



# 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 e chips al nero di seppia  
*Yellow cherry tomatoes cold soup with smoked cod,  
green chillies 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 e chips al nero di seppia  
*Yellow cherry tomatoes cold soup with smoked cod,  
green chillies and black ink chips*  
Euro 26,00

PASTA E RISO  
*PASTA AND RICE*

Risotto al basilico con seppioline 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 piselli con purea di finocchi,  
scampi crudi e il loro consommé

*Peas 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