

Lasciatevi trasportare da un'esperienza gastronomica d'eccezione, firmata dallo chef stellato Ugo Alciati e valorizzata da Sasha Arandjelovic e dal team del ristorante L'Assaggio. La sua cucina stagionale, raffinata e ispirata ai ricordi d'infanzia, rivela piatti iconici come gli agnolotti di Mamma Lidia o la faraona ta con mousse di fegatino.

Let yourself be swept away by an exceptional gastronomic experience, created by Michelin-starred chef Ugo Alciati and enhanced by Sasha Arandjelovic and his team at L'Assaggio restaurant. His seasonal cuisine, refined and inspired by childhood memories, features iconic dishes such as Mamma Lidia's agnolotti or guinea fowl with liver mousse.

Piatti Signature – Signature courses

(From 12:30pm to 2:00 pm and from 7:30pm to 10:30 pm)

Vitello tonnato della tradizione piemontese

Traditional Piedmontese Vitello Tonnato

36€

Agnolotti del plin di Mamma Lidia

Mamma Lidia's Agnolotti del plin

38€

**Suprema di faraona, pane brioche, mousse di fegatino di pollo,
salsa al Marsala e mille foglie di patate**

**Guinea fowl supreme, brioche bread, chicken liver mousse,
Marsala sauce, and potato millefeuille**

38€

**Gelato Fior di latte di montagna, mantecato al momento,
crumble, caramello burro salato e coulis ai frutti rossi**

**Freshly churned mountain fior di latte gelato,
crumble, salted butter caramel, and red fruit coulis**

18€

*Questo menu in 4 portate, accompagnato dagli stuzzichini dello chef,
può essere servito a tutti gli ospiti, al prezzo di 100 € a persona*

This four-course menu, accompanied by the chef's appetizers, can be served to all guests at a price of €100 per person

Da condividere... o no

To share... or not

Il tagliere dello chef | The Chef's Platter

La merenda sinoira

*Selezione di prosciutto di Parma stagionato 24 mesi, Parmigiano Reggiano Vacche Rosse 24 Mesi,
nocciole tonda gentile, peperoni ripieni di tonno e focaccia*

*Selection of 24-month-aged Parma ham, 24-month Parmigiano Reggiano "Vacche Rosse",
Piedmont hazelnuts IGP, stuffed peppers with tuna and focaccia bread*

42€

In tutta semplicità | In all simplicity

La Pizza «focaccia» pomodoro e burrata

Pizza "focaccia" with tomato sauce, burrata, and fresh basil

26€

La Pizza «focaccia» 4 fromaggi

Pizza Scamorza affumicata, gorgonzola, fontina, taleggio

Pizza "focaccia" with tomato sauce, smoked scamorza cheese, gorgonzola, fontina, taleggio

26€

La Pizza « focaccia » tartufata

Pizza "focaccia" with fresh mozzarella and black truffle

32€

Croque Monsieur ou Madame

28€

Cheeseburger Castille

Burger di manzo con bacon croccante, cheddar lattuga, pomodoro, maionese e patatine fritte

Beef burger with crispy bacon, cheddar, lettuce, tomato, mayonnaise, and French fries

32€

Per iniziare | Appetizers

Burrata di Andria IGP con caponata di melanzane
Burrata d'Andria IGP with its eggplant caponata
26€

Lattuga Romana grigliata, stracciatella affumicata, crumble di parmigiano, olive taggiasche
Grilled Romaine lettuce, smoked stracciatella cheese, grated parmesan cheese, Taggiasca olives
26€

Tartare di tonno rosso, avocado e uova di trota
Tuna tartare, avocado, and trout roe
32€

L'uovo in camicia con spuma di patate, crema di parmigiano e tartufo nero
Poached egg with potato mousse, parmesan cream, and black truffle
30€

Terrina di fois gras, pain brioche e mostarda di fico
Foie gras terrine, brioche bread, fig marmalade
32€

Cesar Salade
Caesar salad
28€

Paste della tradizione e non | Traditional pasta and more

Tagliatelle 40 tuorli con tartufo nero
Tagliatelles with 40 egg yolks and black truffle
36€

Le lasagne della tradizione emiliana
Beef ragù lasagna
30€

Fusilli del Pastificio Mancini al pomodoro e basilico fresco
Fusilli Mancini with fresh tomato and basil
28€

Crema di zucca e marmellata di mandarino
Pumpkin cream with mandarin marmalade
30€

I secondi | Our main dishes

Parmigiana di Melanzane

Eggplants Parmigiana

30€

Stracotto di guancia di manzo, purea di patate, bieta e jus di cottura

Slow-cooked beef cheek, potatoes purée, Swiss chard, and its cooking juice

38€

Ombrina con verdure di stagione

Grilled meagre with seasonal vegetables

42€

Polpo scottato in guazzetto, olive taggiasche e pak choi

Seared octopus, "in guazzetto" with Taggiasca olives and pak choi

38€

Per finire... | To finish ...

Selezione di formaggi

Robiola Bosina, Parmigiano Reggiano Vacche Rosse 24 Mesi,

Blue di bufala Comté 18 mesi, marmellata di fichi e miele di acacia

Robiola Bosina, Parmigiano Reggiano Vacche Rosse 24 months, Buffalo blue cheese,

Comté 18 months, fig jam, and acacia honey

28€

Tarte Tatin e crème fraîche

Tarte Tatin with crème fraîche

16€

Probabilmente il miglior tiramisù di Parigi

Probably the best tiramisu in Paris

18€

Tagliata di frutta fresca di stagione e sciroppo di basilico

Seasonal fresh fruit salad with basil syrup

16€

Proposte di vini al bicchiere

Proposition de Vins au verre

Champagne

Champagne Bollinger S.C. Brut – *Pinot noir, Chardonnay, Pinot Meunier* // 29

Champagne Henriot Blanc de Blancs Brut – *Chardonnay* // 27

Champagne Henriot Rosé – *Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier* // 30

Vini Bianchi **White Wines**

DOC Etna Ginestra, Calcagno 2023 – *Carricante* // 14

DOCG Albana di Romagna 2023 – *Albana* // 12

AOC Chablis, Gérard Duplessis 2023 – *Chardonnay* // 15

AOC Sancerre – La côte de Monts Damnés, Henri Bourgeois 2023 – *Sauvignon Blanc* // 20

Vini Rossi **Red Wines**

DOC Valpolicella Ripasso, Le Falezze by Luca Anselmi 2018 – *Corvina, Rondinella, Molinara* // 28

DOC Langhe, Rocca fu Battista 2021 - *Nebbiolo* // 13

AOC Bourgogne Rouge, Trapet 2023 – *Pinot Noir* // 18

2nd Saint Estephe, Château de Pez 2020 – *Merlot* // 18

Vini Rosé **Rosés Wines**

AOC Côtes de Provence, By Ott 2023 - *Grenache, Rolle, Syrah* // 13