



Assunta Madre

R O M A • M I L A N O

Notte di San Silvestro

Mercoledì, 31 Dicembre 2025 - Wednesday, December 31st, 2025

Antipasti - Starters

A scelta tra - to choose between

Carpaccio di scampi
Langoustines carpaccio

Tartare di tonno con patate all'olio EVO
Tuna fish tartare with potatoes and extra olive oil

Tartare di pesce bianco, riso nero Venere, mango, erba cipollina
White fish tartare with Venere dark rice, mango fruit, chives

Funghi porcini in padella
Sautéed porcini mushrooms

Moscardini al vino bianco con vellutata di ceci e rosmarino
Baby octopus in white wine and rosemary chickpeas velouté

Fritto di calamari, porro e aceto balsamico ristretto
Fried calamari with leek and balsamic vinegar

Le Paste - First Course

A scelta tra - to choose between

Gnocchetti con gamberi rossi, pomodorini e Pecorino romano
Artisanal gnocchi with Mediterranean red prawns, cherry tomatoes and Pecorino romano cheese

Fettuccine all'uovo con pesce bianco, menta e lime
Artisanal egg fettuccine with white fish, lime and mint

Linguine Felicetti monograno Senatore Cappelli con ricci di mare e bottarga di muggine
Linguine with sea urchins and mullet bottarga

Tagliolini all'uovo, triplo burro, parmigiano e tartufo bianco
Artisanal egg tagliolini with butter, parmigiano cheese and with truffle



Assunta Madre

ROMA · MILANO

Notte di San Silvestro

Mercoledì, 31 Dicembre 2025 - Wednesday, December 31st, 2025

Secondi Piatti - Second Course

A scelta tra - to choose between

*Mazzancolle al cognac con zucchine romanesche grigliate
Prawns in cognac sauce, grilled zucchini*

*Polpo rosticciato con fagioli cannellini, zenzero, paprika e sbriciolata di taralli
Roasted octopus with beans and ginger cream, crumbled taralli and paprika*

*Filetto di spigola con patate al rosmarino
Baked Sea bass fillet with rosemary potatoes*

Gran Dessert

*Babà con crema Chantilly e salsa ai frutti rossi
Babà with Chantilly cream and red fruit sauce*

*Brindisi di mezzanotte con musica, cotillons e spumante
Midnight toast with music, cotillons and sparkling wine*

€ 220,00 p.p.

Menù à la carte con prezzo fisso €220 per persona · Bevande escluse · 10% di servizio sul conto finale.

Assunta Madre New Year's Eve Menu €220 per guest · Beverages excluded · 10% service charge will be applied to the final bill.