



CASTILLE

PARIS

L'assaggio
Ristorante & Bar

Questa carta è firmata dallo chef stellato Ugo Alciati e realizzata dal nostro squadra di cucina
Carte signée par le chef étoilé Ugo Alciati et interprétée par notre équipe de L'Assaggio
Menu created and signed by Michelin-starred Chef Ugo Alciati and mastered by our team of L'Assaggio

SASHA, GIOVANE E TALENTUOSO EXECUTIVE CHEF DEL RISTORANTE L'ASSAGGIO DEL CASTILLE E UGO ALCIATI, CHEF STELLATO, PROPRIETARIO DEL RISOFRANTE « GUIDO » A FONTANAFREDDA HANNO UNITO PASSIONE E TECNICA NELL'ELABORAZIONE DI QUESTO MENU GASTRONOMICO.

IL RISTORANTE « GUIDO » E' SITUATO NEL CUORE DEI VIGNERTI DEL PIEMONTE, UGO ALCIATI, TERZA GENERAZIONE DI CUOCHI, PROPONE PIATTI DI STAGIONE ISPIRATI ALLA SUA INFANZIA, COME GLI AGNOLOTTI, UNA RICETTA PREPARATA DA MAMMA LIDIA E LA FAMOSA FARAONA, PAN BRIOCHÉ E MOUSSE DI FEGATINI.

ATRAVERSO GUSTI E RICORDI DI ALCIATI, SASHA INTERPRETA LA MAGIA DI UN VIAGGIO CULINARIO NELLA REGIONE PIEMONTESE, SITUATA AL NORD DELL' ITALIA.

BUONA DEGUSTAZIONE !

UGO ALCIATI, CHEF EXÉCUTIF ÉTOILÉ MICHELIN ET SASHA, SON JEUNE ET TALENTUEUX CHEF DE CUISINE DE L'ASSAGGIO DU CASTILLE , ONT RASSEMBLÉ PASSION ET EXPÉRIENCE POUR VOUS PRÉSENTER CE MENU RAFFINÉ, PARTAGEANT TOUS DEUX LA MÊME PHILOSOPHIE DE LA GASTRONOMIE.

UGO ALCIATI, PROPRIÉTAIRE DU RESTAURANT « GUIDO » À FONTANAFREDDA SITUÉ AU CŒUR DES VIGNOBLES DU PIÉMONT, ET TROISIÈME GÉNÉRATION DE CUISINIER DANS SA FAMILLE, PROPOSE UNE CUISINE INVENTIVE, INSPIRÉE DES RECETTES TRADITIONNELLES DE SA MÈRE LIDIA, COMME LES AGNOLOTTI OU LA FAMEUSE PINTADE RÔTIE ET SA MOUSSE DE FOIE.

INSPIRÉ PAR LES PLATS ET LES SOUVENIRS D'ALCIATI, NOTRE EQUIPE CULINAIRE DE L'ASSAGGIO VOUS EMMÈNE DE MANIÈRE MAGIQUE AU CŒUR DU PIÉMONT, AU NORD DE L'ITALIE.

BONNE DÉGUSTATION !

UGO ALCIATI, MICHELIN-STARRED EXECUTIVE CHEF AND SASHA, HIS YOUNG AND TALENTED KITCHEN CHEF OF L'ASSAGGIO OF CASTILLE ARE COMBINING THIER PASSION AND EXPERIENCE TO PRESENT YOU THIS FINE-DINING MENU, SHARING THE SAME PHILOSOPHY ABOUT GASTRONOMY.

UGO ALCIATI, OWNER OF « GUIDO » RESTAURANT IN FONTANAFREDDA LOCATED IN THE HEART OF THE PIEDMONT WINEYARDS, AND THIRD GENERATION CHEF, PREPARES AUTHENTIC CUISINE, TRADITIONNAL RECIPES INSPired BY HIS MOTHER LIDIA SUCH AS THE AGNOLOTTI OR THE FAMOUS GUINEA FOWL AND LIVER MOUSSE.

INSPIRED BY ALCIATI'S DISHES AND MEMORIES, THE CULINARY TEAM OF L'ASSAGGIO IS MAGICALLY TAKING YOU FOR A CULINARY ESCAPE THROUGH THE PIEDMONT REGION SITUATED IN THE NORTH OF ITALY.

ENJOY !

Menu di scoperta - Gusto piemontese
Menu découverte - Le goût piémontais
Discovery menu - Piedmontese flavors

Vitello Tonnato alla Piemontese
Vitello Tonnato traditionnel à la Piémontaise
Traditional Piedmontese Vitello Tonnato

Uovo biologico morbido, mousse di patate, fonduta di Fontina Dop, tartufo nero e
croccante di focaccia fatta in casa
**Œuf biologique parfait, mousse de pommes de terre, fondue de Fontina du Val D'Aoste Dop,
copeaux de truffe noire et focaccia croquante**
Perfect organic egg, potato mousse, Fontina fondue from Val D'Aoste Dop,
black truffle and crispy focaccia

Agnolotti Di Mamma Lidia
Ravioles de viandes braisées à la piémontaise de Mamma Lidia
Ravioli of braised meats from Mamma Lidia

Filetto di manzo, patate Ratte, porcini e salsa
Filet de bœuf, pommes de terre Ratte, cèpes et jus de viande
Beef fillet, potatoes Ratte, porcini mushrooms and gravy

Meringa, marron glacé e panna montata
Meringue, marron glacé et chantilly
Meringue, marron glacé and whipped cream

Abbinamento di vini - per favore chiedi al nostro sommelier
Accord mets et vins - notre sommelier vous conseillera
Wine pairing menu - please ask our sommelier

105€ a persona, bevande escluse - Menu di scoperta viene servito a tutto il tavolo
105€ par personne, boissons non incluses - le menu découverte est servi pour l'ensemble des convives
Euro 105€ per person, beverages excluded - the discovery menu is served for all the guests at your table

Per gourmet, lasciatevi guidare dello Chef
Pour les gastronomes et fins gourmets, laissez-vous guider par le Chef
For the gourmets, let yourself be guided by the Chef

MENU DEGUSTAZIONE, SETTE PORTATE
MENU DÉGUSTATION, EN SEPT SERVICES
TASTING MENU, SERVED IN SEVEN COURSES

125

Abbinamento di vini - per favore chiedi al nostro sommelier
Accord mets et vins - notre sommelier vous conseillera
Wine pairing menu - please ask our sommelier

125€ a persona, bevande escluse - Menu degustazione viene servito a tutto il tavolo
125€ par personne, boissons non incluses - le menu dégustation est servi pour l'ensemble des convives
Euro 125€ per person, beverages excluded - the tasting menu is served for all the guests at your table

Non esitate ad informarci se avete qualche allergia o intolleranza, la lista degli allergeni è disponibile alla domanda.
N'hésitez pas à nous communiquer toute allergie ou intolérance alimentaire, la liste des allergènes est disponible auprès du personnel.
Do not hesitate to communicate any kind of allergy or food intolerance, the list of allergens is available on demand.

ANTIPASTI

Vitello Tonnato alla Piemontese

Vitello Tonnato traditionnel à la Piémontaise

Traditional Piedmontese Vitello Tonnato

28

Uovo biologico morbido, mousse di patate, fonduta di Fontina Dop, tartufo nero e
croccante di focaccia fatta in casa

**Œuf biologique parfait, mousse de pommes de terre, fondue de Fontina du Val D'Aoste Dop,
copeaux de truffe noire et focaccia croquante**

Perfect organic egg, potato mousse, Fontina fondue from Val D'Aoste Dop,
black truffle and crispy focaccia

29

Carpaccio di Filetto di Manzo Charolais tagliato a coltello, crema di Parmigiano
Reggiano 24 mesi, acciughe del Cantabrico

**Carpaccio de Filet de bœuf Charolais coupé au couteau, crème de Parmigiano
Reggiano 24 mois, anchois de Cantabrico**

Charolais beef carpaccio, sliced with knife, cream of Parmigiano
Reggiano 24 months, anchovies of Cantabrico

30

Polpo arrostito, porri, salsa al nero di seppia

Poulpe rôti, poireaux, sauce à l'encre de seiche

Roasted octopus, leeks, squid ink sauce

31

Selezione di salumi affinati*

Sélection de charcuterie affinée*

Selection of farm-matured cold-cuts and hams*

28

Selezione di formaggi*

Sélection de fromages italiens*

Selection of Italian matured cheeses*

28

*Prodotti selezionati da Ugo Alciati, affinati da Nicola Balestra Raffinati - Parigi

*Produits sélectionnés spécialement par Ugo Alciati, affinés et préparés par Nicola Balestra de la Maison Raffinati - Paris

*Products specially selected by Ugo Alciati, matured and prepared by Nicola Balestra from Raffinati - Paris

PRIMI PIATTI

“Riso Carnaroli Selezione Acquarello” invecchiato 2 anni, zucca, crema di acciughe del Cantabrico e ricotta vaccina

**« Riso Carnaroli Acquarello », courge, crème d’anchois de Cantabrico
et ricotta au lait de vache**

“Riso Carnaroli Acquarello”, pumpkin, cream of anchovy from Cantabrico and ricotta
28

Spaghetti « Pastificio Martelli » Colline Pisane, zest di limone, julienne d’insalata confit, bottarga di Sardegna e pane spadellato

**Spaghetti « Pastificio Martelli » de la colline Pisane, zeste de citron,
julienne de salade confite, boutargue de mullet**

Spaghetti « Pastificio Martelli » from Pisane hill, lemon zest, julienne of confit salad and mullet bottarga

30

Agnolotti Di Mamma Lidia

Ravioles de viandes braisées à la piémontaise de Mamma Lidia

Ravioli of braised meats from Mamma Lidia

31

Tagliatelle « 30 tuorli » fatte in casa con funghi porcini

Tagliatelle « 30 jaunes d’œufs » faites maison, accompagnées de cèpes

Homemade Tagliatelle "30 egg yolks", served with porcini mushrooms

32

Prezzi in euro, servizio e IVA inclusi

Prix nets en euros, taxes et service compris

All our prices are net in Euros, all taxes and service are included

SECONDI PIATTI

Faraona « Etichetta Rossa » arrostita, pain brioche con fegatini di pollo , gelatina al Marsala
Pintade « Label Rouge » rôtie, pain brioche avec foie de volaille, gélatine au Marsala
Roasted guinea fowl, brioche bread with poultry liver and Marsala gelatine
40

Animelle di vitello, variazione di cavolfiori : bianco, giallo, violetto e romanesco
Ris de veau, variation de choux : blanc, jaune, violet et Romanesco
Veal sweetbreads, variation of cauliflower : white, yellow, purple and Romanesco
42

Guancia di vitello, salsa al tartufo d`Alba e purea di patate
Joue de veau, sauce à la truffe blanche d'Alba et purée de pommes de terre
Veal cheek, Alba white truffle sauce and mashed potatoes
44

Tonno rosso scottato, cavolo cinese, guazzetto rosso e maionese al latte di soia
Thon rouge snaké, pak-choi, sauce rouge et mayonnaise au lait de soja
Snacked red tuna, pak choi, homemade red sauce and soya milk mayonnaise
46

DOLCE

Probabilmente il miglior Tiramisù a Parigi
Probablement le meilleur Tiramisu de Paris
Probably the best Tiramisu in Paris

14

Gelato al fiordilatte mantecato al momento
Glace « Fior di Latte » à la minute
« Fior di latte » Ice cream

14

Spuma di cioccolato bianco e caramello, gelato al pistacchio di Bronte, profumo d'arancia
Espuma de chocolat blanc et caramel, glace à la pistache de Bronte, parfum d'orange
White chocolate and caramel mousse, Bronte pistachio ice cream and orange flavor

16

Bigné alla nocciola del Piemonte, crema di cacao e zabaione al Moscato d'Asti
Choux aux noisettes du Piémont, crème de cacao et sabayon au Moscato d'Asti
Piedmont hazelnut puffs, cocoa cream and Moscato d'Asti sabayon

16