

*l'assaggio*  
Ristorante & Bar

*Lasciatevi trasportare per un'esperienza gastronomica creata e firmata dallo chef stellato Ugo Alciati e interpretata dal nostro chef Vasyl Andrusyshyn & dal suo team.*

*Embark on a gastronomic experience created and signed by the starred Chef Ugo Alciati and interpreted by our Chef Vasyl Andrusyshyn and his team.*

---

## Menù piemontese

*Baccalà mantecato con limone e scalogno brasato al miele*

Cod brandade, lemon and shallots braised with honey

30 €

~

*Agnolotti di Mamma Lidia*

Agnolotti di Mamma Lidia

34 €

or

*Tagliolino al tartufo nero di Périgord*

Tagliolino with Black Truffle from Périgord

40 €

~

*Guancia di manzo brasata al Barolo con polenta morbida e salsa al tartufo nero di Périgord*

Beef cheek braised with Barolo, creamy polenta and Black Truffle from Périgord sauce

40 €

or

*Petto d'anatra con foie gras arrostito, uvetta, pinoli, spinaci e salsa al Marsala*

Duck breast and roasted foie gras, raisins, pine nuts, spinach and Marsala sauce

40 €

~

*Gelato Fior di Latte mantecato al momento,  
con caramello al burro salato e vaniglia di Tahiti*

Fior di Latte ice cream made by the minute, salted butter caramel, Tahitian vanilla

19 €

*Menu in 4 sequenze*

4 sequences menu

120 €

## Menù degustazione dello chef

*Uovo perfetto, spuma di patate, funghi selvatici confit e caviale osetra*

Perfect egg, wild mushrooms confit and oscietra caviar

35 €

~

*Capasanta arrostita, sedano rapa, olio alle nocciole e salsa al midollo e timo*

Roasted scallops, celeriac, hazelnut oil, bone marrow and thyme sauce

34 €

~

*Risotto profumato al dragoncello, lime e astice blu di Bretagna*

Risotto, taragon, lime and blue lobster from Brittany

40 €

~

*Rombo Liscio alla brace, carote, salsa agli agrumi e olio al kaffir lime*

Wood fired brill filet, carrots, citrus sauce and combava oil

40 €

~

*Crème caramel al cocco, caffè e lemongrass*

Coconut crème caramel with coffee and lemongrass

20 €

*Menu in 5 sequenze*

5 sequences menu

145 €

## Proposte di vini al bicchiere

Bollinger, Special Cuvée  
22 €

Henriot, Blanc de Blancs  
22 €

Giacomo Fenocchio, Arneis  
13 €

Pietracupa, Fiano de Avellino  
15 €

William Fevre, Chablis  
13 €

Henri Bourgeois, Sancerre Jadis  
20 €

Bouchard, Côte de Beaune  
13 €

Riou de Thailas, Saint-Emilion  
14 €

Fattoi, Brunello di Montacino  
25 €

Federico Graziani, Etna Rosso  
16 €

All our dishes are homemade, with raw products. Prices in euros, all taxes included.

Meat and fish origins :

Cod : Norway	Beef : Germany
Scallops : France	Lobster : France
Duck : France	Brill Fillet : France