

Assaje

Ristorante a Villa Borghese

Resident Chef
Claudio Mengoni

Restaurant Manager
Carmine Renzulli



ALDROVANDI
VILLA BORGHESE
ROME

Gentile Ospite, al fine di poter soddisfare al meglio ogni Suo desiderio, La invitiamo a comunicare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze alimentari.

La informiamo che la preparazione dei piatti avviene in locali dove può esserci contatto involontario con le seguenti sostanze allergeniche o i loro derivati, pertanto se ne possono trovare tracce in ogni alimento:

Cereali contenenti glutine, Crostacei, Uova, Pesce, Arachidi, Soia, Latte, Frutta a guscio, Sedano, Senape, Semi di Sesamo, Anidride Solforosa e Solfiti, Lupini e Molluschi.

Per qualsiasi informazione su sostanze ed allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione, che verrà fornita a richiesta, dal personale in servizio, a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura delle materie prime utilizzate e alle modalità di preparazione dei piatti presenti nel menù.

“Per la tutela della salute del consumatore, i prodotti della pesca somministrati crudi o praticamente crudi in questo esercizio (es: crudi, marinati, affumicati), sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ai fini sanitari, ai sensi del Reg. CE 853/04 e della Circolare Ministero della Salute 17/02/2011”.

“Alcuni prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura, come descritto nelle procedure del Manuale di Gestione della Sicurezza Alimentare mediante Sistema HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.”

“Alcune materie prime possono essere surgelate o congelate all'origine secondo la disponibilità del mercato oppure per garantirne la qualità e la sicurezza merceologica“. (*)

Dear Guest, in the aim to best meet your needs, please inform our staff about any food allergies or intolerances that you may have.

We inform you that the preparation of dishes takes place in an enclosed area in which there can be accidental contact with these allergens, so traces may be found in the following foods:

Cereals containing gluten, crustacean, eggs, fish, peanuts, soy, milk, fruit-shells, celery, mustard, sesame seeds, sulfurous anhydride and sulfites, lupines and shellfish.

For any information about substances and allergens please consult the appropriate documentation provided by our staff in charge, available to provide the information you need concerning used raw food nature and preparation methods.

“To protect consumer health, fishery products administered as raw or almost raw, in this restaurant (i.e. raw, marinated and smoked ones) are subjected to rapid reduction in temperature, for health purposes, in accordance with the CE Reg. 853/04 and with the Circular of the Ministry of Health 17/02/2011”.

“Some fresh produce is subjected to rapid reduction in temperature, as outlined in the procedures recommended in the Manual Food Safety Management through HACCP System in accordance with the CE Reg. 852/04 and the CE Reg. 853/04”.

“Some raw materials can be frozen or deep-frozen in its origin, according to market availability, or to ensure their quality and safety commodity“. (*)

GOURMET MENU

Ricciola marinata in acqua di pomodoro con
caviale, asparagi di mare, avocado e mela annurca
Amberjack marinated in tomato water with caviar, sea asparagus, avocado and apple

Battuta di fassona con senape rustica, ravanelli e tartufo nero
Diced "Fassona" beef with rustic mustard, radish and black truffle

Risotto con zucca pancia di maiale e aceto balsamico tradizionale
Pumpkin risotto with pork and extra aged balsamic vinegar

Tagliolini al limone con burrata, gamberi rossi crudi,
asparagi di mare e foglia di ostrica*
Homemade lemon tagliolini pasta with Burrata cheese, raw red prawns
sea weed asparagus and oyster leaves

Filetti di triglia in tempura con melanzane,
cipolle rosse e crema di provola affumicata
Red mullet fillet tempura style with eggplants, red onions,
smoked milk cream sauce

Guancia di vitello brasata con carciofi, cips di rafano,
paprika e salsa al prezzemolo
Braised veal cheek with artichokes, horse radish, paprika and persil sauce

Semifreddo allo zabaione con sablé alle mandorle
e salsa al cioccolato
Sabayon parfait with almond sablé
and chocolate sauce

5 portate / courses Euro 120,00
7 portate / courses Euro 150,00

VERDURE, ZUPPE E UOVA
VEGETABLES, SOUPS AND EGGS

Zuppa di pomodoro con ricotta di bufala e pesto di basilico
Tomato soup with water buffalo ricotta cheese and basil pesto sauce
Euro 20,00

Cotto e crudo di verdure con salsa yogurt e barbabietola
Assorted cooked & raw vegetables with a yoghurt and beetroot sauce
Euro 20,00

Uova alla milanese, peperoni e acciughe di Cetara
Milanese egg, peppers and Cetara anchovies
Euro 20,00

Passato di scarola e cipollotti stufati,
polpo grigliato alla colatura di alici e frisella al finocchietto
Prickly lettuce and spring onion cream,
anchovies sauce scented grilled octopus and "frisella" bread
Euro 24,00

PASTA E RISO PASTA AND RICE

Risotto con zucca, pancia di maiale e aceto balsamico tradizionale
Pumpkin risotto with pork and extra aged balsamic vinegar
Euro 26,00

Tagliolini al limone con burrata, gamberi rossi crudi,
asparagi di mare e foglia di ostrica*
Homemade lemon tagliolini pasta with Burrata cheese, raw red prawns
sea weed asparagus and oyster leaves
Euro 35,00

Paccheri con astice, carciofi e dragoncello
Paccheri pasta with lobster, artichokes and tarragon
Euro 35,00

Spaghettoni ai Ricci
Spaghettoni pasta with sea urchins
Euro 35,00

Tortelli di coda di bue, spinaci, pere e fonduta di Castelmagno
Beef tail filled Tortelli pasta, with spinach, pears and Castelmagno cheese fondue
Euro 27,00

PESCE FISH

Ricciola marinata in acqua di pomodoro con
caviale, asparagi di mare, avocado e mela annurca
Amberjack marinated in tomato water with
caviar, sea asparagus, avocados and apple
Euro 30,00

Filetti di triglia in tempura con
melanzane, cipolle rosse e crema di provola affumicata
Red mullet fillet tempura style with
eggplants, red onions and smoked milk cream sauce
Euro 33,00

Spigola di lenza con crema di mais, spinaci fritti e
riduzione di Pedro Ximénez
Seared line caught Sea Bass fillet with corn sauce,
fried spinach and Pedro Ximénez sauce
Euro 34,00

Baccalà cotto in olio con crema di peperoncini verdi,
pomodoro cuore di bue e maionese all'aglio
Salted Cod medallion cooked in oil with green peppers cream,
tomato and garlic scented mayonnaise
Euro 32,00

CARNE MEAT

Battuta di fassona con senape rustica, ravanelli e tartufo nero
Diced "Fassona" with rustic mustard, radish and black truffles
Euro 30,00

Petto d'anatra con cuore di lattuga romana,
mandorle tostate e salsa ai frutti rossi
Duck breast with lettuce, toasted almonds and a red berry sauce
Euro 35,00

Guancia di vitello brasata con
carciofi, cips di rafano, paprika e salsa al prezzemolo
Braised veal cheek with artichokes, horse radish, paprika and persil sauce
Euro 34,00

Maialino da latte porchettato con scorzonera,
scalogno al porto e senape rustica
Roasted suckling pig with salsify,
porto wine scented shallots and mustard
Euro 34,00

FORMAGGI CHEESE

Selezioni di formaggi italiani
Selection of Italian cheeses
Euro 18,00

DOLCI DESSERT

Paccheri di ananas con cremoso all'anice stellato,
gelato fior di latte e amarene
Pineapple with star anise mousse,
buffalo milk ice cream and sour cherries
Euro 18,00

Yogurt, lime, mango e cioccolato bianco
Yogurt, lime, mango and white chocolate
Euro 18,00

Il Babà all'arancia gelato al rhum e composta di more
Rhum scented orange Babà with blackberries
Euro 18,00

Brownie noci e pere, mousse al fondente, al cioccolato bianco con
vaniglia, crema di caffè e gelato al whisky
Walnuts and pears brownie with dark and vanilla scented white chocolate mousse,
coffee cream and whisky ice cream
Euro 18,00

Semifreddo allo zabaione con
sablé alle mandorle e salsa al cioccolato
Sabayon parfait with almond sablé
and chocolate sauce
Euro 18,00