



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

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

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

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

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

Bottoni di triglia con consommé di cicale di mare e bergamotto
Homemade pasta filled with red mullet, squills consommé and bergamot

Risotto alla zucca con animelle di vitello,
fonduta di provola affumicata, grue di cacao e perlage di balsamico

*Pumpkin risotto with veal sweetbreads,
smoked provola cheese fondue, cocoa grue and balsamic perlage*

Baccalà croccante con puntarelle, alici del Cantabrico e salsa all'aglio

*Crispy salt cod with "puntarelle" salad,
Cantabrian anchovies and garlic scented sauce*

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

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

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*

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, UOVA E ZUPPE
VEGETABLES, EGGS AND SOUPS

Zuppa di cicerchie di Spello con seppia marinata,
castagne e bottarga

*Spello chicklings vetch soup with marinated cuttlefish,
chestnut and bottarga*

Euro 26,00

Passato di scarola con barbabietola, 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

Uovo cotto a bassa temperatura con patate nocciola,
tagliatelle di seppia e salsa alle alici

*Low temperature cooked egg with noisette potatoes,
cuttlefish and anchovy sauce*

Euro 24,00

Cotto e crudo di verdure con purea di cavolfiore
e sorbetto di rapa rossa

Assorted cooked & raw vegetables with cauliflower puree and beetroot sorbet

Euro 24,00

PASTA E RISO
PASTA AND RICE

Risotto alla zucca con animelle di vitello, fonduta di provola affumicata,
grue di cacao e perlage di balsamico

*Pumpkin risotto with veal sweetbread,
smoked provola cheese fondue, cocoa grue and balsamic perlage*

Euro 38,00

Gnocchi con gallinella, broccoli, datterini confit e zuppa di pesce

Gnocchi with gurnard fish, broccoli, confit cherry tomatoes and fish soup

Euro 38,00

Bottoni di triglia con consommé di cicale di mare e bergamotto

Homemade pasta filled with red mullet, squills consommé and bergamot

Euro 37,00

Tortelli di capriolo con fagioli di Controne, cicoria,
spuma di pecorino e tartufo nero

*Roe deer filled tortelli, Controne beans, chicory,
pecorino cheese foam and black truffle*

Euro 36,00

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

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

Euro 38,00

PESCE

FISH

Baccalà croccante con puntarelle, alici del Cantabrico e salsa all'aglio

*Crispy salt cod with "puntarelle" salad,
Cantabrian anchovies and garlic scented sauce*

Euro 39,00

Ventresca di tonno cotta a bassa temperatura con

spinaci, millefoglie di patate e gel agli agrumi

*Low temperature cooked tuna belly with spinach,
potato millefeuille and citrus gel*

Euro 42,00

Rombo scottato con cuore di lattuga romana,

pinoli e maionese al limone

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

Euro 39,00

Ricciola marinata in acqua di pomodoro con

caviale, avocado e mango

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

Euro 38,00

CARNE
MEAT

Codone di manzo con topinambur,
nocciole, cipolle borettane caramellate e caffè
*Beef sirloin cap with Jerusalem artichoke,
hazelnut, caramelized "Borettane" onions and coffee*
Euro 40,00

Piccione con scorzanera, carciofi e morchelle al porto
*Pigeon breast with salsify, artichokes,
porto scented morels mushroom*
Euro 38,00

Lombo d'agnello in crosta di erbe con crema di ceci,
cipolla rossa e pomodorini
*Herb-crusted lamb loin with chickpeas cream,
red onions and cherry tomatoes*
Euro 39,00

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 36,00

FORMAGGI

CHEESE

Carrello dei formaggi Italiani

Selection of Italian cheese from our trolley

Euro 22,00

DOLCI

DESSERTS

Banana, cioccolato e caramello

Bavarese alla banana, salsa mou e crema al burro e al cioccolato

Banana, chocolate and caramel

Banana bavarian, mou sauce with butter and chocolate cream

Euro 20,00

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

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

Sabayon parfait with almonds sablé and chocolate sauce

Euro 20,00