

L'idea Assaggia

Assaggia è un viaggio nella cucina tipica regionale italiana, per riscoprire e valorizzare un patrimonio inestimabile di tradizioni, prodotti tipici e sapori partendo dalle ricette delle nostre nonne, con tutte le emozioni e i ricordi che sono in grado di suscitare. I sapori e gli odori di una volta, la genuinità perduta e il ciclo delle stagioni tornano protagonisti per lasciarsi assaporare in un'ottica di fruibilità moderna attraverso la ricerca, la selezione, la tecnica e soprattutto attraverso gli "assaggi": due proposte di degustazione tradizionale (da 6 e da 9 assaggi salati), una composta da 3 assaggi dolci e una fusion con 4 crudi di pescato italiano. Un modo del tutto originale di gustare i piatti tipici della tradizione in formato monoporzione. Piatti genuini che nel gusto, nella selezione delle materie prime, nel trattamento e nella preparazione sono in grado di far rivivere la storia e la cultura enogastronomica del nostro Paese.

Tutto ciò in una location raffinata, minimal e moderna. Un'atmosfera tradizionale riproposta in chiave contemporanea dove il "sentirsi a casa" è fondamentale per vivere pienamente un'atmosfera informale e conviviale ma sempre curata nei minimi dettagli.

La selezione degli ingredienti

Un altro importante fattore di selezione degli ingredienti è la localizzazione del produttore, per valorizzare la «filiera corta» e quindi la freschezza delle materie prime. Tutti gli ingredienti utilizzati provengono infatti esclusivamente da produttori selezionati in grado di garantirne l'assoluta qualità e genuinità. Particolare attenzione viene riservata ai prodotti bio e ai metodi di coltivazione e di allevamento naturali e sostenibili. Questo vale anche per il pesce, che viene pescato fresco e proviene rigorosamente dai mari della nostra penisola.

Assaggia - Vini e delizie Romane

La cucina romana ha una lunga storia che affonda le sue radici in affascinanti aneddoti antichi tra imperatori e triclini, passando per la cultura giudaico-romanesca fino alle rielaborazioni moderne delle nonne più giovani negli anni '60. Abbiamo selezionato i piatti più significativi, tra i grandi classici e qualche ricetta perduta per farvi vivere il viaggio più gustoso che ci sia, nella nostra meravigliosa e romantica Roma. La proposta dei piatti in menu cambia di stagione in stagione, non solo per privilegiare il gusto e l'intensità dei sapori ma anche per garantire la massima espressione qualitativa dei nutrienti, seguendo i principi di un'alimentazione sana ed equilibrata basata sulla dieta mediterranea, ed in questo caso, sulla dieta "Romana".

N.B. "Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio"

LE DEGUSTAZIONI DI ASSAGGIA

6 Assaggi della tradizione Romana in un percorso selezionato dal nostro chef **24,00 Euro**

Assaggi accompagnati da una selezione di 3 calici di vino del Lazio (Kius, Poggio Verde e Follia)* **42,00 Euro**

Selezione di salumi locali

Prosciutto crudo bio di maiale reatino “Grisciano” e coppa di Testa Dop del viterbese.

Selezione di formaggi locali

Fiocco della Tuscia, formaggio locale dalla buccia fiorita ma delicata, dalla pasta morbida e avvolgente al palato e Ricotta Romana Dop.

Carbonara

Mezze maniche “Il Cappelli monograno Felicetti” con uova bio del Lazio “Zebi”, pecorino romano Dop bio “Grisciano” Rieti e guanciale croccante “Salumificio Coccia Sesto” Viterbo.

Fiori di zucca fritti in pastella

Con alici locali e mozzarella, in pastella croccante di birra e farina bio “Molini Riggi” fritti in olio bio di semi di girasole altoleico “Organic Oils”.

Suppli al telefono

Con cuore di mozzarella filante, ragù al pomodoro bio e panatura croccante, fritti in olio bio di semi di girasole altoleico “Organic Oils”.

Polpette al pomodoro

Con i tagli migliori e la carne più tenera cotte in un sugo di pomodori bio, da scarpetta.

* Kius Rosé (Nero Buono) 2013 - Carpineti • Frascati Superiore “Poggio Verde” - Principe Pallavicini • Follia Sauvignon Blanc 2014 - Piana dei Castelli

9 Assaggi della tradizione Romana in un percorso selezionato dal nostro chef **34,00 Euro**

Assaggi accompagnati da una selezione di 3 calici di vino del Lazio (Kius, Poggio Verde e Follia)* **52,00 Euro**

Selezione di salumi locali

Prosciutto crudo bio di maiale reatino “Grisciano” e coppa di Testa Dop del viterbese.

Selezione di formaggi locali

Fiocco della Tuscia, formaggio locale dalla buccia fiorita ma delicata, dalla pasta morbida e avvolgente al palato e Ricotta Romana Dop.

Insalata di finocchi, arance e olive

Con julienne di finocchi, carpaccio di arance e olive di Gaeta.

Fiori di zucca fritti in pastella

Con alici locali e mozzarella, in pastella croccante di birra e farina bio “Molini Riggi” fritti in olio bio di semi di girasole altoleico “Organic Oils”.

Suppli al telefono

Con cuore di mozzarella filante, ragù al pomodoro bio e panatura croccante, fritti in olio bio di semi di girasole altoleico “Organic Oils”.

Pasta e ceci

Ditalini bio “Felicetti Matt” con battuto di alici e i teneri ceci bio di “Predio Potantino” Proceno.

Carbonara

Mezze maniche “Il Cappelli monograno Felicetti” con uova bio del Lazio “Zebi”, pecorino romano Dop bio “Grisciano” Rieti e guanciale croccante “Salumificio Coccia Sesto” Viterbo.

Polpette al pomodoro

Con i tagli migliori e la carne più tenera cotte in un sugo di pomodori bio, da scarpetta.

Pollo con i peperoni

Spezzatino di cosce di pollo bio “Az. Agr. Pulicaro” Viterbo, preparato in vasocottura a bassa temperatura con peperoni, patate e odori.

LE DEGUSTAZIONI DI ASSAGGIA

4 Assaggi di crudo di pesce in un percorso selezionato dal nostro chef **27,00 Euro**

Assaggi accompagnati da una selezione di 3 calici di vino del Lazio (Kius, Poggio Verde e Follia)* **45,00 Euro**

Carpaccio di gamberi rossi

Con avocado, maionese rucola e lime.

Tartare di sgombro

Con patate, pomodori, olive e capperi.

Carpaccio di ricciola

Con mele verdi, zucchine e olive.

Palamita

Con prugne e dragoncello.

(La nostra selezione di pescato proviene dai mari della zona Fao 37.2)

3 Assaggi dolci in un percorso selezionato dal nostro chef **9,00 Euro**

Bombe alla crema

Bombe fritte con olio bio di semi di girasole altoleico "Organic Oils" farcite con crema alla vaniglia fatta in casa.

Maritozzo con panna e crema di gianduia

Mini maritozzo fatto in casa con panna fresca montata e crema di gianduia e nocciole del viterbese.

Crostatina ricotta e visciole

Crostatina di frolla con farina bio "Molini Riggi", ricotta romana Dop "Pitzalis" Anguillara e confettura alle visciole.

* Kius Rosé (Nero Buono) 2013 - Carpineti • Frascati Superiore "Poggio Verde" - Principe Pallavicini • Follia Sauvignon Blanc 2014 - Piana dei Castelli

ASSAGGIARE ANCORA?

Assaggi extra dal menu della tradizione romana **5,00 Euro l'uno**

Assaggi extra dal menu di crudi di pesce **7,50 Euro l'uno**

ASSAGGI EXTRA

Amatriciana

Pasta bio "Felicetti Matt" con pecorino romano Dop bio "Grisciano" Rieti, pomodori bio, guanciale croccante "Salumificio Coccia Sesto" Viterbo e aceto biodinamico "Guerzoni".

Seppie e piselli

Seppioline fresche del mar Tirreno con piselli bio.

Saltimbocca alla romana

Girello di vitello delle fattorie laziali con prosciutto crudo bio di maiale reatino "Grisciano" al profumo di salvia.

Agnello Brodetto

Tenero spezzato di agnello romano Dop con uova bio del Lazio "Zebi" e capperi.

Puntarelle con pesto di aglio e alici

Croccanti puntarelle con pesto di aglio e alici e una punta di aceto balsamico bianco bio dinamico "Guerzoni".

Trippa alla romana

Con pomodori bio e pecorino romano bio "Grisciano" Rieti.

Coda alla vaccinara

Coda alla vaccinara cotta lentamente nel sugo di pomodoro bio con l'aggiunta di una spolverata di cacao amaro.

ASSAGGI EXTRA VEG

Scarola alla romana

Scarola ripassata con olive "Itrana" del Lazio.

Cicoria "aio e oio"

Cicoria di campo ripassata con aglio e olio extravergine d'oliva bio "La Valle dell'Usignolo".

Frittata con zucchine, fiori di zucca e mentuccia

Con uova bio del Lazio "Zebi", zucchine romanesche, fiori di zucca e la classica mentuccia romana.

Insalata di fagioli all'uccelletto

con fagioli bio "Predio Potantino" Pro-ceno, sedano, timo e cipolla.

N.B. "le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio"

LA STORIA DELLE RICETTE DI “ASSAGGIA - VINI E DELIZIE ROMANE”

Agnello brodetto

La versione romana dell'agnello in umido, con una salsa fatta con uovo formaggio e capperi. Abbacchio è il termine romanesco indicante l'agnello giovane, tra i 28 ed i 40 giorni d'età, il cui peso dopo la macellazione non deve superare gli 8 kg.

La denominazione “Abbacchio Romano” è riservata esclusivamente agli agnelli nati, allevati e macellati nel territorio della regione Lazio.

Amatriciana

In romanesco “Matriciana”. L'origine più probabile è nella pastorizia, nasce come gricia e poi è stato aggiunto il pomodoro; la zona di origine sembra essere Amatrice ma proviene dalla cultura abruzzese della pastorizia. Questo sugo è figlio quindi della gricia (o griscia), piatto di spaghetti o maccheroni conditi con olio, pepe e barbozzo o guanciale, nato in un paese reatino di nome Grisciano. Fin all'inizio del '900, la popolarità di questo piatto era indiscussa a Roma, tanto che parecchi osti presero l'appellativo di matriciani per indicarne la professione.

Animelle fritte

Il quinto quarto è quel che rimane della bestia vaccina o ovina dopo che sono state vendute ai benestanti le parti pregiate: i due quarti anteriori e i due quarti posteriori. Chi lavorava al macello veniva pagato con le frattaglie (vedi coda alla vaccinara). Le animelle venivano fritte in pastella nei giorni di festa.

Baccalà in pastella

A Roma il baccalà in pastella è figlio di antiche contaminazioni tra la cultura gastronomica romanesca giudaica (Kosher) e quella cristiana. Il baccalà mantiene questo nome solo da vivo, fino a che resta nelle acque fredde dell'Atlantico o del Pacifico settentrionali. Una volta pescato cambia il suo status e a seconda di come viene conservato diventa “baccalà” o stoccafisso: baccalà se viene collocato in un barile e coperto di sale, stoccafisso se viene essiccato all'aria fredda.

Bombe fritte con la crema

Esistono da sempre in tutto il mondo, trovare la storia della loro nascita è difficile perché non hanno origine in un unico posto. La ricetta autentica fa appello a ingredienti essenziali: la farina, il lievito, il latte, le uova, lo zucchero, un pizzico di limone, un po' di sale, lo strutto (ma anche in Germania e in Austria nel krapfen ora è ammesso il burro; usato anche l'olio di oliva che però si presta meno) e il ripieno di marmellata. Esistono tuttavia le varianti ripiene di crema come a Roma, di cioccolato o marmellata di lamponi.

Carbonara

La storia racconta che la carbonara derivi dai minatori, infaticabili lavoratori che portavano con loro il guanciale, alimento grasso e proteico. Ci preparavano la Gricia, pasta con guanciale e cacio, e aggiungevano le uova per avere un piatto ancora più nutriente. Quindi si faceva con il guanciale,

e il pepe è stato aggiunto per ricordare la fuliggine, memoria del carbone, da cui poi ha preso il nome.

Carciofi alla Giudia

Sono un tipico piatto della cucina giudaica romanesca che consiste in una frittura di carciofi. Hanno origine molto antica, visto che vengono citati anche in ricettari e memorie del XVI secolo. Per realizzare questa ricetta è necessario utilizzare rigorosamente i carciofi cimarioli (detti anche mammole) che sono i migliori della varietà “romanesco” coltivata fra Ladispoli e Civitavecchia. Questo tipo di carciofo risulta essere tondo, particolarmente tenero e, soprattutto, privo di spine. Grazie a quest'ultima caratteristica i carciofi alla Giudia, una volta cotti, possono essere consumati senza scartare nulla.

Ciambelline al vino

Quando si parla di cena ad Ariccia o dei Castelli Romani, di porchetta, di carbonara o amatriciana non si può non citare il “chiudipasto” per eccellenza di queste mangiate: la ciambellina al vino. La ricetta è davvero semplice come la cucina dei castelli d'altronde, casareccia e povera con un vino rosso o bianco locale: il cannellino.

Ciambellone all'acqua

Nasce a Maenza ed è un dolce a base di farina, zucchero, acqua e olio extravergine di oliva. La forma è quella caratteristica della ciambella e il colore è marrone scuro. Le ciambelle all'acqua vengono bollite in ac-

qua per 8 minuti e poi cotte al forno. Tradizionalmente vengono prodotte presso i forni e le pasticcerie del comune di Sezze e dell'area di Latina. La ricetta e il procedimento di preparazione si tramandano di generazione in generazione.

Coda alla vaccinara

I Vaccinari, detti anche “scortichini”, erano le persone che lavoravano al mattatoio di Roma, e venivano ricompensati con le parti meno pregiate delle povere bestie, il famoso quinto quarto (gli organi interni o frattaglie, parti della testa, coda, lingua, zampe), che finivano nei tegami delle cucine del quartiere, assai povere di ingredienti ma piene di tanta buona volontà. L'utilizzo di uvetta, pinoli e, addirittura, cacao amaro è un'aggiunta successiva, quando il piatto si è diffuso tra le classi benestanti (nobiltà e papato), che li usavano per arricchire e ingentilire una ricetta altrimenti troppo forte per i loro palati.

Cotiche e fagioli

I fagioli con le cotiche sono un piatto tradizionale italiano preceduto dalla sua fama. Nasce come piatto povero: una semplice ma sostanziosa zuppa con fagioli e cotenna (ossia la pelle del maiale) di origine contadina, tuttavia considerato un piatto delle grandi occasioni che veniva mangiato nelle feste natalizie. Sembra provenga dal Lazio, in particolare dalla città di Roma, anche se è conosciuto e diffuso un po' in tutta Italia, soprattutto in Umbria, Marche e Toscana.

Crostata di ricotta e visciole

Ha origini antiche che risalgono ai tempi in cui, per gli ebrei, era vietato commerciare latticini e formaggi. I fornai pensarono allora di nascondere la ricotta tra due dischi di pasta frolla e arricchirla con le visciole (amarene aspre oggi sostituite dalla confettura) in modo da renderla meno visibile alle guardie papali.

Maritozzo con panna e crema di gianduia

Da cibo per antichi braccianti romani a pane della “Quaresima”, raccontato dal Belli nell’800 come regalo per le promesse spose durante il giorno di San Valentino, con un dono d’oro celato al suo interno. Riproposto con una golosa crema di gianduia e nocciole del Viterbese e l’immancabile panna fresca montata.

Minestra di Broccoli e Arzilla

Le origini della minestra di broccoli con l’arzilla non sono legate al periodo natalizio: le massaie la preparavano, infatti, tutti i venerdì – quando in ricordo del Venerdì Santo non si mangiava carne – con gli avanzi di pasta che avevano in dispensa, i broccoli che prendevano dall’orto e con la razza che compravano al mercato. Col tempo si diffuse l’usanza di cucinarla per la Vigilia di Natale, quando, in segno di penitenza, ci si preparava alla nascita di Gesù con ricette ‘di magro’, riservando la carne al pranzo del 25 dicembre.

Panzanella

Semplice e fresca, la Panzanella è un tipico piatto dell’Italia centrale amato e consuma-

to da molti secoli. Addirittura una versione simile alla classica Panzanella, il così detto “pan lavato”, sembra essere già presente nelle citazioni del Boccaccio nel XIV secolo. Si tratta di un piatto umile, nato dal recupero del pane raffermo, ma che delizia ancora oggi i nostri palati, soprattutto durante il periodo estivo. Alcuni ritengono che il nome derivi dai termini pane e zannella, ovvero zuppiera, per altri è il termine “panzana” (che originariamente signi-ficava “pappa”), ad aver dato vita al nome del piatto.

Pasta e ceci

Tradizionalmente la pasta e ceci a Roma si preparava il venerdì, che nella cultura cristiano-cattolica è il giorno senza carne. Si ammolava il baccalà e poi nella stessa acqua si ammolavano i ceci. In molti alimenti romani il venerdì si trovano ancora ceci e baccalà già ammolati.

Polpette al sugo

Le origini delle polpette al sugo sono molto difficili da decifrare, piatto presente da secoli nella gastronomia italiana. Per certo un piatto di recupero della casa, che fa parte della cultura popolare casalinga, utilizzando dei tagli meno nobili, e cercando il modo di tagliarli e cuocerli in modo di essere apprezzati, il pane insaporiva, ammorbidiva e nutriva.

Saltimbocca alla romana

Le origini di questa ricetta sono piuttosto controverse. Infatti, vengono attribuite a questo piatto anche lontane e imprecise origini bresciane. Comunque sia, fonti sto-

riche li segnalano nelle trattorie di Roma già alla fine dell’800. I saltimbocca sono bocconcini di carne dal sapore travolgente tanto che uno tira l’altro, ecco perché sono chiamati così.

Seppie e piselli

Le seppie con piselli sono un piatto gustoso di origine laziale, molto diffuso anche in Romagna e lungo tutte le regioni costiere italiane. La versione più nota del piatto è quella preparata con la passata di pomodoro, ma ne esistono varianti anche in bianco. La preparazione del piatto è rapida, anche se richiede una lunga cottura per permettere ai molluschi di ammorbidirsi. Le seppie sono povere di grassi e hanno poche calorie, ma sono ricche di proteine e vitamine.

Stracciatella

La stracciatella alla romana è una minestra sostanziosa e semplice, tipica del Lazio preparata durante le feste di Natale e Pasqua, caratterizzata da limone e prezzemolo.

Suppli

A Roma il supplì è un’istituzione, per quanto non antichissima. È una polpetta di riso di forma allungata con ragù di carne con il pomodoro, impanata due volte e (possibilmente) frita nello strutto, altrimenti nell’olio di oliva. La parola supplì deriva probabilmente dal francese surprise e la sorpresa è proprio il suo ripieno, la mozzarella filante. Il supplì è un piatto che a Roma arriva intorno alla restaurazione, dopo l’occupazione napoleonica, ed è probabilmente la variante meno complessa del sartù di riso napoletano, con cui condivide l’impanatura

(il soprabito: sartus, appunto), la crosticina e il ragù.

La vignarola

L’origine del nome è controversa: la prima versione sostiene che derivi dal fatto che tutte le verdure utilizzate per comporre il piatto erano coltivate tra le vigne; una seconda ipotesi fa risalire il nome dai vignaroli, ovvero coloro che vendevano frutta e verdura nei mercati romani; la terza versione fa risalire il nome alla preparazione che erano soliti mangiare i contadini durante il lavoro nelle vigne. Qualunque sia l’origine del nome è certo che la vignarola sia di origine contadina.