

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 in crosta con mousse di fegatini.

Laissez-vous emporter par une expérience gastronomique d'exception, signée par le Chef étoilé Ugo Alciati et sublimée par Sasha Arandjelovic et l'équipe du restaurant L'Assaggio. Sa cuisine de saison, raffinée et inspirée de souvenirs d'enfance, révèle des plats emblématiques tels que les agnolotti de Mamma Lidia ou la pintade en brioche et sa mousse de foie de volaille.

Piatti Signature

Plats Signature

(Disponibile de 12h30 à 14h30 et de 19h30 à 22h30)

Vitello tonnato della tradizione piemontese

Vitello tonnato traditionnel piémontais

36€

Agnolotti del plin di Mamma Lidia

Les Agnolotti del plin de Mamma Lidia

38€

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

Suprême de pintade, pain brioché, mousse de foie de volaille,
sauce au Marsala et millefeuille de pommes de terre

38€

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

Glace Fior di latte, à base de lait de montagne,

préparée à la minute, crumble, caramel au beurre salé et coulis de fruits rouges

18€

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

Ce menu en 4 séquences, accompagné des amuses-bouches du Chef, peut être servi à l'ensemble des convives, 100€ par personne

Da condividere... o no
A partager... ou non

Il tagliere dello chef | La Planche du Chef

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*

*Sélection de jambon de Parme affiné 24 mois,
Parmigiano Reggiano « Vacche Rosse » 24 mois, noisettes Piedmont IGP,
poivrons farcis au thon et pain focaccia*
42€

In tutta semplicità | En toute simplicité

La Pizza «focaccia» pomodoro e burrata

Pizza « focaccia » à la sauce tomate, burrata et basilic frais
26€

La Pizza «focaccia» 4 fromaggi

Pizza Scamorza affumicata, gorgonzola, fontina, taleggio
Pizza «focaccia» avec sauce tomate, scamorza fumée, gorgonzola, fontina, taleggio
26€

La Pizza « focaccia » tartufata

Pizza « focaccia » à la mozzarella fraîche et à la truffe noire
32€

Croque Monsieur ou Madame

28€

Cheeseburger Castille

Burger di manzo con bacon croccante, cheddar, lattuga, pomodoro, maionese e patatine fritte
Burger de bœuf avec bacon croustillant, cheddar, laitue, tomate, mayonnaise et frites
32€

Per iniziare | Entrées

Burrata di Andria IGP con caponata di melanzane
Burrata d'Andria IGP avec sa caponata d'aubergines
26€

Lattuga Romana grigliata, stracciatella affumicata, crumble di parmigiano, olive taggiasche
Laitue romaine grillée, stracciatella fumée, parmesan râpé, olives Taggiasca
26€

Tartare di tonno rosso, avocado e uova di trota
Tartare de thon rouge, avocat et œufs de truite
32€

L'uovo in camicia con spuma di patate, crema di parmigiano e tartufo nero
Œuf poché avec mousse de pommes de terre, crème au parmesan et truffe noire
30€

Terrina di fois gras, pain brioche e mostarda di fico
Terrine de foie gras, pain brioché, confiture de figues
32€

Cesar Salade
Salade César
28€

Paste della tradizione e non | Pâtes traditionnelles et plus encore

Tagliatelle 40 tuorli con tartufo nero
Tagliatelles aux 40 jaunes d'œufs et à la truffe noire
36€

Le lasagne della tradizione emiliana
Lasagnes au ragoût de bœuf
30€

Fusilli del Pastificio Mancini al pomodoro e basilico fresco
Fusilli Mancini à la tomate et au basilic frais
28€

Crema di zucca e marmellata di mandarino
Crème de potiron et confiture de mandarine
30€

I secondi | Nos plats principaux

Parmigiana di Melanzane
Aubergines à la parmigiana
30€

Stracotto di guancia di manzo, purea di patate, bieta e jus di cottura
Joue de bœuf, purée de pommes de terre, blettes et jus de cuisson
38€

Ombrina con verdure di stagione
Maigre grillé aux légumes de saison
42€

Polpo scottato in guazzetto, olive taggiasche e pak choi
Poulpe poêlé, « in guazzetto », olives taggiasche et pak choï
38€

Per finire... | Pour finir ...

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 mois,
Bleu de bufflonne, Comté 18 mois, confiture de figues et miel d'acacia
28€

Tarte Tatin e crème fraîche
Tarte Tatin et crème fraîche
16€

Probabilmente il miglior tiramisù di Parigi
Probablement le meilleur tiramisù de Paris
18€

Tagliata di frutta fresca di stagione e sciroppo di basilico
Salade de fruits frais de saison au sirop de basilic
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

Vins Blancs

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

Vins Rouges

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

Vins Rosés

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