

# *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  
caviare, asparagi di mare, avocado e mela annurca  
*Amberjack marinated in tomato water with  
caviar, sea asparagus, avocados and apple*

\* \* \*

Risotto ai ricci di mare, alici, colatura,  
acqua di pomodoro e friselle al finocchietto  
*Risotto with sea urchin, anchovy, anchovy sauce,  
tomato water and fennel scented friselle 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  
*Salted cod medallion cooked in oil with green peppers cream,  
tomato and garlic scented mayonnaise*

\* \* \*

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 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

Uova alla milanese, peperoni e acciughe di Cetara  
*Milanese "Style" egg, peppers and Cetara's anchovy*  
Euro 24,00

PASTA E RISO  
PASTA AND RICE

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

Ravioli di pecorino, asparagi, zabaglione e caviale di balsamico  
*Home made Pecorino cheese ravioli, asparagus, zabayon and balsamic caviar*  
Euro 30,00

Mezzi paccheri con ragù di polipetti veraci e melanzane  
*Paccheri pasta with baby squids ragout and aubergine*  
Euro 32,00

## PESCE

### FISH

Ostriche Utah Beach con crema di cetriolo,  
campari e lattuga di mare croccante  
*Utah Beach oyster, cucumber cream, campari perlage and  
cruncy 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 tempura style with  
eggplants, red onions and smoked provola cheese cream*  
Euro 33,00

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

Ventresca di tonno cotta a bassa temperatura con  
millefoglia di zucca, mandorle, caffè e salsa arancia  
*Low 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 truffles*  
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, 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

Banana, caramello salato e cioccolato  
Bavarese alla banana, salsa mou e crema burro al cioccolato  
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