



CASTILLE

PARIS

l'assaggio
Ristorante & Bar

Questa carta è firmata dallo chef stellato Ugo Alciati e realizzata dal nostro executive Chef Pablo Sabariego

Carte signée par le chef étoilé Ugo Alciati et interprétée par notre chef Executif Pablo Sabariego

Menu created and signed by Michelin-starred Chef Ugo Alciati and mastered by our Executive Chef Pablo Sabariego

Pablo Sabariego, Giovane E Talentuoso Executive Chef Del Ristorante L'assaggio Del Castille E Ugo Alciati, Chef Stellato, Proprietario Del Risotrante « 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, Pablo Sabariego Interpreta La Magia Di Un Viaggio Culinario Nella Regione Piemontese, Situata Al Nord Dell' Italia.
Buona Degustazione !

Pablo Sabariego, Jeune Et Talentueux Chef Executif De L'assaggio Du Castille Et Ugo Alciati, Chef Étoilé Michelin, Propriétaire Du Restaurant « Guido » À Fontanafredda, Ont Rassemblé Passion Et Expérience Pour Vous Présenter Ce Menu Rafiné, Partageant Tous Deux La Même Philosophie De La Gastronomie.

Le Restaurant « Guido » Est Situé Au Cœur Des Vignobles Du Piemont Où Ugo Alciati, 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, Pablo Sabariego Vous Emmène De Manière Magique Au Cœur Du Piemont Au Nord De L'italie
Bonne Degustation !

Pablo Sabariego, Young And Talented Executive Chef Of L'assaggio Du Castille, And Ugo Alciati, Michelin-starred Chef, Owner Of « Guido » Restaurant In Fontanafredda Are Combining Thier Passion And Experience To Present To You This Fine-dining Menu, Sharing The Same Philosophy About Gastronomy.

« Guido » Restaurant, Is Located In The Heart The Piedmont Vineyards.
Ugo Alciati, 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, Pablo Sabariego Is Magically Taking You For A Culinary Escape Through The Piedmont Region Situated North Of Italy.

Enjoy !

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 Scoperta, sei portate

Menu Découverte, en six services

Discovery menu, served in six courses

95

Abbinamento di vini 3 bicchieri (27 €) 5 Bicchieri (45 €)

Accord mets et vins 3 verres (27 €) 5 verres (45 €)

Wine pairing menu 3 glasses (27€) 5 glasses (45€)

I Menu degustazione e scoperta verranno serviti a tutto il tavolo

Les menus dégustation et découverte sont servis pour l'ensemble des convives

The discovery menu and the tasting menu are served for all the guests at your table

Questa carta è firmata dallo chef stellato ugo alciati e realizzata dal nostro executive Chef Pablo Sabariego.

Carte signée par le chef étoilé Ugo Alciati et interprétée par notre chef des cuisines Pablo Sabariego.

Menu created and signed by Michelin-stared chef Ugo Alciati and mastered by our Executive Chef Pablo Sabariego

Tutte le nostre carne sono di origine italiana o francese. Tutti i nostri piatti sono fatti in casa con ingredienti freschi
Toutes nos viandes sont d'origine Française ou Italienne. Tous nos plats sont « faits maison » : élaborés sur place à partir de produits bruts.
All our meats are of French or Italian origin and all our dishes are prepared in-house from raw products

ANTIPASTI

Vitello Tonnato alla Piemontese

Vitello Tonnato traditionnel à le Piémontaise

Traditional Piemontese Vitello Tonnato

24

Tartare di tonno rosso, burrata e pomodorino confit

Tartare de thon rouge, burrata, tomates confites

Red tuna tartar, burrata and confit tomatoes

29

Uovo morbido, mousse di patate, Parmiggiano 30 mesi e selezione di pepi

Œuf parfait, mousse de pommes de terre, parmesan affiné trente mois et mélange de poivres

Perfect egg, potato mousse, thirty-month-aged parmesan and mixed peppers

27

Verdure invernali in diverse cotture

Légumes d'hiver en différentes cuissons

Winter vegetables cooked in different styles

28

Selezione di salumi affinati*

Sélection de charcuterie affinée*

Selection of farm-matured cold-cuts and hams*

28

Piatto di formaggi*

Plateau de fromages Italiens*

Plate 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

Tutte le nostre carne sono di origine italiana o francese. Tutti i nostri piatti sono fatti in casa con ingredienti freschi

Toutes nos viandes sont d'origine Française ou Italienne. Tous nos plats sont « faits maison » : élaborés sur place à partir de produits bruts.

All our meats are of French or Italian origin and all our dishes are prepared in-house from raw products

PRIMI PIATTI

Agnolotti Di Lidia

Ravioles de viande braisées à la piémontaise de Mamma Lidia

Ravioli of braised meats from Mamma Lidia

28

Risotto Aquarello, Lumache di Borgogne, Nocciole Piemontese, Funghi selyatici di bosco

Risotto Aquarello, escagots de Bourgogne, noisettes du Piémont,

Trompettes de la mort et persil

Aquarello risotto, Burgundy snails, piedmonts' nuts, wild mushrooms and parsley

28

Tagliatelli di castagne, ragù di coniglio e tartufo nero

Tagliatelle de châtaigne, ragout de lapin et truffe noire

Chestnut tagliatelli, rabbit ragout and black truffle

29

Rigatoni fatti in casa alla bolognese

Rigatoni maison à la Bolognaise

Home-made Rigatoni Bolognaise

26

SECONDI PIATTI

Pescato del giorno, ristretto di vongole, bietole e limon confit

Pêche du jour, jus de palourdes, blettes et citron confit

Fish of the day, clam jus, swiss chard and confit lemon

39

Capesante e topinambour, caviar « Baeri Royal », Cime di rapa

Saint-jacques rôties, topinambours, caviar « Baeri royal », brocoli rave

Roasted sea scallops, Jerusalem artichokes, « Baeri royal » caviar, broccoli turnip

57

Filetto di manzo Charolais, millefoglie di patate al « Comté » affinato 30 mesi e funghi

Filet de bœuf charolais, millefeuille de pommes de terre au Comté affiné 30 mois et

champignons rôtis

Filet of Charolais beef, potato napoleon with thirty-month-aged Comté cheese and roasted mushrooms

49

Animella, purea di carciofi violetti, insalata di sedano rapa al balsamico

Ris de veau, mousseline d'artichaut poivrade, salade de céleri rave au vinaigre balsamique

Veal sweetbreads, poivrade artichoke mousse, celery ball salad with balsamic vinegar

39

DOLCE

Mousse di cioccolato 70% caldo, gelato alla nocciola di Piemonte, polvere di fave tonka
Espuma de chocolat chaud 70%, glace aux noisettes du Piémont, poudre de fèves Tonka
70% dark chocolate mousse, piedmonts' nut ice-cream, Tonka bean powder
11

Pani di spezie tostato al forno, yogurt al latte di buffala, mondori di avola
Pain d'épices rôti, potirons au four, yaourt au lait de buffle, amandes grillées
Roasted ginger bread, baked pumpkin, buffalo milk yogurt and toasted almonds
12

Probabilmente il miglior Tiramisù a Parigi
Probablement le meilleur Tiramisù de Paris
Probably the best Tiramisu in Paris
13

Gelato al fiordilatte mantecato al momento
Glace « Fior di Latte » à la minute
« Fior di latte » Ice cream
12

Non esitate ad informarci se avete qualche allergia o intolleranza
N'hésitez pas à nous communiquer toute allergie ou intolérance alimentaire
Do not hesitate to communicate any kind of allergy or food intolerance

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 included



CASTILLE

PARIS