

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

Menu Degustazione

*Lasci fare a noi
Laissez-nous faire*

Menu degustazione
menu dégustation

3 portate/ plats
6CHF

4 portate/ plats
7CHF

5 portate/ plats
8CHF

6 portate/ plats
9CHF

Lei scelga il numero di portate che vuole e noi le faremo un menu adatto cercando di stupirla e farle vivere un'emozione con la nostra cucina.

Choisissez le nombre de plats que vous souhaitez et nous vous ferons un menu adapté en essayant de vous étonner et de vous faire vivre une émotion avec nos plats.

Servizio dalle h. 19.00 alle h. 21.00 a partire da due persone
Service de 19.00 heures à 21.00 heures à partir de deux personnes

Il nostro Chef Eugenio Belfiore vi augura una piacevole serata ai Giardini di Sassa
Notre Chef Eugenio Belfiore vous souhaite vous souhaitons une très belle soirée aux
«Giardini di Sassa»

Antipasti

Hors d'œuvres

Confit di fegato d'anatra pan brioches ai fichi e composta di arance
Confit de foie de canard, brioches à la poêle avec figues et compote d'orange
22.00

Carpaccio di branzino al pepe rosa
insalata di finocchi e spuma al melograno
Carpaccio de bar au poivre rose, salade de fenouil et mousse de grenade
20.00

Lombatina di cervo marinata al pepe
cavolo rosso e sedano croccante
Filet de cerf mariné au poivre
chou rouge et céleri croustillant
22.00

Uovo croccante, tortino di zucca, fontina e porcini trifolati
Oeuf croustillant, tarte à la citrouille, fromage fontina et boletss sautés
18.00

Insalata di indivia belga, mela e noci
Salade d'endives belges, pommes et noix
14.00

Le nostre Zuppe e Farinacei

Crema di topinambur amaretti e tartufo nero
Crème de topinambour, amaretti et truffe noire
16.00

Risotto alla barbabietola rossa e taleggio (20 min.)
Risotto aux betteraves rouges et taleggio (20 min.)
20.00

Raviolo allo stracotto di manzo salsa alla zucca, ricotta salata ed erbette
Raviolo au ragoût de boeuf, sauce à la citrouille, ricotta salée et fines herbes
16.00/22.00

Tagliatelle di castagne e rosmarino al ragù d'oca
Tagliatelles aux châtaignes et romarin avec ragoût d'oie
16.00/22.00

Scialatiello con pesto di basilico, gamberi e pomodorino ciliegino essiccato
Scialatiello avec pesto de basilic, crevettes et tomates cerises séchées
16.00/22.00

Le paste possono essere servite anche come 1/2 porzione
Les pâtes sont servies aussi comme 1/2 portion

Pesci

Branzino con cime di rapa, praline di caprino e patate goffredo

Bar de mer aux feuilles de navet, pralines au lait de chèvre et pommes de terre en relief

40.00

Filetto di lucioperca all'acqua pazza, farina bona, cous cous e biete saltate

Filet de sandre à l'eau folle, farine de bona, cous cous cous et betteraves sautées

40.00

Polpo alla piastra, fagioli borlotti e guazzetto di cozze

Poulpe grillé, haricots borlotti et ragoût de moules

37.00

da due persone

à partir de deux personnes

Pesce intero secondo arrivi preparato al sale, arrosto, cartoccio

Poisson du jour entier selon arrivage en croûte de sel ou rôti...

a persona / par personne

Carni

Filetto di manzo, funghi di bosco e piccole patate fondenti

Filet de boeuf, champignons sauvages et petites pommes de terre fondantes

46.00

Lombatina di capriolo con purea alle castagne e zucca grigliata

Lombatina de chevreuil à la purée de châtaignes et citrouille grillée

40.00

Carrè di agnello arrosto, polenta ticinese e casseruola di verdure

Carrè d'agneau rôti, polenta tessinoise et cocotte de légumes

42.00

Vegan

Tagliata di barbabietola verza e funghi porcini

Betteraves tranchées chou frisé et bolets

32.00

Provenienza delle carni / Origine de viande

Volatili/volailles FR/CH, vitello e manzo/veau et boeuf CH

Salumi/charcuteries CH-I, agnello IR

Formaggi

Selezione di formaggi assortiti

Sélection de fromages assortis

14.00

Pezzo di formaggio

Morceau de fromage

5.00

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

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

Dolci

Cre moso allo yogurt e gelè ai fichi **,*
*Crèmeux au yaourt avec gelée de figues**,**

12.00

Cocco , ananas e mandarino **
*Noix de coco, ananas et mandarine***

12.00

Ciocolato , caffè e ganache al Grand Marnier **
*Chocolat, Caffè et ganache au Grand Marnier***

12.00

Monte bianco

Mont Blanc

12.00

Frutta,o sorbetti **,*

Fruits, ou sorbets

9.00

* Dolce senza lattosio

** Dolce senza glutine

Dolci Crudisti

Una cucina che lascia gli ingredienti biologici nel loro stato più naturale, che non prevede nessun tipo di cottura permettendo dunque un alta digeribilità ed un gran valore nutritivo.

Une cuisine qui laisse les ingrédients dans leur état le plus naturel, qui ne prévoit aucun type de cuisson permettant ainsi une haute digestibilité et une grande valeur nutritionnelle.

Cre moso alla vaniglia con composta di ciliegie e sablè alla mandorla

Crèmeux à la vanille avec compote de cerises et sablé aux amandes

14.00

Mousse al cioccolato bianco, frolla al cacao e coulis al lampone

Mousse au chocolat blanc, pâte brisée au cacao et coulis de framboises

14.00

Gelato mango e zenzero

Glacé mangue et gingembre

4.00 a pallina/ boule

Gelato alle mandorle salate

Glace aux amandes salée

4.00 a pallina/ boule

Gelato al lampone

Glace aux framboise

4.00 a pallina/ boule

Questi dolci sono rigorosamente tutti senza glutine e senza lattosio

Ces Dessert sont strictement tous sans gluten et sans lactose