



VOYAGE CULINAIRE AUTOUR  
DE LA TRUFFE BLANCHE D'ALBA

A CULINARY JOURNEY  
AROUND ALBA WHITE TRUFFLE

*l'assaggio*  
Ristorante & Bar

Notre chef, Ugo Alciati, ambassadeur international de la truffe blanche d'Alba, et Sasha Arandjelovic, notre chef exécutif, vous guident dans un voyage culinaire unique. Savourez un menu 4 plats conçu pour mettre en valeur ce produit exceptionnel, de l'entrée au dessert.

Chaque plat est accompagné de 3 grammes de truffe blanche d'Alba.

Our Chef, Ugo Alciati, international ambassador of the White Truffle from Alba and Sasha Arandjelovic, our Executive Chef, guide you on a unique culinary journey. Enjoy a 4-course menu designed to highlight this exceptional product, from the appetizer to dessert.

Each course is garnished with 3 grams of White Truffle from Alba.

Chaque gramme ajouté sera facturé : 10€/gramme. Le prix de la truffe blanche d'Alba variant tout au long de la saison, il est susceptible d'impacter les prix de la carte

Each gram added will be charged at €10/gram. As the price of Alba white truffles varies throughout the season, it is likely to have an impact on menu prices.

*l'assaggio*  
Ristorante & Bar

AMUSE BOUCHE DU CHEF

AMUSE BOUCHE BY THE CHEF

ANTIPASTO

56 €

*Oeuf poché, velouté de pommes de terre,  
crème de parmesan «vacche brune» 24 mois,*

*Poached egg, potato velouté, 24-month “vacche  
brune” parmesan cream*

PRIMO PIATTO

56 €

*Tagliolini 40 jaunes d’oeuf*

*Tagliolini 40 egg yolks*

SECONDO PIATTO

72 €

*Joue de bœuf accompagnée de potimarron  
et blettes, sauce à la truffe noire*

*Beef cheek with red kuri squash and chards,  
black truffle sauce*

DESSERT

48 €

*Glace Fior di latte*

*Gelato Fior di latte*

MENU EN 4 SEQUENCES

220 €

4-SEQUENCE MENU

*l'assaggio*  
Ristorante & Bar

**BOOK NOW**

