenfrüchte und Reduktion von roter Rübe mit Kreuzkümmel
Autumn wild salad mix with marinated mushrooms, sweet and sour daikon, spicy dried fruit and reduction of red turnip with cumin
20.00



Villa Sassa

Ristorante Ai Giardini di Sassa

Le nostre Zuppe e Pietanze a base di cereali

Crema di castagne con sedano croccante e tartufo bianco (9.8)

Crème de châtaignes avec céleri croustillant et truffe blanche

Kastaniencreme mit knusprigem Sellerie und weißem Trüffel

Chestnut cream with crispy celery and white truffle

19.00

Risotto Carnaroli Gran Riserva con salsiccia, porcini e scamorza affumicata (7)

Risotto Carnaroli Gran Riserva avec saucisse, bolets et scamorza fumé

Carnaroli Gran Riserva-Risotto mit Wurst, Steinpilzen und geräuchertem Scamorza-Käse

Carnaroli Gran Riserva risotto with sausage, porcini mushrooms and smoked scamorza cheese

22.00

Mezzelune di cinghiale con ristretto al merlot e verza (1.3.7.12)

Ravioli demi-lune de sanglier au merlot et au chou de Savoie

Halbmond-Wildschweinravioli mit Merlot und Wirsingkohl

Half-moon wild boar ravioli with merlot and Savoy cabbage

16.00/22.00

Gnocchi di semola alla zucca con cozze e fagioli borlotti (1.14.)

Gnocchi de semoule au potiron avec moules et haricots borlotti

Griesskürbis-Gnocchi mit Muscheln und Borlotti-Bohnen

Pumpkin bran gnocchi with mussels and borlotti beans

16.00/22.00

Le paste possono essere servite anche come ½ porzione

Pasta kann auch als ½ Portion serviert werden

Les pâtes sont servies aussi comme ½ portion

Pasta can also be served as ½ portion



Villa Sassa

Ristorante Ai Giardini di Sassa

Pesci

Branzino arrosto, scorzonera, cicoriotta selvatica e peperone crusco

Bar rôti, scorzonera, chicorée sauvage et poivron Crusco
Gebratener Wolfsbarsch, Skorzoner, wilde Zichorie und Crusco-Paprika
Roast sea bass, scorzonera, wild chicory and crusco peppers

39.00

Scorfano al forno, millefoglie di coste e topinambur (7)

Rascasse cuit au four, millefeuille aux côtes et artichauts de Jérusalem
Im Ofen gebackener Drachenkopf, geripptes Millefeuille und Topinambur
Oven-baked scorpionfish, ribbed millefeuille and Jerusalem artichokes

39.00

Provenienza del Pesce / Fischherkunft / Origine du Poisson / Fish origin

Branzino SPA/GR, Polpo MA, Scorfano ATLANTICO
Seebarsch SPA/GR, Sohle NL/FR, Jakobsmuscheln USA, Muschelen IT
Loup SPA/GR, sole NL/FR, pétoncles USA, palourdes IT
Sea bass SPA/GR, Sole NL/FR, Scallops USA, Clams IT



Villa Sassa

Ristorante Ai Giardini di Sassa

Carni

Filetto di manzo arrosto con radicchio tardivo, patate soffiate e scaglie di grana (1.7.12)

Filet de bœuf rôti avec chicorée, pommes de terre soufflées et copeaux de parmesan

Rinderbratenfilet mit Spätadicchio, Puffkartoffeln und Parmesanflocken

Roast beef fillet with red radicchio, puffed potatoes and parmesan flakes

46.00

Lombatina di capriolo con purea di zucca, fungo pleos arrosto e salsa al mirtillo rosso (12)

Aloyau de chevreuil avec purée de potiron, champignons pleos rôtis et sauce aux myrtilles

Lendenbraten vom Reh mit Kürbispüree, gebratenem Plinsenpilz und Preiselbeersauce

Roe deer sirloin with pumpkin puree, roasted oyster mushrooms and cranberry sauce

42.00

Vegan



Caciottina di anacardi fondente su rosti di patate e zucca, demi glace al timo, grano saraceno croccante e salvia (8.9)

Fondant au fromage de cajou sur rösti de pommes de terre et de potiron,

demi glace au thym, sarrasin croustillant et sauge

Cashew-Fondantkäse auf Kartoffel und Kürbis Rösti,

Demiglace mit Thymian, knusprigem Buchweizen und Salbei

Fondant cashew caciottina on potato and pumpkin rösti,

demi glace with thyme, crispy buckwheat and sage

32.00

Provenienza delle carni / Fleischherkunft / Origine de viande / Meat origin

Volatili/volailles FR/CH, vitello e manzo/veau et boeuf CH, Salumi/charcuteries CH-I, agnello IR

Kalb und Rind CH /Veal and Beef CH, Geflügel CHF-FR /Volatile CH-FR

cured meat CH-I /Aufschnitt



Villa Sassa

Ristorante Ai Giardini di Sassa

Formaggi

Selezione di formaggi assortiti

Käseauswahl

Sélection de fromages assortis

Cheese selection

14.00

Pezzo di formaggio

Käsestück

Morceau de fromage

Cheese piece

5.00

Tutti i nostri formaggi vengono accompagnati con mostarde di frutta e pane fatto in casa alla frutta secca

Alle unsere Käse werden mit Fruchtkompott und hausgemachtem Trockenobst – Brot serviert

Tous nos fromages sont accompagnés avec des moutardes de fruits et pain fait maison aux fruits secs

All our cheeses are served with fruit mustard and homemade dried fruit bread



Villa Sassa

Ristorante Ai Giardini di Sassa

Dolci

Sablé croccante, namelaka alla fava tonka e gelé al melograno (1.3.7.8)

Sablé croustillant, fève tonka namelaka et glace à la grenade
Knuspriges Sablé, Tonkabohne Namelaka und Granatapfelgelé
Crunchy sablé, tonka bean namelaka and pomegranate ice cream

12.00

**** Parfait alla nocciola, composta di pere e crema inglese al Frangelico** (3.7.8)

Parfait aux noisettes, composé de poires et de crème anglaise Frangelico
Haselnussparfait, mit Birnenkompott und Frangelico-Pudding
Hazelnut parfait, pears compote and Frangelico english cream

12.00

**** Cremoso al pistacchio, castagne e sorbetto alla mela verde** (7.8)

Crèmeux à la pistache, châtaignes et sorbet a la pomme verte
Cremig mit Pistazie, Kastanien und grünem Apfelsorbet
Pistachio cream, chestnut and green apple sorbet

12.00



Strudel di mele scomposto con gelato alla zucca e pan di zenzero e salsa al vin brulé (8.12)

Strudel aux pommes décomposé avec glace à la citrouille et pain d'épices et sauce au vin chaud
Apfelstrudel mit Kürbis-Lebkucheneis und Glühweinsauce

Deconstructed apple strudel with pumpkin and gingerbread ice cream and mulled wine sauce

12.00

Frutta o sorbetti * **

Früchte oder Sorbets

Fruits ou sorbets

Fruit, or Sorbets

12.00

* Dolce senza lattosio / laktosefrei / sans lactose / lactose-free

** Dolce senza glutine / glutenfrei / sans gluten / gluten-free

Sostanze che potrebbero provocare allergie o altre reazioni indesiderate

Substanzen, die Allergien auslösen können oder andere unerwünschte Reaktionen

Ingrédients pouvant provoquer des allergies ou d'autres réactions indésirables

Substances that could cause allergies or other unwanted reactions

1. **Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (frumento/grano, segale, orzo, avena, farro, Kamut)**
Getreide, das Gluten und Derivate enthält (Weizen / Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut)
Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales (blé, epeautre, blé de Khorasan, seigle, orge, avoine)
Cereals containing gluten and derivatives (wheat / wheat, rye, barley, oats, spelled, Kamut)
2. **Crostacei e prodotti a base di crostacei**
Krebstiere und Produkte auf Krebstierbasis
Crustacés et produits à base de crustacés
Crustaceans and crustacean-based products
3. **Uova e prodotti a base di uova**
Eier und Eiprodukte
Oeufs et produits à base d'oeufs
Eggs and egg products
4. **Pesce e prodotti a base di pesce**
Fisch und Fischprodukte
Poissons et produits à base de poissons
Fish and fish products
5. **Arachidi e prodotti a base di arachidi**
Erdnüsse und Erdnussprodukte
Arachides et produits à base d'arachides
Peanuts and peanut products
6. **Soia e prodotti a base di soia**
Sojabohnen und Sojaprodukte
Soja et produits à base de soja
Soybeans and soy products
7. **Latte e prodotti a base di latte e derivati, compreso Lattosio**
Milch und Produkte und Derivate auf Milchbasis, einschließlich Laktose
Lait et produits à base de lait, y compris le lactose
Milk and milk-based products and derivatives, including Lactose
8. **Frutta a guscio e loro prodotti derivati (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di Pecan, del Brasile, pistacchi, noci di macadamia)**
Nüsse und ihre Derivate (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse)
Fruits à coque dure et produits à base de ces fruits (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia et noix du Queensland)
Nuts and their derivatives (almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, Pecan nuts, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts)
9. **Sedano e prodotti a base di sedano**
Sellerie und Sellerieprodukte
Céleri et produits à base de céleri
Celery and celery products
10. **Senape e prodotti a base di senape**
Senf und Senfprodukte
Moutarde et produits à base de moutarde
Mustard and mustard products
11. **Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo**
Sesamsamen und Produkte auf Sesambasis
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
Sesame seeds and sesame-based products
12. **Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg**
Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg / kg
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimés en SO₂
Sulphites in concentrations greater than 10 mg / kg
13. **Lupini e prodotti a base di lupini**
Lupinen und Lupinenprodukte
Lupins et produits à base de lupins
Lupins and lupine products
14. **Molluschi e prodotti a base di molluschi**
Weichtiere und Schalentierprodukte
Mollusques et produits à base de mollusques.
Molluscs and shellfish products