

# *Assaje*

Ristorante a Villa Borghese

Executive Chef  
Andrea Migliaccio

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 HAACP 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, avocados and apple*

\* \* \*

Risotto con scampi, cavolfiore e polvere di capperi  
*Risotto with scampi, cauliflower and capers*

\* \* \*

Tortelli di agnello con finferli, cicoria e pecorino  
*Home made lamb tortelli with chanterelles, chicory and pecorino cheese*

\* \* \*

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 provola cheese cream*

\* \* \*

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

\* \* \*

Cioccolato e frutto della passione  
Mousse al cioccolato al latte, frutto della passione e sorbetto ai frutti tropicali  
*Chocolate and passion fruit  
Milk chocolate mousse, passion fruit and tropical fruits sorbet*

4 portate / courses      Euro 110,00  
6 portate / courses      Euro 140,00

VERDURE, ZUPPE E UOVA  
VEGETABLES, SOUPS AND EGGS

Cotto e crudo di verdure con purea di zucca e gelato ai porcini  
*Assorted cooked & raw vegetable with pumpkin puree and porcini mushrooms icecream*  
Euro 20,00

Crema di cipollotti con broccoli, acciughe, colatura,  
pomodorini, olive taggiasche e limone  
*Spring onions cream with broccoli, anchovies,  
vine tomato, black olives, lemon and anchovies sauce*  
Euro 22,00

Zuppa di funghi porcini, finferli, trombette  
con ricotta di bufala e pancetta d'osvaldo  
*Porcini mushrooms soup, chanterelles, horns of plenty mushrooms  
with buffalo ricotta cheese and crunchy bacon*  
Euro 26,00

Uova cotto a bassa temperatura con spuma di patate,  
friarielli al peperoncino e fonduta di provolone  
*Low temperature cooked egg with potato mousse,  
chilly pepper bitter neapolitan spinach and provolone cheese fondue*  
Euro 22,00

PASTA E RISO  
PASTA AND RICE

Risotto con scampi, cavolfiore e polvere di capperi

*Risotto with scampi, cauliflower and capers*

Euro 33,00

Tortelli di agnello con finferli, cicoria e pecorino

*Home made lamb tortelli with chanterelles, chicory and pecorino cheese*

Euro 32,00

Spaghetti con ragù di coniglio, arancia e bietola

*Spaghetti with rabbit ragout, orange and swiss chard*

Euro 32,00

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

Gnocchetti di baccalà con verza, mandorle e bottarga

*Home made cod gnocchi with savoy cabbage, almonds and bottarga*

Euro 30,00

Ravioli di porcini con consomme di gallina e tartufo nero

*Porcini mushrooms with hen consommé and black truffle*

Euro 32,00

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 32,00

Polpo grigliato alla colatura, con crema di fagioli,  
indivia belga e caviale di aceto balsamico

*Grilled octopus in anchovies sauce with beans cream, belgian endive and  
aged balsamic caviar*

Euro 32,00

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

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 provola cheese cream*

Euro 33,00

## CARNE MEAT

Battuta di fassona con senape rustica, ravanelli e tartufo nero  
*Diced "Fassona" with rustic mustard, radish and black truffles*  
Euro 32,00

Piccione con castagne, cipollotti e grue di cacao  
*Pigeon with chestnut, spring onions and cocoa grue*  
Euro 36,00

Guancia di vitello brasata con  
broccoli romani, cips di rafano, paprika e salsa al prezzemolo  
*Braised veal cheek with, romanesque broccoli  
horse radish, paprika and persil sauce*  
Euro 36,00

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 20,00

## DOLCI DESSERT

Cioccolato e frutto della passione  
Mousse al cioccolato al latte, frutto della passione e sorbetto ai frutti tropicali  
*Chocolate and passion fruit*  
*Milk chocolate mousse, passion fruit and tropical fruits sorbet*  
Euro 20,00

Il Babà all'arancia gelato al rhum e composta di more  
*Rhum scented orange Babà with blackberries*  
Euro 20,00

Semifreddo allo zabaglione  
con sablé alle mandorle e salsa al cacao  
*Zabayone parfait with almond sablé and cocoa sauce*  
Euro 20,00

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 20,00

Limone, lampone, pistacchio e ananas  
Bavarese al limone, ganache al pistacchio, cremoso all'ananas e lampone  
*Lemon, raspberry, pistacho and pineapple*  
*Lemon bavarian, pistachio ganache, pineapple and raspberry mousse*  
Euro 20,00