



VOYAGE CULINAIRE AUTOUR
DE LA TRUFFE BLANCHE D'ALBA

A CULINARY JOURNEY
AROUND ALBA WHITE TRUFFLE

l'assaggio
Ristorante & Bar

l'assaggio
Ristorante & Bar

Notre chef, Ugo Alciati, ambassadeur international de la truffe blanche d'Alba, et Sasha Arandjelovic, notre chef exécutif, vous guident dans un voyage culinaire unique. Savourez un menu 4 plats conçu pour mettre en valeur ce produit exceptionnel, de l'entrée au dessert.

Chaque plat est accompagné de 3 grammes de truffe blanche d'Alba.

Our Chef, Ugo Alciati, international ambassador of the White Truffle from Alba and Sasha Arandjelovic, our Executive Chef, guide you on a unique culinary journey. Enjoy a 4-course menu designed to highlight this exceptional product, from the appetizer to dessert.

Each course is garnished with 3 grams of White Truffle from Alba.

Chaque gramme ajouté sera facturé : 10€/gramme. Le prix de la truffe blanche d'Alba variant tout au long de la saison, il est susceptible d'impacter les prix de la carte

Each gram added will be charged at €10/gram. As the price of Alba white truffles varies throughout the season, it is likely to have an impact on menu prices.

l'assaggio
Ristorante & Bar

AMUSE BOUCHE DU CHEF

AMUSE BOUCHE BY THE CHEF

ANTIPASTO

56€

Oeuf poché, velouté de pommes de terre, crème de parmesan «vacche brune» 24 mois,

Poached egg, potato velouté, 24-month “vacche brune” parmesan cream

PRIMO PIATTO

56€

Tagliolini 40 jaunes d'oeuf

Tagliolini 40 egg yolks

SECONDO PIATTO

72€

Joue de bœuf accompagnée de potimarron et blettes, sauce à la truffe noire

Beef cheek with red kuri squash and chards, black truffle sauce

DESSERT

48€

Glace Fior di latte

Gelato Fior di latte

MENU EN 4 SEQUENCES

220€

4-SEQUENCE MENU

