

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

Vitello tonnato della tradizione piemontese
26€

Œuf poché et asperges vertes avec crème de truffe noire

Uovo poché e asparagi verdi con crema al tartufo nero
28€

Artichaut confit sur fondue de Robiola di Roccaverano

Carciofo confit su fonduta di Robiola di Roccaverano
26€

Piatti

Agnolotti di Mamma Lidia

Agnolotti di Mamma Lidia
36€

Fusilli « Mancini » à la carbonara avec guanciale croustillant

Fusilli « Mancini » alla carbonara con guanciale croccante
32€

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

Tagliolini 40 tuorli d'uovo con tartufo nero estivo
42€

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

Tagliata di manzo con verdure di stagione e il suo fondo di cottura
40€

Poulpe rôti, pakchoï et bagnetto rosso

Polpo arrosto, pak choi e bagnetto rosso
40€

Dolce

Assortiment de Fromages

Selezione di Formaggi
19€

Glace Fior di Latte, caramel beurre salé

Gelato Fior di Latte, caramello al burro salato
16€

Tiramisù

Tiramisù
16€

Salade de fruits

Macedonia di frutta
16€

Business Lunch

Profitez d'un déjeuner composé par notre Chef !

Goditi un pranzo gourmet preparato dal
nostro Chef!

Antipasti

Entrée du jour

Antipasto del giorno

+

Pasta

1 Pasta du jour

1 Pasta del giorno

+

Dolce

Dessert du jour

Dolce del giorno

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.

All our dishes are homemade, with raw products. Allergens listing is available on demand. Prices in euros, all taxes included.

Origines des viandes et poissons / Meat and fish origins :
Bœuf: France, Italy, Hollande, Huruguay
Pulpe: Spain