

BENVENUTI

Welcome to



Assunta Madre

ROMA

ROMA

Via Giulia 14 | Tel.0668806972
booking.roma@ristoranteassuntamadre.it

www.ristoranteassuntamadre.it

ALLERGENI

Allergens

**Siamo lieti di proporvi combinazioni di pesce crudo e cucinato
che possono variare in base al pescato giornaliero.**

Preghiamo la gentile clientela di avvisare il nostro personale di
eventuali intolleranze alimentari.

Vi informiamo che tutti i piatti possono contenere tracce di: Glutine,
latte, uova, frutta a guscio, crostacei, molluschi, pesce, arachidi, solfiti,
soia, lupini, sedano, senape, semi di sesamo e tutti i loro derivati.

In caso di allergie chiedere al personale il libro degli allergeni.

***We are pleased to recommend our Customer combinations of raw and
cooked fish, which might change according to the catch of the day.***

We invite you to promptly inform our staff of any food allergies.

*We inform that all our dishes may contain traces of:
gluten, milk, eggs, nuts, shellfish, mollasse, fish, peanuts, sulfites, soy,
lupins, celery, mustard and seeds.*

In case of allergies ask to your staff the allergen guide.



Assunta Madre

ROMA



ANTIPASTI CRUDI

Raw starter

Menù Degustazione Pesce Crudo

Tartare e carpacci del giorno, scampo, gambero rosso e ostrica

Tasting Raw Seafood

Tartare and carpacci of the day, langoustine and red prawns, oyster

(2, 4)

€ 55,00

per persona, minimo 2 persone · per person, minimum 2 people

Carpaccio di Gamberi Rossi

Red prawns carpaccio

(2, 4)

€ 30,00

Carpaccio di Scampi

Langoustine carpaccio

(2, 4)

€ 30,00

Tartare di Tonno

Tuna tartare

(2, 4)

€ 28,00

Tartare Bianca con Papaia, Riso Nero Venere e Lime

White tartare with papaya, black venere rice, and lime

(2, 4)

€ 28,00

Carpaccio di Pesce Bianco

White fish carpaccio

(2, 4)

€ 28,00

ANTIPASTI CRUDI

Raw starters

Ostriche

Oyster

(4)

al pz | € 7,00

Crudo di Scampi

Langoustines

(2, 4)

gr 100 | € 14,00

Crudo di Gamberi Rossi

Red prawns

(2, 4)

gr 100 | € 14,00

ANTIPASTI COTTI

Cooked Starters

Menù Degustazione Antipasti Cotti | 5 Portate

Starter tasting menù | 5 courses

(2, 4, 1, 7, 9, 12, 14)

€ 45,00

per persona, minimo 2 persone · per person, minimum 2 people

Stracciatella di Burrata con Puntarelle alla Romana

Burrata Stracciatella

(Fresh cheese with with Roman-style Puntarelle)

(4, 7)

€ 25,00

Funghi Porcini al Tegame

Sautéed porcini mushrooms

€ 30,00

Secondo disponibilità · Subject to availability

Carciofo alla Romana con Stracciatella di Bufala e Gambero Rosso al Grill

Roman-style artichoke, buffalo stracciatella and grilled Mediterranean red prawn

(4, 7)

€ 25,00

PRIMI PIATTI

Pasta Dishes

Gnocchetti al Gambero Rosso, Datterino e Pecorino

Dumplings with red shrimps, cherry tomatoes and pecorino cheese

(1, 2, 4, 9, 12)

€ 30,00

Tagliolini Spigola e Limone

Tagliolini with sea bass and lemon

(1, 2, 4, 12)

€ 28,00

Paccheri con Pescato del giorno e Datterino

Paccheri with catch of the day and cherry tomatoes

(1, 2, 4, 12)

€ 28,00

Spaghetti alle Vongole Veraci

Spaghetti with Clams

(1, 2, 4, 12)

€ 28,00

Linguine Senatore Cappelli monograno Felicetti all'Astice Blu del Mediterraneo

Linguine with fresh blue lobster of the Mediterranean Sea

(1, 2, 4, 12)

gr 100 | € 14,00

Tagliolini Scampi e Menta con Pane Croccante Aromatizzato

Tagliolini with scampi and mint with crunchy flavored bread

(1, 2, 4, 12)

€ 35,00

SECONDI PIATTI

Main courses

Pescato del giorno

(Guazzetto, Acqua pazza, Cacciatora, Forno, Sale, Piastra)

Catch of the day

(Guazzetto with tomato and olives, Acquapazza, Cacciatora with white wine and Rosemary, Baked, Salted, Grilled)

(2, 4, 7, 12)

gr 100 | € 13,00

Gamberi e Scampi

Tagliolini with sea bass and lemon

(2, 4)

gr 100 | € 14,00

Astice Blu del Mediterraneo

Fresh Mediterranean blue lobster

(2, 4)

gr 100 | € 14,00

Frittura Mista

Mixed fried fish

(1, 2, 4)

€ 35,00

CONTORNI

Side dishes

Insalata di Finocchi, Arance e Olive di Gaeta

Mixed salad

€ 10,00

Patate al Forno

Roasted potatoes

€ 10,00

Broccoletti

Broccolini

€ 10,00

Carciofi alla Romana

Roman-style artichokes

(4)

€ 13,00

Cicoria

Chicory

€ 10,00

DOLCI

Dessert

Tiramisù

Mousse al mascarpone, Savoiardo all'espresso

Tiramisu

Mascarpone mousse, Espresso ladyfingers

(3, 7)

€ 14,00

Express Zabaione

Zabaione mousse

(3, 12)

€ 14,00

Fruttini di Lancusi e tagliata di frutta

Fruttini di Lancusi and fresh fruit

(3, 5, 7, 8, 11)

€ 15,00

Babà

Crema chantilly, salsa ai frutti rossi

Chantilly cream, red fruit sauce

(3, 7, 12)

€ 14,00

Torta al cioccolato

Chocolate Cake

(3, 7)

€ 14,00



Assunta Madre

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

Reg. UE 1169/2011

1	Cereali contenenti glutine <i>Cereals, gluten</i>
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei <i>Crustaceans and products thereof</i>
3	Uova e prodotti a base di uova <i>Eggs and products thereof 3</i>
4	Pesce e prodotti a base di pesce <i>Fish and products thereof</i>
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi <i>Peanuts and products thereof</i>
6	Soia e prodotti a base di soia, <i>Soybeans and products thereof</i>
7	Latte e prodotti a base di latte <i>Milk and products thereof</i>
8	Frutta a guscio <i>Nuts</i>
9	Sedano e prodotti a base di sedano <i>Celery and products thereof</i>
10	Senape e prodotti a base di senape <i>Mustard and products thereof</i>
11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo <i>Sesame seeds and products</i>
12	Anidride solforosa e solfiti <i>Sulphur dioxide and sulphites</i>
13	Lupini e prodotti a base di lupini <i>Lupin and products thereof</i>
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi <i>Molluscs and products thereof</i>

Le procedure HACCP tengono conto del rischio da contaminazione crociata, tuttavia le operazioni di manipolazione/preparazione/somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili, pertanto non può essere escluso il possibile contatto tra prodotti alimentari ed altri prodotti contenenti allergeni.

The HACCP procedure takes into account the risk from cross foods, however the operations of sharing foods containing/preparing/administering foods and beverages may involve the sharing of foods and utensils between allergen products, they cannot be excluded from contact with allergen products.