

Assaje

Ristorante a Villa Borghese

Executive Chef
Andrea Migliaccio

Resident Chef
Claudio Mengoni



ALDROVANDI
VILLA BORGHESE
ROME

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 swiss chard, 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 alla mandorla con cremoso al cioccolato
e sorbetto di arancia e zenzero
Almond "panna cotta" with dark chocolate, orange and ginger sorbet

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