

VIA MARGUTTA, 19, 00187 ROMA RM • +39 06 9779 7980

• [assaggi.aroma.com](http://assaggi.aroma.com)



## L'IDEA ASSAGGIA

UN INVITO A RISCOPRIRE LA STORIA DELLA CUCINA TRADIZIONALE ROMANA, CON I SUOI PIATTI TIPICI E I SUOI SAPORI ANTICHI. UN PROGETTO NATO PER RECUPERARE E VALORIZZARE UN PATRIMONIO ENOGASTRONOMICO INESTIMABILE: LE RICETTE GENUINE DELLE NONNE.

QUESTO È ASSAGGIA, UN' OASI VIBRANTE E CONFORTEVOLE DI BUON CIBO E CONVIVIALITÀ. UN VIAGGIO NELLA CUCINA TIPICA REGIONALE ALLA RICERCA DELLE USANZE DI UNA VOLTA. UN'ESPERIENZA SENSORIALE UNICA DOVE TRADIZIONE E MODERNITÀ CULINARIA SI UNISCONO IN MODO SUBLIME.

CARATTERISTICA DISTINTIVA DEL RISTORANTE SONO GLI “ASSAGGI”, UN MODO DEL TUTTO ORIGINALE DI GUSTARE I PIATTI TIPICI DELLA TRADIZIONE IN FORMATO MONOPORZIONE. CON UNA SELEZIONE DEI MIGLIORI PRODOTTI STAGIONALI, ASSAGGIA OFFRE AI SUOI OSPITI DUE TIPOLOGIE DI DEGUSTAZIONE: DA 6 O 9 ASSAGGI.

LE AUTENTICHE RICETTE DELLA TRADIZIONE ROMANA TORNANO PROTAGONISTE PER LASCIARSI ASSAPORARE IN UN'OTTICA DI FRUIBILITÀ MODERNA. OGNI PIATTO DEL MENU VIENE INFATTI RIVISITATO IN CHIAVE CONTEMPORANEA DALLA BRIGATA DELLO CHEF DANIELE CIACCIO, SOTTO LA REGIA ATTENTA E FANTASIOSA DEL CUOCO STELLATO ANGELO TROIANI.

## TRIS DI DOLCI 9€

### BOMBA FRITTA

*Soffice bomba fritta con ripieno di crema alla vaniglia.*

### GELATO ALLA NOCCIOLA

*Cre moso gelato alla nocciola di Viterbo.*

### CROSTATINA RICOTTA E VISCIOLE

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

## ASSAGGI DOLCI EXTRA 4,50 €

### TAGLIATA DI FRUTTA DI STAGIONE

### GRATTACHECCA ALL'ANGURIA E MENTA ROMANA

LA DISPONIBILITÀ DI ALCUNI ASSAGGI PUÒ VARIARE IN RELAZIONE ALLA FRESCHEZZA E ALLA STAGIONALITÀ DEGLI INGREDIENTI.

#### 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 sostenibili. Questo vale anche per il pesce, che viene pescato fresco e proviene rigorosamente dai mari della nostra penisola.*

*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”.*

A S S A G G I D O L C E

---



ASSAGGIA™  
VINO & DELIZIE ROMANE

**DEGUSTAZIONE DA 6 ASSAGGI 27 €**

**SUPPLI' AL TELEFONO**

*Con cuore di mozzarella filante, ragù al pomodoro bio e panatura croccante fritti in olio di semi di girasole altoleico "Organic oil".*

**PIZZA PROSCIUTTO E FICHI**

*Pizza alla Romana con prosciutto di Monte San Biagio e fichi freschi.*

**FIORE DI ZUCCA PASTELLATO**

*Con farina bio "Molini Riggi", fritto con olio bio di semi di girasole altoleico "Organic Oils".*

**PANZANELLA ALLA ROMANA**

*Con pomodori, sedano, cipolle rosse bio e olio extravergine d'oliva bio "La Valle dell'Usignolo".*

**CARBONARA**

*Mezze maniche "Il Cappelli monograno Felicetti", con uova bio del Lazio, pecorino romano Dop 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.*

**ASSAGGI VEGETARIANI 6 €**

**SCAROLA ALLA ROMANA**

*Scarola ripassata con olive "Itrana" del Lazio.*

**FAGIOLINI CORALLO**

*Fagiolini Corallo ripassati con aglio, menta e pecorino romano.*

**INSALATA DI POMODORI**

*Insalata di pomodori Bio con basilico e olive itrane del Lazio.*

**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 ZUCCHINE**

*Zucchine Romanesche con pomodori Bio basilico e cipolla rossa.*

**FAGIOLINI**

*Fagiolini al vapore con olio extra vergine "LA VALLE  
DELL'USIGNOLO" limone e menta.*

## ASSAGGI EXTRA 6€

### FILETTO DI BACCALÀ IN PASTELLA

*Con farina bio "Molini Riggi", fritto con olio bio di semi di girasole altoleico "Organic Oils".*

### SUPPLÌ 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".*

### CACIO & PEPE

*Spaghetti "Il Cappelli monograno Felicetti", pecorino romano Dop bio "Grisciano" Rieti e pepe nero.*

### AMATRICIANA

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

### SEPIE E PISELLI

*Seppioline fresche del mar Tirreno con piselli bio.*

### POLLO CON I PEPERONI

*Spezzatino di cosce di pollo bio, preparato in cottura a bassa temperatura con peperoni, patate e odori.*

D E G U S T A Z I O N E A S S A G G I

**DEGUSTAZIONE ASSAGGI CRUDO 27 €**

**CARPACCIO DI GAMBERI ROSSI**

*Con avocado, maionese rucola e lime.*

**CARPACCIO DI OMBRINA**

*Con ciliegie fagiolini e menta.*

**TARTARE DI PALAMITA**

*Con zucchine, pomodorini, patate e capperi.*

**CARPACCIO DI BACCALA'**

*Con pomodorini, olive Itrane e maggiorana.*

**DEGUSTAZIONE DA 9 ASSAGGI 37 €**

**SELEZIONE DI SALUMI LOCALI**

*Prosciutto Crudo, Salsiccia di Monte San Biagio e Coppa di Testa Dop di Ariccia.*

**SELEZIONE DI FORMAGGI LOCALI**

*Ricottina laziale "pitzalis" e Pecorino romano Dop.*

**FIORE DI ZUCCA PASTELLATO**

*Con farina bio "Molini Riggi", fritto con olio bio di semi di girasole altoleico "Organic Oils"*

**PANZANELLA ALLA ROMANA**

*Con pomodori, sedano, cipolle rosse bio e olio extravergine d'oliva bio "La Valle dell'Usignolo".*

**SUPPLÌ AL TELEFONO**

*Con cuore di mozzarella filante, ragù al pomodoro bio e panatura croccante, fritti in olio bio di semi di girasole altoleico "Organic oil".*

**GNOCCO ALLA ROMANA**

*Primo piatto tipico Laziale a base di semolino latte ed uova bio del Lazio "Zebi" gratinato con Parmigiano.*

**CARBONARA**

*Pasta bio "Felicetti Matt" con uova bio del Lazio "Zebi", pecorino romano Dop bio "Grisciano" Rieti, e guanciale croccante "Salumificio Coccia Sesto" Viterbo".*

**FAGIOLINI CORALLO**

*Con olio extravergine "LA VALLE DELL'USIGNOLO" aglio Bio, pecorino romano Dop e menta.*

**SALTIMBOCCA ALLA ROMANA**

*Girello di vitello delle fattorie laziali con prosciutto crudo bio di Monte San Biagio al profumo di salvia.*