



CASTILLE
PARIS

IL MESE DEL TARTUFO

DEL TARTUFO BIANCO D'ALBA

PARIS

AL CASTILLE

AL 3 DICEMBRE

DAL 3 NOVEMBRE

2025

FIERA INTERNAZIONALE

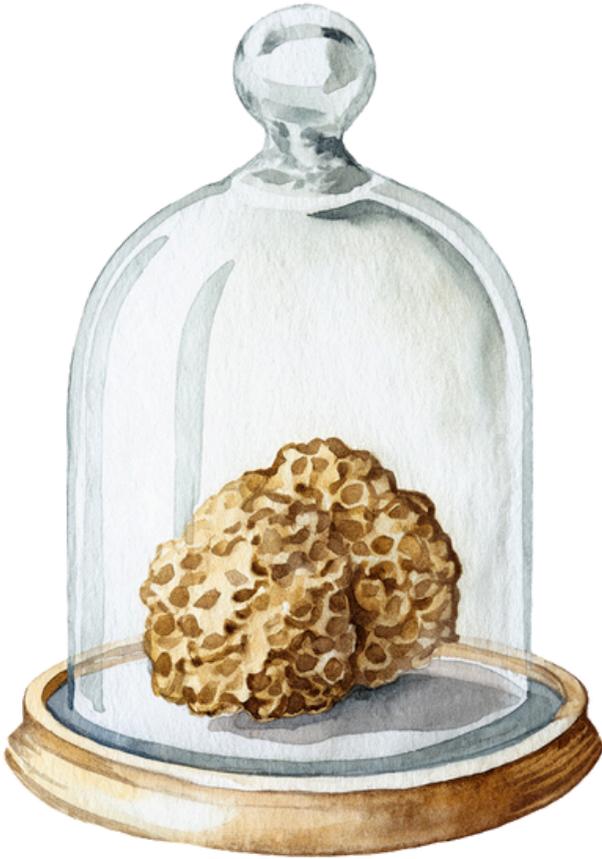
CASTILLE
PARIS

l'assaggio
Ristorante & Bar

Una stagione all'insegna del tartufo

Il Castille e il suo ristorante L'Assaggio vi invitano a (ri)scoprire il tartufo attraverso un percorso gastronomico inedito.

Dal tartufo nero al tartufo bianco d'Alba, disponibile solo da metà ottobre a dicembre, l'hotel celebra questo diamante gastronomico in tutte le sue forme e sapori.



Menu Diamante Bianco

Il nostro chef, Ugo Alciati, ambasciatore internazionale del Tartufo Bianco d'Alba, e Sasha Arandjelovic, il nostro executive chef, vi propongono un viaggio culinario unico, dove ogni piatto è esaltato dal Tartufo Bianco d'Alba.

Antipasto dello chef



**Uovo in camicia , spuma di patate fondenti,
crema di Parmigiano Reggiano “Vacche Rosse” 24 mesi** 5 6 €

**Tagliolini con 40 tuorli d'uovo,
lavorati a mano secondo la più pura tradizione piemontese** 5 6 €

**Stracotto di guancia di manzo, purè di carote fondenti
e bietole saltate** 7 2 €

Gelato Fior di Latte mantecato al momento 4 8 €

I piatti possono essere degustati à la carte
o con menu completo: 195 € a persona

L'Assaggio Bar celebra il tartufo

Lo spirito del tartufo si respira anche all'Assaggio Bar. Accomodatevi nel patio, nella sala da tè o al bar e godetevi una pausa chic e profumata.

Un invito a un viaggio sensoriale unico, nel cuore di Parigi.

Un cocktail unico a base di tartufo nero - 28 €

Un mix di tapas a base di tartufo nero o bianco* - 30 €



*Tartufo bianco: 10 € al grammo

Il negozio temporaneo

Una mini-boutique allestita nella hall, concepita come un gabinetto delle curiosità, mette in risalto le aziende artigianali Tartuflanghe e Tartufo Regale:

- Cofanetti gourmet a base di tartufo
- Il tartufo di cioccolato di Ugo Alciati





L'arte del tartufo - Masterclass

Nell'intimità del Castille, vi proponiamo un esclusivo laboratorio dedicato al tartufo, solo su prenotazione e con posti limitati.

Immergetevi nell'affascinante universo di questo diamante della gastronomia attraverso la scoperta delle sue origini, delle sue caratteristiche e delle sottili differenze che contraddistinguono il tartufo bianco dal tartufo nero.

L'esperienza prosegue con una degustazione di vini rigorosamente selezionati e una raffinata selezione di tapas al tartufo, appositamente ideate per esaltarne gli aromi.

A partire da 50 €