

# *Assaje*

Ristorante a Villa Borghese

Executive Chef  
Andrea Migliaccio

Resident Chef  
Claudio Mengoni



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

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

\* \* \*

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*

\* \* \*

Agnolotti di triglia con consommé di canocchie e sedano  
*Red mullet "agnolotti" pasta with squilla consommé and celery*

\* \* \*

Risotto al pecorino romano con cicoria, zafferano e polpette di agnello  
*Roman pecorino cheese risotto with chicory, saffron and lamb meatballs*

\* \* \*

Piccione con castagne, cipollotti e grue di cacao  
*Pigeon with chestnuts, spring onions and cocoa grue*

\* \* \*

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 130,00  
6 portate / courses      Euro 160,00

VERDURE E UOVA  
VEGETABLES AND EGGS

Cotto e crudo di verdure con purea di cavolfiore e sorbetto di zucca

*Assorted cooked & raw vegetables with  
cauliflower purée and pumpkin sorbet*

Euro 22,00

Carciofi fritti con topinambur, pancia di maiale e cialde di parmigiano  
*Fried artichokes on Jerusalem artichoke cream with pork belly and Parmesan tuille*

Euro 26,00

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

PASTA E RISO  
*PASTA AND RICE*

Risotto al pecorino romano con cicoria, zafferano e polpette di agnello

*Roman pecorino cheese risotto with chicory, saffron and lamb meatballs*

Euro 36,00

Tortelli di coda di bue con zucca affumicata e spuma di caprino

*Homemade oxtail tortelli with smoked pumpkin and goat cheese mousse*

Euro 36,00

Agnolotti di triglia con consommé di canocchie e sedano

*Red mullet "agnolotti" pasta with squilla consommé and celery*

Euro 38,00

Calamarata con scorfano, broccoli e dragoncello\*\*

*"Calamarata" pasta with scorpion fish, broccoli and tarragon\*\**

Euro 38,00

Tagliolini al limone con burrata,  
gamberi rossi crudi, asparagi di mare e foglia d'ostrica\*

*Homemade lemon tagliolini pasta with burrata cheese,  
red raw prawns, sea weed asparagus and oyster leaf\**

Euro 38,00

## 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 lettuce*

Euro 33,00

Polpo grigliato alla colatura, con crema di fagioli,  
indivia belga e caviale di aceto balsamico \*

*Grilled octopus in anchovies sauce with beans cream,  
belgian endive and balsamic vinegar \**

Euro 36,00

Triglia affumicata cotta a bassa temperatura con ribollita di mare \*\*

*Low temperature smoked red mullet with fish soup "ribollita" \*\**

Euro 38,00

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 39,00

## CARNE MEAT

Battuta di Fassona con senape rustica, ravanelli e tartufo nero \*\*

*Diced "Fassona" with rustic mustard, radish and black truffle\*\**

Euro 35,00

Piccione con castagne, cipollotti e grue di cacao

*Pigeon with chestnuts, spring onions and cocoa grue*

Euro 39,00

Maialino da latte porchettato con  
scorzonera, scalogno al porto e senape rustica

*Roasted suckling pig with  
salsify, porto wine scented shallot and mustard*

Euro 39,00

Stinco di agnello brasato con cecina, carciofi e cipolla rossa

*Braised lamb shank with chickpeas pie, artichokes and red onion*

Euro 39,00

## FORMAGGI

### CHEESES

Carrello dei formaggi Italiani  
*Selection of Italian cheeses 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 Bavaoise, pistachio custard and pineapple*

Euro 20,00

Panna cotta ai frutti rossi,  
cremoso all'anice stellato e gelato al fiordilatte  
*Red fruit "panna cotta" with star anise cream and milk ice-cream*

Euro 20,00

Babà in vaso cottura con gelato al rhum 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 fruit sorbet*

Euro 20,00

Yogurt, lime, mango e cioccolato bianco  
*Yogurt, lime, mango and white chocolate*

Euro 20,00