

FRÜHLING IM

SASSO

APERITIVO

Chardon Garden Spritz

Ein außergewöhnlicher Schaumwein mit Bitterlikör aus natürlichem Orangenschalenextrakt, erlesenen Kräutern & Gewürzen. Ein Aperitif Genuss ohne künstliche Aromen!

8,5

White Port Tonic

Eine elegante Kombination aus trockenem, weißem Portwein und spritzigem Tonic Water, serviert auf Eis und verfeinert mit Orangenzeste. Ein leichter Aperitif mit fruchtiger Note und dezent bitterer Frische.

9,0

VINO

Winkl Sauvignon Blanc

Ein sehr fruchtbetonter Sauvignon Blanc aus Südtirol. Aromen von Aprikosen, Mandarinen und Passionsfrucht vermischen sich mit aromatischen Duftkomponenten von Holunderblüte, Brennnessel und Minze. Perfekt für einen Abend mit Freunden und für andere, besondere Momente.

0,75 56,0

Le Ciel de Saintazur Rosé

Verführerisch zart-fruchtig, mit Noten von weißem Pfirsich und einem Anklang an die Kräuter der mediterranen Küche. Dieser Wein begeistert mit besonders spritziger Frische und Finesse.

0,75 35,9

1,5 71,0

Susumaniello

Tiefes, dichtes Rubinrot. In der Nase Aromen von Blaubeeren und reifen roten Früchten, Holz, Gewürzen und Tabaknoten. Eleganter und zugleich kraftvoller Wein mit reifem Tannin und einem langen samtigen Abgang.

0,75 39,5

BENVENUTO!

Die warme Jahreszeit bringt neue Energie und frische Aromen auf den Teller.

Unsere saisonale Frühlingkarte vereint Leichtigkeit, feine Kräuter und sonnengereifte Zutaten zu harmonischen Kompositionen.

Ob im lichtdurchfluteten Innenbereich oder auf unserer Terrasse unter freiem Himmel – Küchenchef Ihsan und sein Team laden euch ein, den Moment zu genießen.

Begleitet werden unsere Gerichte von ausgewählten Weinen, die die Frische und Vielfalt der Saison unterstreichen. Und zum Start bietet unsere Karte euch eine Vielzahl an erfrischenden Aperitifs.

Schön, dass ihr da seid.

Ever Sasso-Team

**Noch nicht genug?
Besucht uns online!**



SASSO.RESTAURANT.BAR



**Wir freuen uns über dein
Feedback!**

MINESTRE - SUPPEN

Tomatensuppe⁶ 8,5
Cremesuppe von vollreifen Olivetti-Tomaten ·
Sahnehaube · grüner Pesto

INSALATA - SALATE

Pollo alla Diavolo 16.5
Pikante Hähnchenbrustfiletstreifen · Schalotten ·
Lauch · Pflücksalat · Balsamico · Olivenöl –
Vinaigrette

Salata Sasso^{6,3} 16,5
Bunter Pflücksalat · Ziegenkäse · rote Beete ·
Edelschinken · Feigen · Olivenöl – Vinaigrette

Kleiner gemischter Salat⁶ 9.0
Pflücksalat · Schalotten · Tomaten · geriebener
Feta · Olivenöl – Balsamico-Vinaigrette



ANTIPASTI - VORSPEISEN

Bruschetta ^{1,6} 	9,5
Sasso's Ciabatta · Strauchtomaten · Schalotten Grana Padanoraspeln · Basilikum · Pesto	
Trüffel-Bruschetta ^{1,6}	15,5
Pflücksalat · gezupfter Burrata · Trüffelschinken · hausgemachte Trüffelcrème	
Carpaccio di Filetto ⁶	16,5
Rinderscheiben · Olivenöl · Rucola · Grana Padanoraspeln	
Carpaccio Spezial ^{6,7}	19,0
Rinderscheiben · Burrata · Rucola · Trüffelpesto	
Burrata ^{7,6}	15,5
Pflücksalat · Kirschtomaten · Pinienkerne · Mango	
Vitello Tonnato ^{4,9}	17,0
Kalbsscheiben · hausgemachte Tunacreme · Kapernäpfel · Rucola	
Vitello-Spezial ^{4,9,14}	21,9
Kalbsscheiben · hausgemachte Tunacreme · Kapernäpfel · Rucola · Tuna-Tatar	
Tuna Tatar ^{14,10,15}	18,0
Tatar vom Thunfisch · Schalotten · Gurken · frische Kräuter · Sesamöl	
Rote Beete Carpaccio ^{6,7} 	15,5
Carpaccio von der roten Beete · Belugalinsen · Ziegenkäse · Trüffel-Pesto	
Knuspergambas ^{2,4,15}	15,5
Drei knusprige Gamba im Knuspermantel · Wildkräutersalat · Teriyaki-Dip	
Vegetarische Antipasti ^{14,10,15} 	15,5
Verschiedenes Antipasti-Gemüse · Dip · frisches Ciabatta Brot	



PIZZE - PIZZA

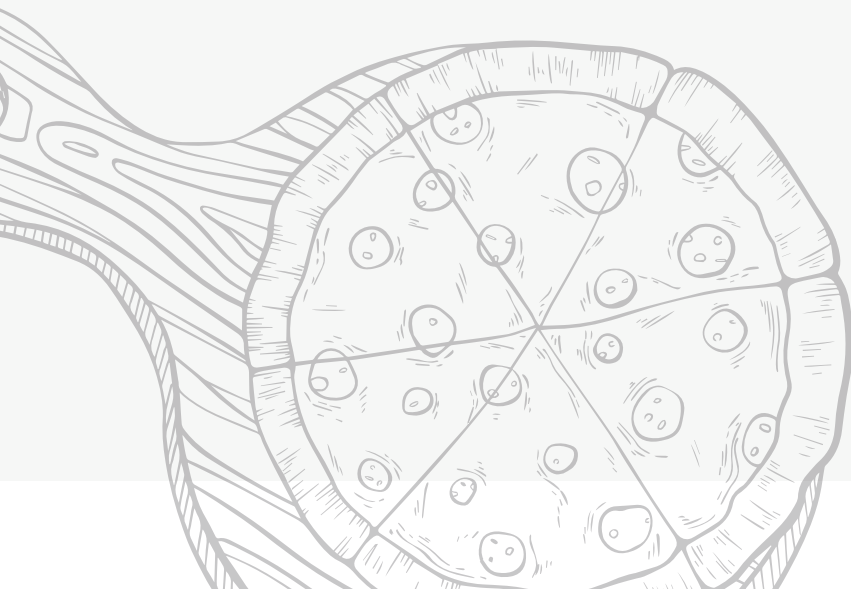
Pizzabrot ¹	5,0
Unser hausgemachtes Pizzabrot 🌿	
Pizza Margherita ^{1,6} 🌿	11,0
Tomatensauce · Mozzarella	
Pizza Prosciutto ^{1,6}	13,5
Tomatensauce · Schinken · Mozzarella	
Pizza Funghi e Prosciutto ^{1,6}	14,5
Tomatensauce · Schinken · frische Champignons · Mozzarella	
Pizza Salame ^{1,6}	13,5
Tomatensauce · Salami · Mozzarella	
Pizza Funghi e Salame ^{1,6}	14,5
Tomatensauce · Salami · frische Champignons · Mozzarella	
Pizza Salsiccia ^{1,6}	15,5
scharfe Salami · Gorgonzola · Mozzarella · grüne Pfefferkörner	
Pizza Tonno Cipolla ^{1,4,6}	15,0
Tomatensauce · Thunfisch · Zwiebeln · Mozzarella	
Pizza Vitello ^{1,4,6}	18,5
Tomatensauce · hauchdünne Kalbsscheiben · Tunacreme · Kapernäpfel · Mozzarella · Rucola	



“SLICE, SLICE BABY.”

PIZZE - PIZZA

Pizza Coppa ^{1,6}	17,5
Tomatensauce · Edelschinken · Feigen · Ziegenkäse · Balsamico · Mozzarella · Pflücksalat	
Pizza Frutti di Mare ^{1,2,4,6}	18,5
Tomatensauce · frischer Fisch · Scampi · Knoblauch · Petersilie · Mozzarella	
Pizza Bruschetta ^{1,6} 🌿	17,0
Tomatensauce · gewürfelte Strauchtomaten · Schalotten · Basilikum · Grana Padano · Mozzarella · Rucola	
Pizza Burrata ^{1,6}	15,5
Tomatensauce · Mozzarella · gezupfter Burrata · Pflücksalat	
Pizza Black Angus ^{1,4,6,9}	18,5
Tomatensauce · Black Angus Steakhüfte · Mozzarella · Kirschtomaten · Honig-Senf-Creme · Rucola	
Pizza Parma ^{1,6}	19,5
Tomatensauce · gereifter Parmaschinken · Rucola · Grana Padanoraspeln · Mozzarella	
Pizza Sasso ^{1,6}	19,5
Tomatensauce · frischer Thunfisch · Teriyaki · Chili · Kirschtomaten · Pflücksalat · Mozzarella	



PASTA - NUDELN

Penne all Arrabbiata ^{1,6} 🌿	17,5
Penne · pikante Tomatensauce · frische Kräuter · Grana Padanoraspeln	
Spaghetti Frutti di Mare ^{1,2,4,6}	19,0
Spaghetti · frische Fische · Garnelen · Knoblauch · Tomatensauce · Basilikum-Pesto · Grana Padanoraspeln	
Lasagne al Forno ^{1,6}	16,0
Der Klassiker – Lasagne mit Hackfleisch · Tomaten – Sahnesauce	
Penne Salmone ^{1,6,4}	19,0
Penne · Lachswürfel · frischer Babyspinat · Kirschtomaten · feiner Gorgonzolarahm	
Penne Pollo ^{1,6}	18,5
Penne · Hähnchenbruststreifen · marktfrisches Gemüse · Grana Padanoraspeln · Tomaten-Sahnesauce	
Penne Filetto ^{1,6}	23,9
Penne · Black Angus Rinderfiletstreifen · Paprika · pikante Tomatensauce · Pflücksalat · gezipfter Burrata	
Gnocchi Tartufo ^{1,3,6} 🌿	18,5
Hausgemachte Gnocchi gefüllt mit Trüffel-Ziegenkäse · feine Trüffelrahm · Kirschtomaten · Pflücksalat · Grana Padanoraspeln	
Raviolacci Tartufo ^{1,3,6} 🌿	19,9
Hausgemachte Raviolacci gefüllt mit Waldpilzen und Trüffel · Kirschtomaten · Babyspinat · Grana Padanoraspeln	
Gnocchi Pomodoro ^{1,3,6} 🌿	18,0
Hausgemachte Gnocchi gefüllt mit Tomate-Mozarella · feine Pestorahm · Kirschtomaten · Pflücksalat · Grana Padanoraspeln	



PASTA - NUDELN

Ravioli Salmone ^{1,3,4,6}	19,0
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Räucherlachs · Basilikum-Zitronenrahm · Kirschtomaten · Pinienkerne · Grana Padanoraspeln	
Ravioli di Porcino ^{1,6,3} 	18,5
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Steinpilzen · feine Steinpilzrahm · Kirschtomaten · Rucola · Grana Padanoraspeln	
Spaghetti al Gamberi ^{1,3,4,6}	24,9
würzige Tomaten-Sahnesauce · Rosa Pfeffer · drei Riesengarnelen · Grana Padanoraspeln	

RISOTTO

Steinpilz Risotto ⁶ 	22,5
Hausgemachtes Steinpilz - Risotto · Schalotten · Kräuter · Parmesan	
Risotto Chorizo (SCHARF) ⁶	19,0
Hausgemachtes Chorizo-Risotto · Spinat · rote Schalotten · Parmesan	
Risotto di Mare ^{2,4,6}	25,9
Safran-Risotto · Schalotten · Kräuter · frischer Fisch & Garnelen · Parmesan	

FRAGEN?

Wir können vielleicht nicht alles, aber eure Gerichte sind
unser Spezialgebiet!



AGNELLO - GERICHTE VOM LAMM

Cotoletta di Agnello^{1,6,3} 33,5

Fünf Lammkotelettes · Rosmarinkartoffeln ·
marktfrisches Gemüse

Filetto di Agnello^{1,6,3} 35,9

zartes Lammfilet · gefüllte Trüffel-Ziegenkäse-
Gnocchi · frischer Babyspinat

PESCI - GERICHTE VOM FISCH

Salmone Arosto^{1,6,4} 27,5

Lachsfilet · getrüffelttes Kartoffelpüree ·
marktfrisches Gemüse

Gamba - Pfanne^{1,2,6} 34,5

fünf Riesengarnelen · frische Kräuter ·
pikante Spaghetti · Knoblauch · Chili ·
Kirschtomaten · Grana Padanoraspeln

Tuna Steak^{1,2,4,10} 36,9

Thunfisch Bleu gebraten · Scampi an frischem
Babyspinat · Kartoffel-Limettenpüree · Sesamöl



MANZO - GERICHTE VOM RIND

Bistecca di Manzo alla Griglia ^{6,3} 33,0

Rumpsteak vom Angus mit Fettrand · hausgemachte Kräuterbutter · marktfrisches Gemüse · Pommes Frites mit Trüffel

wahlweise:

+ Pfefferrahm + 3,0

+ Gorgonzolarahm + 3,0

+ Trüffelrahm + 3,0

Filetto alla Griglia ^{6,3} 35,5

Rinderfilet vom Angus · hausgemachte Kräuterbutter · marktfrisches Gemüse · Pommes Frites mit Trüffel

wahlweise:

+ Pfefferrahm + 3,0

+ Gorgonzolarahm + 3,0

+ Trüffelrahm + 3,0

POLLO - GERICHTE VOM HÄHNCHEN

Pollo Fasciato ⁶ 26,0

Hähnchenbrustfilet gefüllt mit einer Tomaten – Mozzarella-Füllung · in feiner heller Rahmsauce · Rosmarinkartoffeln · marktfrisches Gemüse

Pollo Tirolese ⁶ 26,0

Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Spinat und Gorgonzola · feine Salbeicreme · Rosmarinkartoffeln · marktfrisches Gemüse

1=Gluten

2=Krebstiere

3=Eier

4=Fisch

6=Milch

7=Schalenhaltig

8=Sellerie

9=Senf

10=Sesam

11=Lupinen

12=Weichtiere

13=Schwefeldioxid

14=Erdnüsse

15=Soja



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

WASSER

Aqua Panna (stilles Wasser)	0,25	3,2
	0,7	7,0
San Pellegrino (Mineralwasser)	0,25	3,2
	0,7	7,0

LIMONADE

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Spezi Fl. 0,33 4,0

Goldberg
Ginger Ale, Tonic Water, Bitter Lemon 0,2 3,8

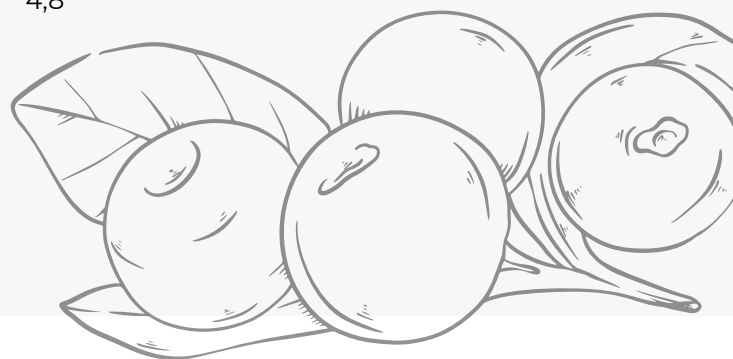
Bionade:
Holunder, Fl. 0,33 4,0
Eistee-Pfirsich,
Eistee-Zitrone
Blutorange

SAFT

Rhabarber, Orange, Apfel, Kirsche, Maracuja,
Banane 0,2 3,6
0,4 5,0

SCHORLE

bitte wählen Sie einen unserer Säfte für ihre
Schorle aus 0,2 3,3
0,4 4,8



APERITIVO

Sherry dry oder medium	5cl 6,0
Campari-Orangensaft	5cl 9,0
Martini bianco, rosso, extra dry	5cl 7,0
Lillet Berry Schweppes Russian Wild Berry, rote Früchte, Minze & Limette	0,2l 8,0
White Port Tonic	0,2l 9,0

CREMANT

Cremant Weiss oder Rosé	0,1l 7,0
Kir Prosecco	0,1l 8,0
Prosecco Aperol	0,2l 8,0
Hugo	0,2l 8,0

Lieber 0%? Kein Problem!

Wildberry Lillet · Aperol · Hugo
auch **alkoholfrei** möglich!

BIRRA - BIER

König Pilsener	0,2l 3,1 0,3l 4,0
König Pilsener alkoholfrei	0,3l 4,0
Alster	0,2l 3,1 0,3l 4,0
Alster 0,0% alkoholfrei	0,3l 4,0
Benediktiner Weizen hell, dunkel oder alkoholfrei	0,5l 5,7

“SAVE WATER,
DRINK WINE.”

VINO - WEIN

ROSÉWEIN

Rosatella Rosé (trocken) 0,2l 8,0
Toskana, Italien

WEISSWEIN

Grauburgunder 0,2l 8,0
Pfalz, Deutschland

Riesling 0,2l 8,0
Pfalz, Deutschland

Chardonnay 0,2l 8,0
Umbrien, Italien

Lugana 0,2l 9,0
Gardasee, Italien

ROTWEIN

Nero d'Avola Andrero 0,2l 8,0
Sizilien, Italien

Primitivo Marzano 0,2l 8,0
Italien; Puglia

Tempranillo 0,2l 8,0
Spanien - La Mancha

WEINSCHORLE

Weinschorle mit Rot, Rosé oder Weisswein 0,2l 7,0



BEVANDA CALDA - HEISSGETRÄNKE

KAFFEE

Espresso Kaffee nach italienischer Zubereitung	3,2
Doppelter Espresso	4,8
Espresso Macchiato mit Milchschaumhäubchen	3,5
Cappuccino Espresso mit heißer Milch und Milchschaum	4,0
Latte Macchiato Espresso mit viel heißer Milch und Milchschaum	4,8
Kaffee	3,5

TEE

Schwarzer oder grüner Tee, Minz- oder Früchtetee	3,5
--	-----



...UND ZUM ABSCHLUSS?

SWEET & SALTY

Käseauswahl für 2 Personen 20,0

Verschiedene Käsesorten · saisonale Früchte

DESSERT?

Sprecht uns auf unsere Dessert-Karte an!

“WHY CHOOSE
WHEN YOU
CAN HAVE
BOTH?!”



SPIRITUOSEN - LIQUOR

LUV & LEE Hanseatic Dry Gin 4cl	10,0
LUV & LEE Hanseatic Sloe Gin 4cl	10,0
Amaretto di Saronno 2cl	5,0
Baileys 4cl	5,0
Sambuca Molina 2cl	5,0

AQUAVIT

Malteser 2cl	5,0
Jubiläumsaquavit 2cl	5,0
Linie 2cl	5,5

GRAPPA/OBSTLER

Grappa, Haselnuss, Alte Marille 2cl	7,0
-------------------------------------	-----

DIGESTIF - DIGESTIVO

Ramazotti 2cl	5,0
Jägermeister 2cl	5,0
Averna 2cl	5,0
Fernet Branca oder Menta 2cl	5,0

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung!

