



Villa Sassa

**BISTROT & BAR  
SASSA**

**OPEN**

**12:00 – 14:00**

**18:30 – 22:30**





Per i nostri ospiti abbiamo sviluppato la filosofia DOT LICIOUS, un concetto creato per la nostra sezione gastronomica, che abbraccia pienamente questi principi: ogni piatto creato in questo spazio è senza glutine, lattosio, zucchero, soia e conservanti, offrendo un'esperienza culinaria consapevole che onora sia il gusto che il benessere.

.....

Für unsere Gäste haben wir die Philosophie DOT LICIOUS entwickelt: Jedes Gericht, das in diesem Raum kreiert wird, ist glutenfrei, laktosefrei, zuckerfrei, sojafrei und frei von Konservierungsstoffen und bietet ein bewusstes kulinarisches Erlebnis, das sowohl Geschmack als auch Wohlbefinden ehrt.

.....

For our guests, we have developed the DOT LICIOUS philosophy: every dish created in this space is gluten-free, lactose-free, sugar-free, soy-free, and preservative-free, offering a conscious culinary experience that honors both taste and well-being.

.....

Pour nos invités, nous avons développé la philosophie DOT LICIOUS : chaque plat créé dans cet espace est sans gluten, sans lactose, sans sucre, sans soja et sans conservateurs, offrant une expérience culinaire consciente qui honore à la fois le goût et le bien-être.

## SPECIALITÀ DI STAGIONE

Tataki di tonno, nespole e buscion ticinese

Tuna tataki with medlars and Ticino buscion

Thunfisch-Tataki, Mispeln und Tessiner Buscion

Tataki de thon, nèfles et buscion tessinois

CHF 26.--

Panciotti di funghi cantarelli e fontina, mantecati allo zafferano e rosmarino

Panciotti with chanterelle mushrooms and Fontina cheese, creamed with saffron and rosemary

Pancetti mit Pfifferlingen und Fontina, verfeinert mit Safran und Rosmarin

Panciotti aux chanterelles et à la fontina, relevés au safran et au romarin

CHF 26.—

Code di gamberi saltati al curry rosso, riso croccante e verdure

Sautéed prawn tails in red curry, with crispy rice and mixed vegetables

Gebratene Garnelenschalen mit rotem Curry, knusprigem Reis und kleinem Gemüse

Queues de crevettes sautées au curry rouge, riz croustillant et petits légumes

CHF 42.—

Pancia di maialino arrosto con salsa BBQ, pak choi allo zenzero

Roast suckling pig belly with BBQ sauce, ginger pak choi

Gebratener Spanferkelbauch mit BBQ-Sauce, Pak Choi mit Ingwer

Poitrine de cochon de lait rôtie à la sauce barbecue, pak choï au gingembre

CHF 39.—

Crema bruciata alla vaniglia

Vanilla crème brûlée

Vanille-Crème brûlée

Crème brûlée à la vanille

CHF 14.—

Tortino cioccolato e arancia

Chocolate and orange tart

Schokoladen-Orangen-Törtchen

Petit gâteau au chocolat et à l'orange



CHF 18.—

Le portate condivise avranno un aumento di prezzo del 20%  
Shared courses will have a 20% price increase  
Les plats partagés auront une augmentation de prix de 20%.  
Geteilte Gänge haben eine Preiserhöhung von 20%



Senza glutine, lattosio, zucchero, soia e conservanti  
Gluten, lactose, sugar, soy and preservative-free

## PANINI

Toast liscio con prosciutto e formaggio

Ham and cheese toast

Käse-Schinken-Toast

Toast jambon fromage

CHF 18.—

Pinsafocaccia pomodoro fresco, mozzarella e acciughe

Pinsafocaccia with fresh tomato, mozzarella, and anchovies

Pinsafocaccia mit frischen Tomaten, Mozzarella und Sardellen

Pinsafocaccia aux tomates fraîches, mozzarella et anchois

CHF 28.—

Club sandwich "Villa Sassa"

"Villa Sassa" club sandwich

"Villa Sassa" Club-Sandwich

Club sandwich "Villa Sassa"

CHF 31.—

Hamburger di manzo "Monte Brè

Beefburger Monte Brè

Hamburger vom Rind Monte Brè

Hamburger de bœuf Monte Brè

CHF 29.—

Hamburger di melanzana, caciocavallo silano, insalata e cipolla caramellata

Aubergine burger, Caciocavallo Silano cheese, salad, and caramelized onions

Auberginen-Burger, Caciocavallo-Käse von der Sila, Salat und karamellisierte Zwiebel

Burger d'aubergine, fromage Caciocavallo Silano, salade et oignon caramélisé



CHF 29.—

+Servito con patatine fritte/Rösti

Served with French fries/Rösti

Serviert mit Pommes frites/Rösti

Servi avec pommes frites/Rösti

## INSALATE

Insalata Caprese  
Caprese salad  
Salade Caprese  
Caprese-Salat



CHF 21.—

Insalata Nizzarda  
Nicoise salad  
Salade Nicoise  
Nizzasalat

CHF 24.—

Caesar Salad  
Caesar Salad  
Caesar Salad  
Caesar Salad

CHF 26.—

Insalata di gamberi e avocado  
Prawns and avocado salad  
Salade de crevettes et avocats  
Garnelen-Avocado-Salat

CHF 28.—

Salada del Sassa: risino konjac avocado barbabietola marinata con umeboshi  
Fagiolini semi misti cetriolo e cavolo rosso/ bianco  
Salada del Sassa: konjac rice, avocado, marinated beetroot with umeboshi  
Mixed green beans, cucumber, and red/white cabbage  
Salade de la Sassa : riz konjac, avocat, betterave marinée à l'umeboshi  
Haricots verts, mélange de graines, concombre et chou rouge/blanc  
Salada del Sassa: konjac rice, avocado, marinated beetroot with umeboshi  
Mixed green beans, cucumber, and red/white cabbage

CHF 32.—

Personalizzazioni Salada, su richiesta:

tonno 12 chf - salmone affumicato + 7 chf - gamberi (5 pz) + 12 chf –  
pollo + 10 chf – uova sode (2 pz) + 4 chf

Salada customisations, on request:

tuna 12 CHF - smoked salmon + 7 CHF - prawns (5 pieces) + 12 CHF –  
chicken + 10 CHF – hard-boiled eggs (2 pieces) + 4 CHF

Personnalisations Salada, sur demande :

thon 12 CHF - saumon fumé + 7 CHF - crevettes (5 pièces) + 12 CHF –  
poulet + 10 CHF – œufs durs (2 pièces) + 4 CHF

Salada-Anpassungen auf Anfrage:

Thunfisch 12 CHF – Räucherlachs + 7 CHF – Garnelen (5 Stück) + 12 CHF –  
Hähnchen + 10 CHF – gekochte Eier (2 Stück) + 4 CHF

## PRIMI

Parmigiana di Melanzane  
Aubergine parmigiana  
Aubergines à la parmigiana  
Auberginen-Parmigiana



CHF 26.—

Spaghetti al pomodoro e basilico  
Spaghetti with tomato sauce and basil  
Spaghettis à la sauce tomate et basilic  
Spaghetti mit Basilikum und Tomaten



CHF 24.—

Spaghetti alle vongole  
Spaghetti with clams  
Spaghettis aux palourdes  
Spaghetti mit Venusmuscheln

CHF 28.—

Lasagna alla casalinga  
Homestyle Lasagna  
Lasagnes maison  
Lasagne nach Hausfrauenart

CHF 27.—

Zuppa di verdure e cereali  
Vegetable soup with cereals  
Soupe de légumes et céréales  
Gemüse-Getreidesuppe



CHF 22.—

## SECONDI DI CARNE

Costoletta di vitello alla milanese  
Breaded veal cutlet Milanese  
Côte de veau à la milanaise  
Kalbskotelett nach Mailänder Art

\* CHF 46.—

## SECONDI DI PESCE

Salmone affumicato con spuma al rafano  
Smoked salmon with horseradish mousse  
Saumon fumé avec mousse au raifort  
Räucherlachs mit Meerrettichmousse

CHF 35.—

Filetto di branzino alla mediterranea  
Sea bass fillet Mediterranean style  
Filet de bar à la méditerranéenne  
Wolfsbarschfilet nach mediterraner Art

\* CHF 42.—

Fritto misto di pesce  
Mixed fried fish  
Poisson frit mixte  
Gemischte Fisch-Frittüre

\* CHF 35.—

\*

Contorno a scelta: patatine fritte, verdure grigliate o insalata  
Side dish of your choice: french fries, grilled vegetables or salad  
Beilage nach Wahl: Pommes Frites, Grillgemüse oder Salat  
Accompagnement au choix: pommes frites, légumes grillés ou salade

## DOLCI

Tiramisù

Tiramisù

Tiramisù

Tiramisù



CHF 14.—

Mousse ai tre cioccolati con salsa al mandarino

Three chocolate mousse with tangerine sauce

Mousse aux trois chocolats et sauce mandarine

Mousse mit drei Schokoladensorten und Mandarinsauce



CHF 14.—

Per informazioni sugli allergeni presenti nei nostri piatti,  
si prega di rivolgersi al nostro personale di sala

.....

For information on allergens present in our dishes,  
please ask our service staff

.....

Für Informationen über Allergene in unseren Gerichten,  
bitten wir Sie, unser Servicepersonal anzusprechen

.....

Pour des informations sur les allergènes présents dans nos plats,  
veuillez vous adresser à notre personnel de salle



Proposte vegetariane  
Vegetarische Gerichte  
Propositions végétariennes  
Vegetarian options



Proposte vegane  
Vegane Gerichte  
Propositions véganes  
Vegan options



Proposte senza glutine  
Glutenfreie Gerichte  
Propositions sans gluten  
Gluten-free options



Proposte senza lattosio  
Laktosefreie Gerichte  
Propositions sans lactose  
Lactose-free options

#### INFORMATIVA SULLE SOSTANZE CHE POSSONO PROVOCARE ALLERGIE O INTOLLERANZE

Si prega di segnalare eventuali allergie o intolleranze alimentari. Il nostro personale saprà indicare le pietanze e le bevande coniugabili alle sue esigenze. Ricordiamo inoltre che utilizziamo e serviamo 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

Bitte melden Sie eventuelle Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten. Unser Personal wird Ihnen die Speisen und Getränke empfehlen, die mit Ihren Bedürfnissen kompatibel sind. Wir erinnern auch daran, dass wir viele Arten von Lebensmitteln verwenden und servieren, die eine oder mehrere Allergene enthalten können, die in der Tabelle am Ende der Speisekarte aufgeführt sind. Daher ist es nicht möglich, eine unfreiwillige Kreuzkontamination, selbst wenn sie nur in Spuren vorhanden ist, im Falle eines freien Services oder eines Selbstbedienungsbuffets auszuschließen.

#### INFORMATIONS SUR LES SUBSTANCES PEUT CAUSER DES ALLERGIES OU DES INTOLÉRANCES

Veillez signaler d'éventuelles allergies ou intolérances alimentaires. Notre personnel saura vous indiquer les plats et les boissons compatibles avec vos besoins. Nous rappelons également que 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 de contamination croisée involontaire, même si elle est présente en traces, en cas de service libre ou de buffet en libre-service.

#### INFORMATION ON SUBSTANCES MAY CAUSE ALLERGIES OR INTOLERANCES

Please report any allergies or food intolerances. Our staff will be able to suggest dishes and beverages that are compatible with your needs. We would also like to remind you that we use and serve many types of food that may contain one or more allergenic substances listed in the table at the bottom of the menu. Therefore, it is not possible to exclude a form of involuntary cross-contamination, even if in traces, in the case of free service or a self-service buffet.

[www.villasassa.ch](http://www.villasassa.ch)