

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 carciofi, sgombro e bottarga
Risotto with artichokes, mackarel and bottarga

* * *

Ravioli di pecorino, fave, balsamico e zabaglione
*Homemade Ravioli filled with pecorino cheese, broadbeans,
balsamic vinegar and zabayon*

* * *

Baccalà in crosta di pane,
alici, puntarelle e maionese all'aglio
*Cod medaillon wrapped in cuttlefish ink bread crust with
anchovies, puntarelle and garlic mayo*

* * *

Maiolino 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

Crudo e cotto di verdure con salsa arancia e sorbetto di piselli
Raw & cooked vegetable with orange sauce and peas sorbet
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

Carciofi fritti con topinambur, pancia di maiale e cialde di parmigiano
Fried artichokes on Jerusalem artichokes cream, with pork belly and Parmesan tuille
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,
chili pepper bitter neapolitan spinach and provolone cheese fondue*
Euro 22,00

PASTA E RISO PASTA AND RICE

Risotto con carciofi, sgombro e bottarga
Risotto with artichokes, mackarel and bottarga
Euro 33,00

Tortelli di piselli, battuto di pomodoro, menta e spuma di ricotta affumicata
Homemade tortelli pasta filled with peas, tomato, mint and smoked ricotta cheese foam
Euro 30,00

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 con fave, balsamico e zabaglione
*Homemade Ravioli filled with pecorino cheese, broadbeans,
balsamic vinegar and zabayon*
Euro 30,00

Mezzi paccheri con polipetti veraci e caviale di melanzane
Mezzi paccheri pasta with baby octopus and aubergine caviar
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, avocado and apple*

Euro 32,00

Filetti di triglia in tempura con
melanzane, cipolle rosse e crema di provola affumicata

*Red mullet tempura "Style" with
aubergine, red onions and smoked provola cheese cream*

Euro 33,00

Baccalà in crosta di pane,
alici, puntarelle e maionese all'aglio

*Cod medaillon wrapped in cuttlefish ink bread crust with
anchovies, puntarelle and garlic mayo*

Euro 32,00

Ventresca di tonno cotta a bassa temperatura con
millefoglie di zucca, mandorle e salsa arancia

*Low cooked Tuna belly with pumpkin millefeuille,
almonds and orange sauce*

Euro 36,00

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, patate e mirtilli rossi
Glazed quail with asparagus, potatoes and redcurrent
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 sablè 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 al burro e cioccolato
Banana, salted caramel and chocolate
Bavarian banana, caramel sauce and butter chocolate 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