

Lasciatevi portare da un'esperienza gastronomica firmata dallo chef stellato Ugo Alciati, sublimata da Marco Terenghi e dal team del ristorante L'Assaggio. Una cucina di stagione, raffinata e ispirata ai ricordi d'infanzia, da scoprire attraverso piatti iconici come gli agnolotti di Mamma Lidia o la guancia di manzo brasata.

Let yourself be carried away by a gastronomic experience crafted by Michelin-starred chef Ugo Alciati, elevated by Marco Terenghi and the team at L'Assaggio restaurant. A seasonal, refined cuisine inspired by childhood memories, to be discovered through iconic dishes such as Mamma Lidia's agnolotti or braised beef cheek.

I PIATTI DI UGO UGO'S COURSES

(FROM 12:30PM TO 2:30 PM AND FROM 7:30PM TO 10:00 PM)

VITELLO TONNATO DELLA TRADIZIONE PIEMONTESE
TRADITIONAL PIEDMONTESE VITELLO TONNATO

30€

AGNOLOTTI DEL PLIN DI MAMMA LIDIA
MAMMA LIDIA'S AGNOLOTTI DEL PLIN

34€

GUANCIA DI MANZO BRASATA, CAVOLO NERO, PURÈ DI PATATE E IL SUO FONDO DI COTTURA
BRAISED BEEF CHEEK, BLACK CABBAGE, MASHED POTATOES AND COOKING JUICES

42€

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 MENÙ IN 4 PORTATE PUÒ ESSERE SERVITO ALL'INTERO TAVOLO, AL PREZZO DI 110€ A PERSONA.

THIS 4-COURSE MENU CAN BE SERVED FOR THE ENTIRE TABLE, AT A PRICE OF 110€ PER PERSON.

Origine delle nostre carni e dei nostri pesci: Coda di rospo: zona FAO 27, Atlantico nord-orientale - Gambero rosso: Italia - Astice: Canada - Vitello: Francia - Pollame: Francia - Guancia di manzo: Francia - Bistecca Angus: Irlanda

Origin of our meats and seafood: Monkfish: FAO 27, Northeast Atlantic - Red prawns: Italy - Lobster: Canada - Veal: France - Poultry: France - Beef cheek: France - Angus steak: Ireland

I Classici... The Classics...

Il tagliere dello chef | The Chef's Platter : La merenda sinoira

Selezione di Fiocco di Parma stagionato 24 mesi, Parmigiano Reggiano Vacche Rosse 24 Mesi con aceto balsamico di Modena, nocciole tonda gentile IGP, focaccia fatta in casa

Selection of 24-month-aged Parma ham, 24-month Parmigiano Reggiano "Vacche Rosse", with Modena balsamic vinegar, Piedmont hazelnuts IGP and focaccia bread

42€

Terrina di foie gras, pane brioche e marmellata di frutta secca speziata

Foie gras terrine, brioche bread, and spiced dried fruit jam

32€

Cesar Salade

Caesar salad

28€

Pizza «focaccia» pomodoro, olive taggiasche, burrata e basilico

Focaccia pizza with tomato sauce, Taggiasca olives, burrata cheese, and fresh basil

26€

(add Parma ham for an extra 7€)

Pizza «focaccia » tartufata

Focaccia pizza with fresh mozzarella and black truffle

32€

Lobster Roll con patatine fritte

Lobster Roll with French Fries

42€

Croque Monsieur / Croque Madame

28€ / 30€

Bacon Cheeseburger Castille

Burger di manzo Angus con bacon croccante, cheddar, lattuga, pomodoro, maionese alla paprika affumicata e patatine fritte

Angus beef burger with crispy bacon, cheddar, lettuce, tomato and smoked paprika mayonnaise

32€

Per iniziare | Appetizers

Barbabietola al forno, robiola di Roccaverano, erba cipollina e mandorle
Oven-roasted beets, Robiola di Roccaverano cheese, chives and almonds
26€

Uovo poché, cime di rapa saltate, crema di Parmigiano Reggiano e tartufo nero
Poached egg, sautéed cime di rapa, Parmigiano Reggiano cream and black truffle
30€

Cuore di salmone confit, zabaione all'aneto e finocchio croccante
Confit salmon heart, dill sabayon and crispy fennel
32€

Paste della tradizione e non | Traditional pasta and more

Vellutata di patate e porri, crema di acciughe e crostini di focaccia
Cream of potato and leek soup, anchovy cream, and focaccia croutons
28€

Cannelloni farciti di ricotta e spinaci su coulis di pomodoro datterino
Cannelloni stuffed with ricotta and spinach on a datterino tomato coulis
30€

Linguine alla bisque di astice, gamberi rossi e pomodori confit
Linguine with lobster bisque, red shrimps, and sun-dried tomatoes
38€

Tagliolini fatti in casa 40 tuorli con tartufo nero
Homemade tagliolini with 40 egg yolks and black truffle
38€

I secondi | Our main dishes

Cavolfiore arrostito, crema alla nocciola Tonda Gentile, petoli cipolla rossa

Roasted cauliflower, Tonda Gentile hazelnut cream, pickled red onions

30€

Ballotin di pollo ruspante, porro confit, tartufo nero e jus de volaille

Farm-raised poultry ballotine, confit leeks, black truffle and poultry jus

38€

Medaglione di rana pescatrice, verdure di stagione e salsa aioli

Monkfish medallion, seasonal vegetables and aioli sauce

44€

Per finire... | To finish ...

Selezione di formaggi

Robiola di Roccaverano, Parmigiano Reggiano Vacche Rosse 24 Mesi,

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

Robiola di Roccaverano, Parmigiano Reggiano Vacche Rosse 24 months, Buffalo blue cheese,

Comté 18 months, jam and acacia honey

28€

Tagliata di frutta fresca di stagione e sciroppo di basilico

Fresh seasonal fruit salad with basil syrup

16€

Tarte Tatin e crème fraiche

Tarte Tatin with crème fraiche

16€

Cuore fondente al cioccolato, salsa alla vaniglia di Madagascar

Chocolate fondant, Madagascar vanilla sauce

18€

Il classico tiramisù

Classic tiramisu

18€