

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.

Laissez-vous porter par une expérience gastronomique signée par le chef étoilé Ugo Alciati, sublimée par Marco Terenghi et l'équipe du restaurant L'Assaggio. Une cuisine de saison, raffinée et inspirée de souvenirs d'enfance, à découvrir à travers des plats emblématiques comme les agnolotti de Mamma Lidia ou la joue de bœuf braisée.

I PIATTI DI UGO LES PLATS DE UGO

(DISPONIBILI DA 12H30 A 14H30 E DA 19H30 A 22H00)

VITELLO TONNATO DELLA TRADIZIONE PIEMONTESE

VITELLO TONNATO TRADITIONNEL PIÉMONTAIS

30€

AGNOLOTTI DEL PLIN DI MAMMA LIDIA

AGNOLOTTI DEL PLIN DE MAMMA LIDIA

34€

GUANCIA DI MANZO BRASATA, CAVOLO NERO, PUREA DI PATATE E IL SUO FONDO DI COTTURA

JOUE DE BŒUF BRAISÉE, CHOU NOIR, PURÉE DE POMMES DE TERRE ET SON JUS DE CUISSON

40€

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

CE MENU EN 4 SERVICES PEUT ÊTRE SERVI POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE, AU PRIX DE 110€ PAR PERSONNE.

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

Origines de nos viandes et poissons : Lotte : zone FAO 27, Atlantique Nord-Est - Gambas rouge : Italie - Homard : Canada - Veau : France - Volaille : France - Joue de bœuf : France - Steak Angus : Irlande

I Classici... Les Classiques...

Il tagliere dello chef | La Planche du Chef: 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

Sélection de jambon de Parme affiné 24 mois, Parmigiano Reggiano « Vacche Rosse » 24 mois avec vinaigre balsamique de Modena, noisettes du Piedmont IGP, pain focaccia maison

42€

Terrina di foie gras, pane brioche e marmellata di frutta secca speziata
Terrine de foie gras, pain brioché et confiture de fruits secs aux épices

32€

Cesar Salade

Salade César

28€

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

Pizza « focaccia » à la sauce tomate, olives taggiasche, burrata et basilic frais

26€

(supplément jambon de Parme +7 Euro)

Pizza « focaccia » tartufata

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

32€

Lobster Roll con patatine fritte

Lobster Roll avec frites

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*

*Burger de bœuf Angus, bacon croustillant, cheddar, laitue, tomate,
mayonnaise au paprika fumé et frites*

32€

Per iniziare | Entrées

Barbabietola al forno, robiola di Roccaverano, erba cipollina e mandorle
Betteraves cuites au four, Robiola di Roccaverano, ciboulette et amandes
26€

Uovo poché, cime di rapa saltate, crema di Parmigiano Reggiano e tartufo nero
Œuf poché, cime di rapa sautées, crème de Parmigiano Reggiano et truffe noire
30€

Cuore di salmone confit, zabaione all'aneto e finocchio croccante
Cœur de saumon confit, sabayon à l'aneth et fenouil croquant
32€

Paste della tradizione e non solo | Pâtes traditionnelles et plus encore

Vellutata di patate e porri, crema di acciughe e crostini di focaccia
Velouté de pommes de terre et poireaux, crème à l'anchois et croûtons de focaccia
28€

Cannelloni farciti di ricotta e spinaci su coulis di pomodoro datterino
Cannelloni farcis de ricotta et épinards sur coulis de tomate datterino
30€

Linguine alla bisque di astice, gamberi rossi e pomodori confit
Linguine à la bisque de homard, crevettes rouges et tomates confites
38€

Tagliolini fatti in casa 40 tuorli con tartufo nero
Tagliolini faits maison aux 40 jaunes d'œufs et à la truffe noire
38€

I secondi | Nos plats principaux

Cavolfiore arrostito, crema alla nocciola tonda gentile, petoli cipolla rossa

Chou fleur rôti, crème à la noisette IGP, pétales d'oignon rouge

30€

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

Ballotin de volaille fermière, poireaux confit, truffe noire et jus de volaille

38€

Medaglione di rana pescatrice, verdure di stagione e salsa aioli

Médailillon de Lotte, légumes de saison et sauce aïoli

44€

Per finire... | Pour finir ...

Selezione di formaggi

Robiola di Roccaverano, Parmigiano Reggiano Vacche Rosse 24 Mesi,

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

Robiola di Roccaverano, Parmigiano Reggiano Vacche Rosse 24 mois,

Bleu au lait de bufflonne, Comté 18 mois, confiture et miel d'acacia

28€

Tagliata di frutta fresca di stagione e sciroppo di basilico

Salade de fruits frais de saison au sirop de basilic

16€

Tarte Tatin e crème fraîche

Tarte Tatin et crème fraîche

16€

Fondente al cioccolato, salsa alla vaniglia di Madagascar

Fondant au chocolat, sauce à la vanille de Madagascar

18€

Il classico tiramisù

Tiramisu

18€