



CASTILLE
PARIS



STARHOTELS®
COLLEZIONE

Benvenuti !



CASTILLE

PARIS

L'assaggio
Ristorante & Bar

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

Proposta del Giorno
Suggestions du Jour
Daily Suggestions

Menu di due portate - bevande escluse

Menu deux plats - hors boisson

Two-courses menu - without beverage

45€

Menu di tre portate - bevande escluse

Menu trois plats - hors boisson

Three-courses menu - without beverage

55€

Lasciatevi tentare dalle preparazioni fresche e saporite elaborate dal nostro chef
e preparatevi a vivere un'esperienza indimenticabile al Ristorante L'Assaggio!

***Laissez-vous tenter par les suggestions fraîches et savoureuses de notre Chef
et profitez d'un bon moment au Restaurant L'Assaggio!***

Enjoy fresh and tasty suggestions of our Chef and have a good time at L'Assaggio Restaurant !

Proposta disponibile a pranzo dal martedì al venerdì dalle 12h00 alle 14h30
Offre disponible tous les midis du mardi au vendredi de 12h00 à 14h30
Available for lunch from Tuesday to Friday, from 12:00 pm to 2:30 pm

Menu Piemontese
Menu aux saveurs piémontaises
Piedmontese menu

Uovo biologico morbido, spuma di patata e Tartufo nero
Œuf parfait biologique, mousse de pommes de terre et truffe noire
Organic perfect egg, potato mousse, black truffle

Gli agnolotti secondo la ricetta di Lidia al sugo d'arrosto
Ravioles de viandes braisées à la piémontaise de Mamma Lidia
Braised meat ravioli from Mamma Lidia

Faraona « Etichetta Rossa » arrostita, pain brioche con paté di fegatini, salsa al Marsala
Pintade « Label Rouge » rôtie, pain brioché avec pâté de foie et sauce au Marsala
Roasted guinea fowl, brioche bread with liver paté and Marsala sauce

Gelato al fiordilatte mantecato al momento con latte di vacca bianca piemontese
della Valle Stura servito con caramello al burro salato
***Glace Fior Di Latte au lait de vache blanche piémontaise de la Vallée de la Stura
préparée à la minute et son caramel au beurre salé***
Fior Di Latte ice cream freshly prepared with bianca modenese milk from Stura Valley
served with salted butter caramel

95 Euro a persona, bevande escluse
95 Euros par personne, boissons non incluses
Euro 95 per person, beverages excluded

ANTIPASTI

Uovo biologico morbido, spuma di patata e Tartufo nero

Œuf parfait biologique, mousse de pommes de terre et truffe noire

Organic perfect egg, potato mousse, black truffle

24

Scorzonera affumicata, barbabietola all'aceto balsamico prezzemolo e crescione d'acqua

Panais fumé, betterave marinée au vinaigre balsamique, persil et cressons

Smoked panais, balsamic vinegar marinated beetroot, parsley and watercress

24

SIGNATURE

Vitello Tonnato alla Piemontese

La ricetta tradizionale del Ristorante Guido dal 1960

Vitello Tonnato à la Piémontaise

Recette traditionnelle du Restaurant Guido depuis 1960

Piedmontese Vitello Tonnato

Traditional recipe of the Ristorante Guido from 1960

26

Merluzzo in due versioni: in carpaccio con acciughe e tartufo nero (merluzzo crudo, condito con salsa alle accighe, lamelle di tartufo nero) e mantecato in salsa verde

Variation de cabillaud: carpaccio avec anchois et truffe noire

et brandade avec sauce « al verde »

Variation of cod fish: carpaccio with anchovies and black truffle and brandade with green sauce

28

PRIMI PIATTI

Tagliolini con pane, burro e acciughe e peperone al forno
Tagliolini au pain, beurre et anchois accompagnées de poivrons au four
Home made tagliolini with bread, butter and anchovies served with baked sweet peppers
25

Risotto con midollo arrostito, sugo di carne ed erba cipollina
Risotto à la moelle rôtie, jus de viande et ciboulette
Risotto with roasted marrow, meat sauce and chives
26

Vellutata di funghi porcini con insalatina agra di sottobosco
Velouté de cèpes, et salade forestière sauce aigre douce
Mushrooms velouté with sweet and sour forest salade
26

SIGNATURE

Agnolotti del Plin : gli agnolotti secondo la ricetta di Lidia al sugo d'arrosto
Agnolotti del Plin : ravioles de viandes braisées à la piémontaise
Agnolotti del plin : braised meat ravioli
28

SECONDI PIATTI

Sedano rapa cotto lentamente con olio di nocciole tartufo nero e acetosella
Céleri-rave cuit lentement à de l'huile de noisette, truffe noire et oseille
Slowly cooked celeriac with hazelnuts oil, black truffe and sorrel

30

Salmerino alpino con maionese calda al limone finferli e dragoncello
Filet d'omble chevalier avec sa mayonnaise chaude, girolles et estragon
Char fish served with hot mayonnaise sauce, chanterelles and tarragon

32

SIGNATURE

Faraona « Etichetta Rossa » arrostita, pain brioche con paté di fegatini, salsa al Marsala
Pintade « Label Rouge » rôtie, pain brioché avec pâté de foie et sauce au Marsala
Roasted guinea fowl, brioche bread with liver paté and Marsala sauce

32

SIGNATURE

Guancia di vitello brasata al Nebbiolo, purea di patate
Joue de veau braisée à basse température
au vin Nebbiolo accompagnée d'une purée de pomme de terre
Braised veal cheek cooked at low temperature in Nebbiolo wine, mashed potatoes

34

DOLCE

Zabaione freddo con mandorle sabbiate e uvetta
Sabayon froid, amandes sablées et raisins secs
Cold sabayon with almond and raisin

13

Crème brûlée con pere candite nel vino rosso
Crème brûlée, poires cuites au vin rouge
Crème brûlée and pears cooked in red wines

13

SIGNATURE

Gelato al fiordilatte mantecato al momento con latte di vacca bianca piemontese
della Valle Stura servito con caramello al burro salato
*Glace Fior Di Latte au lait de vache blanche piémontaise de la Vallée de la Stura
préparée à la minute et son caramel au beurre salé*
Fior Di Latte ice cream made at the moment with bianca modenese milk from Stura Valley
served with salted butter caramel

16

Cre moso al gianduia con lampone e nocciole caramellate
Crèmeux au Gianduja, framboises et noisettes caramélisées
Gianduja creamy cake with raspberry and caramelized hazelnuts

16

LISTA DEGLI ALLERGENI
LISTE DES ALLERGÈNES
LIST OF ALLERGENS

1. Céréales contenant du gluten

Blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées
Et produits à base de ces céréales

2. Crustacés

Et produits à base de crustacés

3. Oeufs

Et produits à base d'oeufs

4. Poissons

Et produits à base de poissons

5. Arachides

Et produits à base d'arachide

6. Soja

Et produits à base de soja

7. Lait

Et produits à base de lait (y compris de lactose)

8. Fruits à coques

Amandes, noisettes, noix,
Noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches
Et produits à base de ces fruits

9. Céleri

Et produits à base de céleri

10. Moutarde

Et produits à base de moutarde

11. Graines de sésame

Et produits à base de graines de sésame

12. Anhydride sulfureux et sulfites

En concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO₂)

13. Lupin

Et produits à base de lupin

14. Mollusques

Et produits à base de mollusques

*Buon
Appetito!*