

Lasciatevi portare da un'esperienza gastronomica firmata dallo chef stellato Ugo Alciati, sublimata da Sasha Arandjelovic 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 lo "stracotto" di guancia di manzo.

Let yourself be swept away by a gastronomic experience crafted by michelin-starred chef Ugo Alciati, and elevated by Sasha Arandjelovic and the team at l'Assaggio restaurant. A refined, seasonal cuisine inspired by childhood memories, featuring iconic dishes such as Mamma Lidia's agnolotti or the "stracotto" of 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€

STRACOTTO DI GUANCIA DI MANZO, PUREA DI PATATE, BIETA E JUS DI COTTURA

"STRACOTTO" OF BEEF CHEEK, MASHED POTATOES, SWISS CHARD, AND GRAVY

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.

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

Pizza «focaccia» pomodoro e burrata

Pizza "focaccia" with tomato sauce, burrata, and fresh basil
26€

Pizza «focaccia» 4 formaggi -Scamorza affumicata, gorgonzola, fontina, taleggio

Pizza "focaccia" 4 formaggi, smoked scamorza cheese, gorgonzola, fontina, taleggio
26€

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€

Terrina di foie gras, pain brioche e mostarda di fichi
Foie gras terrine, brioche bread, fig marmalade
32€

Cesar Salade
Caesar salad
28€

Paste della tradizione e non | Traditional pasta and more

Tagliolini 40 tuorli con tartufo nero
Tagliolini with 40 egg yolks and black truffle
38€

Parmigiana di Melanzane
Eggplant parmigiana
30€

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

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

I secondi | Our main dishes

Pollo ruspante, porcini e spinaci saltati

Free-range chicken breast, porcini mushroom parsley sauce, sautéed spinach

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 e miele di acacia

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

Comté 18 months, 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€