

# *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

Polpo grigliato alla colatura di alici con  
passato di scarola, cipollotti stufati e frisella al finocchietto  
Grilled octopus with anchovies sauce  
prickly lettuce, spring onion cream and “frisella” bread

\*\*\*

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

\*\*\*

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

\*\*\*

Tortelli di coda di bue, spinaci, pere e fonduta di Castelmagno  
Oxtail Tortelli pasta, with spinach, pears and Castelmagno cheese fondue

\*\*\*

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

\*\*\*

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

\*\*\*

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

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

VERDURE, ZUPPE E UOVA  
VEGETABLES, SOUPS AND EGGS

Cotto e crudo di verdure con salsa all'arancia e sorbetto di piselli  
Assorted cooked & raw vegetables with orange sauce and peas sorbet  
Euro 20,00

Zuppa di pomodoro con ricotta di bufala e pesto di basilico  
Tomato soup with water buffalo ricotta cheese and basil pesto sauce  
Euro 22,00

Uova alla milanese, peperoni e acciughe di Cetara  
Milanese egg, peppers and Cetara anchovies  
Euro 22,00

Carciofo fritto con piselli, pancia di maiale e cialda di pecorino  
Deep fried Artichoke with peas, pork belly and wafer pecorino cheese  
Euro 24,00

## PASTA E RISO PASTA AND RICE

Risotto con cavolfiore, scampi e polvere di capperi  
Risotto with cauliflower, scampi and capers  
Euro 33,00

Tortelli di coda di bue, spinaci, pere e fonduta di Castelmagno  
Oxtail Tortelli pasta, with spinach, pears and Castelmagno cheese fondue  
Euro 30,00

Spaghettoni ai Ricci  
Spaghettoni pasta with sea urchins  
Euro 36,00

Paccheri con ragù di coniglio, carciofi e maggiorana  
Paccheri with rabbit ragout, artichoke and marjoram  
Euro 30,00

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

Ravioli di pecorino con fave, zabaglione e  
perle di aceto balsamico tradizionale  
Pecorino cheese filled ravioli with broad beans, sabajon and  
extra aged balsamic vinegar pearls  
Euro 30,00

## 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 di alici passato di scarola e  
cipollotti stufati, e frisella al finocchietto  
Grilled octopus with anchovies sauce  
prickly lettuce, spring onion cream and "frisella" bread  
Euro 30,00

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

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 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

Paccheri di ananas con cremoso all'anice stellato,  
gelato di fior di latte e amarene  
Pineapple with star anise mousse,  
buffalo milk ice cream and sour cherries  
Euro 20,00

Yogurt, lime, mango e cioccolato bianco  
Yogurt, lime, mango and white chocolate  
Euro 20,00

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

Semifreddo allo zabaione con  
sablé alle mandorle e salsa al cioccolato  
Sabayon parfait with almond sablé  
and chocolate sauce  
Euro 20,00