



# MENU

## AMUSE-BOUCHES

---

Gambero rosso, foglia di shiso in tempura,  
uova di luccio-perca

## ANTIPASTI

---

Carpaccio di capesante,  
caviale Oscietra e finger lime

## PIATTI

---

Agnolotti del plin in brodo di cappone

\*\*\*

Stracotto di manzo, purea di patate e salsa al Barolo

## DESSERTS

---

Gelato fior di latte con coulis di frutti rossi e caramello al burro salato

\*\*\*

Panettone di Ugo Alciati

\*\*\*

Zabaione al Moscato d'Asti

---

# BUON ANNO !

CHAMPAGNE

---

HENRIOT

250€

Coupe di Champagne, acqua e caffè inclusi  
Sono disponibili due scelte di abbinamento di vini  
La selezione del nostro sommelier

Menu disponibile solo per la cena il 31 dicembre 2024

Per maggiori informazioni o per prenotare un tavolo

+33 1 44 58 44 58

[l'assaggio@castille.com](mailto:l'assaggio@castille.com)





# MENU

## AMUSE-BOUCHES

---

Red prawns, tempura-style shiso leaves  
and pike-perch roe

## STARTERS

---

Scallops carpaccio,  
ossetra Caviar and finger lime

## MAIN COURSES

---

Agnolotti del plin with capon broth  
\*\*\*

Beef chuck "stracotto", mashed potatoes and Barolo sauce

## DESSERTS

---

Fior di Latte ice cream, salted butter caramel, red fruit coulis,  
\*\*\*

Panettone di Ugo Alciati  
\*\*\*

Moscato d'Asti Sabayon

---

# HAPPY NEW YEAR !

CHAMPAGNE

---

HENRIOT

250€

Champagne, hot drinks and water included  
Two different options of wine pairing are available  
Our sommelier's selection

Menu only available for dinner on December 31st, 2024

For more information or to book a table

+33 1 44 58 44 58

[lassaggio@castille.com](mailto:lassaggio@castille.com)

