

Castille
PARIS
PLACE VENDÔME

**IL RISTORANTE L'ASSAGGIO DEL CASTILLE PARIS
PRESENTA LA COLLABORAZIONE CON LO CHEF
UGO ALCIATI**

***La nuova proposta di fine dining de L'Assaggio vanta un menù
ideato da Ugo Alciati,
un'interpretazione "tradizionalmente moderna" della cucina italiana e piemontese
dedicata ai parigini ed al pubblico internazionale***



Parigi, Giugno 2017 – Al **Castille Paris – Starhotels Collezione** brilla una nuova stella.

Da Giugno 2017 il menu del ristorante **L'Assaggio**, situato all'interno dell'hotel Castille nella elegante rue Cambon, porta la firma di **Ugo Alciati**, Chef 1 stella Michelin alla guida dello storico "Guido Ristorante" di Serralunga d'Alba, in Piemonte, e volto di Eataly nel rappresentare l'eccellenza della cucina italiana nel mondo.

Questa collaborazione intende portare valore aggiunto al Castille proponendo una nuova, purissima interpretazione della grande cucina del territorio italiano, che fa da eco all'italianità distintiva del DNA di Starhotels.

Molto apprezzato per la sua "limpidezza" creativa e per l'essenzialità nella valorizzazione delle materie prime, Ugo Alciati è l'erede di una famiglia che ha scritto la storia della cucina italiana.

Nella sua filosofia di cucina il punto di partenza del piatto è sempre l'ingrediente, esaltato dalla combinazione di pochi abbinamenti e mantenuto puro attraverso una lavorazione delicata e mai invadente.

Il Ristorante l'Assaggio del Castille rappresenta una nuova, intrigante opportunità per la città e per il pubblico internazionale dell'hotel di conoscere i piatti e le preparazioni di uno degli Chef più rappresentativi della cucina tradizionale del Piemonte.

Il menù, ideato da Ugo Alciati e realizzato dall'**Executive Chef de L'Assaggio Ugo Gastaldi** insieme alla sua brigata, è un compendio di cultura gastronomica tradizionale con accenti di grande personalità, elevato ai livelli più alti dalla straordinaria capacità dello Chef di valorizzare le eccellenze piemontesi e la stagionalità di materie prime di altissima qualità.

Castille

PARIS
PLACE VENDÔME

Tra i piatti *signature* de L'Assaggio spiccano il *Vitello Tonnato alla Piemontese*, uno dei piatti cult di Ugo Alciati, accanto alle *Verdure dell'orto*, *Porcini e Tartufo Nero*, antipasti che colpiscono occhi e palato. Tra i primi piatti, protagonisti sono gli *Agnolotti di Lidia*, uno dei piatti che ha contribuito a scrivere la storia della cucina italiana. Tra i *main courses* protagoniste stagionali della carta sono la *Lingua di Vitello e Bagnetto Piemontese* ed il *Merluzzo, Spinaci e Mandorle*.



La carta dei vini sposa e valorizza i piatti di Ugo Alciati. La selezione include etichette di culto ed una vasta scelta di grandi vini nazionali ed internazionali.

In un ambiente raffinato dal sapore parigino, contraddistinto da arredi in legno ed impreziosito da accenti color oro e stampe d'epoca, *il Ristorante l'Assaggio* si affaccia sul luminoso patio, una corte privata dal sapore retrò arricchita da una fontana monumentale che rimanda a paesaggi mediterranei.

Le sale del ristorante offrono un'atmosfera intima e sofisticata in cui gli ospiti potranno scoprire ed assaporare la grande cucina d'autore, circondati dal lusso discreto e personalissimo degli spazi.

L'Assaggio è aperto dal Lunedì al Venerdì per pranzo e cena, il Sabato soltanto a cena dalle 12.30 alle 14.30 e dalle 19.30 alle 22.30.

Chiuso la Domenica.

Cena à la carte 65-75€, vini esclusi.

Castille

PARIS
PLACE VENDÔME

Castille: Fascino parigino, stile italiano

Al Castille il fascino francese e l'accoglienza italiana si fondono in un delicato binomio.

In un ambiente raffinato contraddistinto da pezzi d'antiquariato abbinati ad arredi dal sapore contemporaneo, l'attenzione ai dettagli valorizza l'architettura aristocratica francese tipica del XVIII secolo.

Situato nel cuore del 1 Arrondissement, a fianco al leggendario Atelier Chanel, questo hotel 5 stelle dista soltanto pochi passi da Place Vendôme, dal Louvre e dall'Opera Garnier.

Con le sue seducenti 108 camere e suites, 2 meeting rooms di lusso, il ristorante L'Assaggio firmato da Ugo Alciati il Castille racchiude tutto lo charme della Ville Lumière.

Ugo Alciati

1 stella Michelin, 2 forchette Gambero Rosso, 2 cappelli Espresso, Ugo Alciati è l'erede di una famiglia che ha scritto la storia della cucina italiana.

Menù di stagione, carta essenziale, altissima qualità delle materie prime e valorizzazione delle eccellenze del territorio sono da sempre le carte vincenti degli Alciati.

Imprenditore nel suo Guido Ristorante con i fratelli, Ugo è anche l'ideatore di una catena di gelaterie di alta qualità dal nome Lait - gelato base fiordilatte mantecato al momento - che hanno conquistato i palati italiani e stranieri con punti vendita in Italia e all'estero.

La sua filosofia: capire la natura degli ingredienti, rispettare la fatica di chi li produce, imparare dalla propria terra, meglio togliere che aggiungere. Poche regole, ma chiare.

#futurosensaspresco è il motto di Ugo Alciati, che sostiene: "La mia ricetta per un futuro senza spreco? Sta nel passato. Con la sapienza dei vecchi metodi ma anche con l'intelligenza delle tecnologie di oggi".

Starhotels

Con 29 alberghi 4 e 5 stelle situati nel cuore delle migliori destinazioni d'Italia e del mondo, Starhotels si propone come sinonimo dell'eccellenza dell'ospitalità italiana.

Tra le proprietà del gruppo si distinguono i prestigiosi Starhotels Collezione, 12 gioielli one of a kind, vere e proprie icone di stile dalla spiccata personalità ed espressione autentica della città che li accoglie. Questi alberghi sorgono in palazzi di grande valore, sono contraddistinti da una raffinatezza senza tempo arricchita da dettagli di design ed offrono un servizio attento ed impeccabile, praticamente su misura. Gli Starhotels Collezione si trovano a New York, Parigi, Londra, Milano, Roma, Firenze, Venezia, Siena, Trieste e Vicenza.

www.starhotels.com

Ufficio Stampa e PR

Marta Olivari – PR Manager

Email: m.olivari@starhotels.it

T: +39 055 3692236