



ASSAJE

ROME

Chef
Lorenzo Di Gravio

“Una volta che avrete imparato a volare, camminerete sulla terra guardando il cielo perché è là che siete stati ed è là che vorrete tornare.”

Leonardo da Vinci

“Once you have tasted flight, you will forever walk the earth with your eyes turned skyward, for there you have been, and there you will always long to return.”

Leonardo da Vinci

GOURMET MENU

Zuppa fredda di pomodorini gialli con baccalà affumicato,
peperoncini verdi, pesca e chips al nero di seppia *

*Yellow cherry tomatoes cold soup with smoked cod,
green chillies, peach and black ink chips **

Battuta di fassona con salsa all'uovo,
riduzione di Aglianico e tartufo nero

*Diced "Fassona" beef with egg sauce,
Aglianico reduction and black truffle*

Risotto al basilico con seppioline scarpetta,
peperone crusco e pecorino scoppolato

*Basil risotto with baby cuttlefish,
dried sweet pepper and Pecorino cheese*

Spaghetti alla chitarra con ragù di coniglio, zafferano e spinaci

Spaghetti "alla chitarra" with rabbit ragout, saffron and spinach

Ventresca di tonno cotta a bassa temperatura con asparagi,
millefoglie di patate e salsa agli agrumi

*Low temperature cooked tuna belly with asparagus,
potato millefeuille and citrus sauce*

Lombo d'agnello in crosta di erbe con crema di ceci,
cipolla rossa e pomodorini

*Herb-crusted lamb loin with chickpeas cream,
red onion and cherry tomatoes*

Limone, pistacchio e ananas

Bavarese al limone, ganache al pistacchio e cremoso all'ananas

*Lemon, pistachio and pineapple
Lemon Bavarian, pistachio custard and pineapple*

5 portate / courses Euro 150,00

7 portate / courses Euro 170,00

*Il Menù Gourmet è da intendersi per tutti gli ospiti del tavolo.
Our Gourmet Menu requires the participation of the entire table.*

VERDURE E UOVA
VEGETABLES AND EGGS

Cotto e crudo di verdure
con sorbetto di pomodoro e melassa di fichi
Assorted vegetable plate with tomato sorbet and fig molasses
Euro 22,00

Uovo cotto a bassa temperatura con patate nocciola,
tagliatelle di seppia e salsa alle alici
*Low temperature cooked egg with noisette potatoes,
cuttlefish and anchovies' sauce*
Euro 24,00

Passato di scarola con barbabietola e cipollotti all'agrodolce,
polpo grigliato alla colatura e "frisella" al finocchietto
*Prickly lettuce soup with beetroots, sweet and sour spring onions,
grilled octopus with anchovy sauce and wild fennel scented bread*
Euro 26,00

Zuppa fredda di pomodorini gialli con baccalà affumicato,
peperoncini verdi, pesca e chips al nero di seppia *
*Yellow cherry tomatoes cold soup with smoked cod,
green chillies, peach and black ink chips **
Euro 26,00

PASTA E RISO
PASTA AND RICE

Risotto al basilico con sepioline scarpetta,
peperone crusco e pecorino scoppolato
*Basil risotto with baby cuttlefish,
dried sweet pepper and Pecorino cheese*
Euro 38,00

Candela spezzata con coda alla vaccinara,
cacao e Provolone del Monaco
*“Candela spezzata” pasta with oxtail stew, cocoa
and Provolone del Monaco cheese*
Euro 36,00

Tortelli di zucchine con purea di finocchi,
scampi crudi e il loro consommé
Courgette tortelli with fennel puree, raw scampi and their consommé
Euro 39,00

Spaghetti alla chitarra con ragù di coniglio,
zafferano e spinaci
Spaghetti “alla chitarra” with rabbit ragout, saffron and spinach
Euro 36,00

Tagliolini al limone con burrata,
gamberi rossi crudi, asparagi di mare e foglia d’ostrica
*Homemade lemon tagliolini pasta with burrata cheese,
raw red prawns, sea asparagus and oyster leaf*
Euro 38,00

PESCE

FISH

Ricciola marinata in acqua di pomodoro con
caviale, avocado e mango

*Amberjack marinated in tomato water with
caviar, avocado and mango*

Euro 33,00

Rombo scottato con cuore di lattuga romana,
pinoli e maionese al limone

*Seared turbot with Roman lettuce,
pine nuts and lemon scented mayonnaise*

Euro 34,00

Astice con panzanella,
salsa al dragoncello e bisque cremosa

*Lobster with "panzanella" salad,
tarragon sauce and creamy bisque*

Euro 40,00

Ventresca di tonno cotta a bassa temperatura,
con asparagi, millefoglie di patate e salsa agli agrumi

*Low temperature cooked tuna belly with asparagus,
potato millefeuille and citrus sauce*

Euro 39,00

CARNE
MEAT

Battuta di fassona con salsa all'uovo,
riduzione di Aglianico e tartufo nero
*Diced "Fassona" beef with egg sauce,
Aglianico reduction and black truffle*

Euro 35,00

Petto d'anatra con indivia belga,
arachidi e salsa ai frutti rossi
*Duck breast with Belgian endive,
peanuts and red fruits sauce*

Euro 38,00

Maialino da latte glassato, bietola rossa,
mela annurca, ravanello fondente e senape di Digione
Roasted suckling pig with red beet, apple, radish and Dijon Mustard

Euro 39,00

Lombo d'agnello in crosta di erbe con crema di ceci,
cipolla rossa e pomodorini
*Herb-crusted lamb loin with chickpeas cream,
red onion and cherry tomatoes*

Euro 39,00

FORMAGGI CHEESE

Carrello dei formaggi Italiani
Selection of Italian cheese from our trolley
Euro 20,00

DOLCI DESSERTS

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

Panna cotta ai frutti rossi,
cremoso all'anice stellato e gelato al fior di latte
Redberries "Panna cotta" with star anise and milk ice-cream
Euro 20,00

Babà in vaso cottura con gelato al rum e composta di more
Cooking pot Babà with rum ice cream and blackberries compote
Euro 20,00

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

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