

Lasciatevi trasportare in un viaggio gastronomico firmato dallo Chef stellato Ugo Alciati e realizzato dal nostro Chef Vasyll con il team dell'Assaggio.
Embarquez pour une expérience gastronomique créée et signée par le Chef étoilé Ugo Alciati et interprétée par notre Chef Vasyll et son équipe de L'Assaggio.
Embark on a gastronomic journey created and signed by Michelin-starred Chef Ugo Alciati and mastered by our Chef Vasyll and his team of L'Assaggio.



Proposta disponibile a pranzo dal martedì al venerdì dalle 12h00 alle 14h30
Offre disponible tous les midis du mardi au vendredi de 12h00 à 14h30
Available for lunch from Tuesday to Friday, from 12:00 pm to 2:30 pm

Menu di due portate - bevande escluse

Menu deux plats - boissons non incluses

Two-courses menu - beverages excluded

48

Menu di tre portate - bevande escluse

Menu trois plats - boissons non incluses

Three courses menu - beverages excluded

60

Menù degustazione dello Chef

Sei portate, bevande escluse

Menu dégustation du Chef

Six plats, boissons non incluses

Chef's tasting menu

Six courses, beverages excluded

130

Menu Piemontese **Menu aux saveurs piémontaises** Piedmontese menu



Vitello Tonnato alla Piemontese

La ricetta tradizionale del Ristorante Guido dal 1960

Vitello Tonnato à la Piémontaise

Recette traditionnelle du Restaurant Guido depuis 1960

Piedmontese Vitello Tonnato

Traditional recipe of the Ristorante Guido from 1960

Gli agnolotti secondo la ricetta di Mamma Lidia al sugo d'arrosto

Ravioles de viandes braisées à la piémontaise de Mamma Lidia

Braised meat ravioli from Mamma Lidia

Vitello da latte panato alla torinese con asparagi e maionese al limone

Veau de lait pané à la turinoise avec asperges et mayonnaise citronnée

Breaded suckling veal Turinese style with asparagus and lemon mayonnaise

Gelato al fiordilatte mantecato al momento con latte di vacca bianca piemontese

della Valle Stura servito crumble e caffè espresso

Glace Fior Di Latte au lait de vache blanche piémontaise de la Vallée de la Stura

préparée à la minute, crumble et café espresso

Fior Di Latte ice cream made at the moment with bianca modenese milk from Stura Valley

served with crumble and espresso coffee



ANTIPASTI

Astice con salsa profumata all'anice, lardo di colonnata,
cipollotto e Shiitake confit.

Homard à la sauce anisée, lard de Colonnata,
oignons nouveaux et Shiitake confits

Lobster with aniseed sauce, Colonnata lard,
spring onions and Shiitake confit

34

Insalatina di tonno di coniglio, indivia riccia, olio all'alloro,
foglie di capperi e carota in agrodolce

Salade de lapin confit, endive frisée, huile de laurier,
feuilles de câpres et carotte aigre-douce

Confit Rabbit salad, curly endive, bay leaf oil,
caper leaves and sweet and sour carrot.

28

Asparagi bianchi con maionese calda, mostarda,
noci e pompelmo

Asperges blanches avec mayonnaise chaude, moutarde,
noix et pamplemousse

White asparagus with warm mayonnaise, mustard,
walnuts and grapefruit

28

SIGNATURE

Vitello Tonnato alla Piemontese

La ricetta tradizionale del Ristorante Guido dal 1960

Vitello Tonnato à la Piémontaise

Recette traditionnelle du Restaurant Guido depuis 1960

Piedmontese Vitello Tonnato

Traditional recipe of the Ristorante Guido from 1960

30

PRIMI PIATTI

Risotto alle erbe e fiori primaverili con

Parmigiano reggiano "vacche rosse" 36 mesi

Risotto au pesto d'herbes et fleurs de printemps avec

Parmigiano Reggiano « vacche rosse » 36 mois

Risotto Flower with Herbs Pesto with

Parmigiano Reggiano "vacche rosse" 36 months

28

Spaghetti profumato ai crostacei, basilico e
carpaccio di ricciola

Spaghetti et fumet de la mer, basilic
et carpaccio de sériole

Spaghetti and fish fumet, basil
and amberjack carpaccio

30

Fagiolini alla carbonara

Haricots et sauce carbonara

Green beans with carbonara sauce

26

SIGNATURE

Agnolotti del Plin : gli agnolotti secondo la ricetta di
Mamma Lidia al sugo d'arrosto

Agnolotti del Plin : ravioles de viandes braisées
à la piémontaise

Agnolotti del plin : braised meat ravioli

30

Le nostre carni sono di origine europea - consultazione su richiesta. Tutti i nostri piatti sono fatti in casa con ingredienti freschi.

Toutes nos viandes sont d'origine européenne - consultation sur demande. Tous nos plats sont « faits maison » et élaborés sur place à partir de produits bruts.

All meats are of European origin - consultation upon request. All our dishes are prepared in-house from raw products.

SECONDI PIATTI

Vitello da latte panato alla torinese,
insalata iceberg e capperi

*Veau de lait pané à la turinoise,
salade iceberg et câpres*

Breaded suckling veal Turinese style,
iceberg salad and capers

34

Piselli con limone e olio alla vaniglia

Petit Pois avec Citron et huile à la vanille

Green Peas with lemon and vanilla oil

30

Agnello, animelle, piselli, menta e pecorino

Agneau, ris d'agneau, pois, menthe et fromage de brebis

Lamb, sweetbreads, peas, mint and pecorino cheese

45

Rana pescatrice, cannolicchi, fave e levistico

Lotte, couteaux, fèves et livèche

Monkfish, razor clams, broad beans and lovage

45

DOLCE

Zuppetta di fragole, rabarbaro, meringa alla mela verde
Soupe de fraises, rhubarbe et meringue à la pomme verte

Strawberry soup, rhubarb and green apple meringue

18

Cre moso al limone, composta di pomodori e vaniglia,
sablé breton, basilico

*Crèmeux citron, compote de tomates à la vanille,
sablé breton, basilic*

Lemon Crèmeux, Tomato Compote and Vanilla,
sablé breton, Basil

18

SIGNATURE

Gelato al fiordilatte mantecato al momento con latte
di vacca bianca piemontese della Valle Stura
crumble e caffè espresso

*Glacé Fior Di Latte au lait de vache blanche piémontaise
de la Vallée de la Stura préparée à la minute,
crumble et café espresso*

Fior Di Latte ice cream made at the moment
with bianca modenese milk from Stura Valley,
crumble and Espresso coffee

16

Bonbon di Cioccolato bianco e yogurt liquido,
granita al cassis

*Bonbon de chocolat blanc et yoghurt liquide,
granité au cassis*

White chocolate and liquid yoghurt bonbon,
blackcurrant granita

18

Non esitate ad informarci se avete qualche allergia o intolleranza, la lista degli allergeni è disponibile presso il nostro personale.

N'hésitez pas à nous communiquer toute allergie ou intolérance alimentaire, la liste des allergènes est disponible auprès de notre personnel.

Do not hesitate to communicate any kind of allergy or food intolerance, the list of allergens is available upon request.