

# Sélection de vins au verre

## Champagnes

Bruno Paillard "Prèmiere Cuvée" Brut / 23€

Henriot Blancs de Blanc / 27€

De Venoge Cordon Bleu Rosé/ 30€

## Vini bianchi

Biancolella/ Ischia DOC – Casa d'Ambra/ 11€

Albana di Romagna DOCG – Fattoria Monticino Rosso / 12€

Chablis AOC – William Fevre / 14€

Pouilly-Fumé AOC – Régis Minet / 13€

## Vini rossi

Valpolicella Sant'Urbano – Speri / 15€

Brunello di Montalcino DOCG 2017 – Fattoi / 28€

Sancerre Rouge AOC « Les Bonnes Bouches » – Henri Bourgeois / 14€

Saint-Emilion Grand Cru AOC – Riou de Thallias / 16€

## Vini rosé

Alié – Marchesi Frescobaldi / 11€

Rosé – By Ott/13€

*l'assaggio*  
Ristorante & Bar

# Le midi de L'Assaggio

## Antipasti

**Vitello Tonnato**  
Vitello Tonnato  
25€

**Oeuf parfait, mousse de pommes de terre, crème de parmesan Vacche Brune 36 mois**  
Uovo perfetto, mousse di patate, crema di parmigiano Vacche Brune 36 mesi  
25€

## Piatti

**Ravioli del Plin de viande, beurre, sauge**  
Ravioli del plin, burro, salvia  
28€

**Tagliolino à la sauce tomate et straciatella**  
Tagliolino al sugo di pomodoro e straciatella  
26€

**Poulpe, Pakchoi et mayonnaise au tomate tardives**  
Polpo, Pakchoi e maionese ai pomodoro tardivo  
30€

**Black Angus, légumes du marché, jus de viande**  
Black Angus, verdure di stagione, salsa di carne  
32€

## Dolce

**Assortiment de Fromages**  
Selezione di Formaggi  
18€

**Glace Fior di Latte, caramel au beurre salé**  
Gelato Fior di Latte, caramello al burro salato  
14€

**Tiramisu**  
Tiramisu  
14€

**Salade de fruits**  
Macedonia di frutta  
14€

## 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