

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.

Laissez-vous porter par une expérience gastronomique signée par le chef étoilé Ugo Alciati, sublimée par Sasha Arandjelovic 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 le "stracotto" de joue de bœuf.

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

LES AGNOLOTTI DEL PLIN DE MAMMA LIDIA

34€

STRACOTTO DI GUANCIA DI MANZO, PUREA DI PATATE, BIETA E JUS DI COTTURA
«STRACOTTO» DE JOUE DE BŒUF, PURÉE DE POMMES DE TERRE, BLETTES ET SAUCE

42€

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.

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

Pizza «focaccia» pomodoro e burrata

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

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

Pizza «focaccia» 4 fromages - Scamorza fumée, gorgonzola, fontina, taleggio
26€

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€

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

Cesar Salade
Salade César
28€

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

Tagliolini 40 tuorli con tartufo nero
Tagliolini aux 40 jaunes d'œufs et à la truffe noire
38€

Parmigiana di Melanzane
Aubergines à la parmigiana
30€

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

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

I secondi | Nos plats principaux

Pollo ruspante, porcini e spinaci saltati

Suprême de poulet fermier, persillade de cèpes, épinards sautés

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 e miele di acacia

Robiola Bosina, Parmigiano Reggiano Vacche Rosse 24 mois,

Bleu de bufflonne, Comté 18 mois, confiture 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€