

Assaje

Ristorante a Villa Borghese

Executive Chef
Andrea Migliaccio

Resident Chef
Claudio Mengoni

Maitre d'Hotel
Andrea Marangon



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, avocado and apple*

* * *

Risotto ai ricci di mare, alici, colatura,
acqua di pomodoro e "frisella" al finocchietto
*Risotto with sea urchin, anchovies, anchovy sauce,
tomato water and fennel scented "frisella" bread*

* * *

Spaghetti con ragù di coniglio, arancia e bietola
Spaghetti with rabbit ragout, orange and swiss chard

* * *

Baccalà cotto in olio con crema di peperoncini verdi,
pomodoro cuore di bue e maionese all'aglio
*Salt cod medallion cooked in olive oil with green peppers sauce,
tomato and garlic scented mayonnaise*

* * *

Maiolino da latte porchettato con scorzonera,
scalogno al porto e senape rustica
*Roasted suckling pig with salsify,
Port 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 fruit 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 sorbetto al pomodoro e melassa di fichi
Assorted cooked & raw vegetables with tomato sorbet and figs syrup
Euro 20,00

Zuppa di pomodoro fredda con gnocchi di seppia,
pesche e zucchine
*Cold tomato soup with cuttlefish gnocchi,
peach and courgettes*
Euro 26,00

Uovo alla milanese, peperoni e acciughe di Cetara
"Milanese" style egg, peppers and Cetara's anchovies
Euro 24,00

PASTA E RISO PASTA AND RICE

Risotto ai ricci di mare, colatura, alici,
acqua di pomodoro e "frisella" al finocchietto
*Risotto with sea urchin, anchovies, anchovy sauce,
tomato water and fennel scented "frisella" bread*

Euro 34,00

Tortelli di mozzarella con tonno scottato,
pappa al pomodoro e crema di lattuga di mare
Home made mozzarella cheese Tortelli with sea lettuce and seared tuna

Euro 32,00

Spaghetti con ragù di coniglio, arancia e bietola
Spaghetti with rabbit ragout, orange and Swiss chards

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

Ravioli di pecorino, asparagi, zabaglione e caviale di balsamico
Home made Pecorino cheese ravioli, asparagus, sabayon and balsamico drops

Euro 30,00

Mezzi paccheri con ragù di polipetti veraci e melanzane
Paccheri pasta with baby squids ragout and aubergines

Euro 32,00

PESCE

FISH

Ostriche Utah Beach con crema di cetriolo,
campari e lattuga di mare croccante
*Utah Beach oysters, cucumber cream, campari perlage and
crunchy sea lattuce*
Euro 30,00

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*
Euro 32,00

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

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

Ventresca di tonno cotta a bassa temperatura con
millefoglie di zucca, mandorle, caffè e salsa arancia
*Low temperature cooked tuna belly with pumpkin millefeuille,
almonds, coffee and orange sauce*
Euro 33,00

CARNE
MEAT

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

Quaglia glassata con asparagi, prosciutto crudo,
patate e mirtilli rossi
Glazed quail with asparagus, cured ham, potatoes and redberries
Euro 36,00

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

Maiolino 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 CHEESES

Selezione di formaggi italiani
Selection of Italian cheeses
Euro 20,00

DOLCI DESSERTS

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 fruit sorbet
Euro 20,00

Babà all'arancia con gelato al rhum e composta di more
Orange scented rum Babà with rum ice cream and blackberries compote
Euro 20,00

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

Banana, caramello salato e cioccolato
Savarin freddo alla banana con salsa mou, crema burro e cioccolato
Banana, caramel and chocolate
Frozen banana savarin with salted caramel and chocolate sauce
Euro 20,00

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