

Sélection de vins au verre

Champagnes

Bollinger S.C. Brut / 27€

Henriot Blancs de Blanc / 27€

Henriot Rosé/ 30€

Vini bianchi

Arneis Langhe DOC – Fenocchio/ 11€

Albana di Romagna DOCG – Fattoria Monticino Rosso / 12€

Bourgogne AOC – J.M. Bouzerau / 16€

Pouilly–Fumé AOC – Régis Minet / 13€

Vini rossi

Chianti Classico DOCG – Monsanto /13€

Barbaresco Le Secondine DOCG – Rocca fu Battista / 25€

Bourgogne AOC – Maréchal / 15€

Pavillon de Taillefer Saint–Emilion Grand Cru AOC – Vieux Taillefer / 20€

Vini rosé

Alié – Marchesi Frescobaldi / 11€

Rosé – By Ott/13€

l'assaggio
Ristorante & Bar

Le midi de L'Assaggio

Antipasti

Vitello Tonnato de tradition piémontaise

Traditionnal Piedmontese vitello tonnato

26€

Œuf poché et asperges vertes avec crème de truffe noire

Poached egg and green asparagus with black truffle cream

28€

Artichaut confit sur fondue de Robiola di Roccaverano

Confit artichoke on a Robiola di Roccaverano fondue

26€

Piatti

Agnolotti di Mamma Lidia

Agnolotti by Mamma Lidia

36€

Fusilli « Mancini » à la carbonara avec guanciale croustillant

Fusilli «Mancini» carbonara with crispy guanciale

32€

Tagliolini 40 jaunes d'œuf, truffe noire d'été

Tagliolino 40 egg yolks with summer black truffle

42€

Tagliata de bœuf avec légumes de saison et son jus de cuisson

Sliced beef with seasonal vegetables and its cooking jus

40€

Poulpe rôti, pakchoï et bagnetto rosso

Roasted octopus, pakchoi, and bagnetto rosso

40€

Dolce

Assortiment de Fromages

Cheese assortment

19€

Glace Fior di Latte, caramel beurre salé

Gelato Fior di Latte, salted butter caramel

16€

Tiramisù

Tiramisù

16€

Salade de fruits

Fruit salad

16€

Business Lunch

Profitez d'un déjeuner composé par notre Chef !

Enjoy a gourmet lunch prepared by our

Chef !

Antipasti

Entrée du jour

Dish of the day

+

Pasta

1 Pasta du jour

1 Pasta of the day

+

Dolce

Dessert du jour

Dessert of the day

45€

Tous nos produits sont faits maison, élaborés à partir de produits frais. La liste des allergènes est disponible sur demande. Prix en euros, toutes taxes comprises.

Tutti i nostri piatti sono fatti in casa, con prodotti freschi. La lista degli allergeni è disponibile su richiesta.

Prezzi in euro, tasse incluse.

Origines des viandes et poissons / Origini delle carni e dei pesci:

Manzo: Francia, Italia, Paesi Bassi, Uruguay

Polpa: Spagna