

Assaje

Ristorante a Villa Borghese

Executive Chef
Andrea Migliaccio

Resident Chef
Claudio Mengoni

Maître d'Hotel
Domingo Saturno



ALDROVANDI
VILLA BORGHESE
ROME

Gentile Ospite, per 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 indicazione su sostanze ed allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione relativa alle materie prime utilizzate ed alla modalità di preparazione dei piatti presenti nel menù, fornita, su richiesta, dal nostro personale.

“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 ingredients and allergens or details you need concerning used raw food and preparation methods, please refer to the relevant documentation provided, upon request, by our staff.

“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”.
()*

MENU DEGUSTAZIONE TASTING MENU

Ricciola marinata in acqua di pomodoro con
caviale, avocado e mela annurca **

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

* * *

Carciofi fritti con topinambur,
pancia di maiale e cialde di parmigiano
*Deep fried artichokes on Jerusalem artichoke cream sauce
with pork belly and Parmesan tuile*

* * *

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 weed asparagus and oyster leaf **

* * *

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

* * *

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*

* * *

Maialino da latte porchettato con
scorzoneria, scalogno al porto e senape rustica
*Roasted suckling pig with
salsify, Port wine scented shallot 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 fruit sorbet*

5 portate / courses Euro 150,00
7 portate / courses Euro 170,00

UOVA, VERDURE E ZUPPE
EGGS, VEGETABLES AND SOUP

Cotto e crudo di verdure
con sorbetto di piselli e melassa di fichi
Assorted vegetable plate with peas sorbet and figs molasses
Euro 22,00

Uovo cotto a bassa temperatura con patate nocciola,
tagliatelle di seppia e salsa alle alici *
*Low temperature cooked egg with
potatoes, cuttlefish and anchovy 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 spring onions and sweet and sour beetroots,
grilled octopus with anchovy sauce and wild fennel scented bread*
Euro 26,00

Carciofi fritti con topinambur,
pancia di maiale e cialde di parmigiano
*Deep fried artichokes on Jerusalem artichoke cream sauce
with pork belly and Parmesan tuile*
Euro 26,00

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 piselli, pappa al pomodoro con
consommé e crudo di scampi *
*Peas tortelli, "pappa al pomodoro" with scampi consommé **

Euro 39,00

Spaghetti alla chitarra con ragù di coniglio, arancia e bietola **
*Spaghetti with rabbit ragout, swiss chard and orange sauce ***

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,
raw red 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

Ricciola marinata in acqua di pomodoro con
caviare, avocado e mela annurca **

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

Euro 34,00

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

*Seared turbot with Roman lettuce,
pinenuts and lemon scented mayonnaise ***

Euro 44,00

Astice croccante con puntarelle,
crema al dragoncello e cipollotti marinati

*Crunchy lobster with "puntarelle" salad,
tarragon sauce and marinated spring onions*

Euro 44,00

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 42,00

CARNE MEAT

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

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

Euro 35,00

Quaglia glassata con asparagi,
prosciutto San Daniele, patate e ribes

Glazed quail with asparagus, San Daniele ham, potatoes and redcurrant

Euro 39,00

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

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

Euro 39,00

Stinco di agnello brasato con
cecina, carciofi e cipolla rossa
*Braised lamb shank with chickpea pie,
artichokes and red onion*

Euro 39,00

FORMAGGI CHEESES

Carrello di 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 Bavaroise, 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 vasocottura con gelato al rhum e composta di more
Cooking pot Babà with rhum 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