

B E N V E N U T I

W e l c o m e t o



Assunta Madre

R E S T A U R A N T

ROMA

Via Giulia 14 | Tel. 06 68806972
booking.roma@ristoranteassuntamadre.it

MILANO

Via Vittor Pisani 2 | Tel. 02 6706138
booking.roma@ristoranteassuntamadre.it

www.ristoranteassuntamadre.it

ALLERGENI

Allergen

**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
RESTAURANT



MENU

A N T I P A S T I C R U D I

R a w s t a r t e r s

Menù Degustazione Pesce Crudo

Tartare e carpacci del giorno, involtino di pesce,
scampo, gambero rosso e ostrica

Tasting Raw Seafood

*Tartare and carpacci of the day, fish rolls,
langoustine and red prawns, Oyster*

€ 70,00

Carpaccio di Gamberi Rossi

Red prawns carpaccio

€ 35,00

Carpaccio di Scampi

Langoustines

€ 35,00

Tartare di Tonno

Tuna tartare

€ 30,00

Tartare Bianca con Avocado e Lime

White fish tartare with avocado and lime

€ 30,00

Carpaccio Bianco

White fish carpaccio

€30,00

ANTIPASTI CRUDI

R a w s t a r t e r s

Carpaccio Imperiale
Imperial fish carpaccio

gr 100 | € 13,00

Ostriche
Oyster

al pz | € 8,00

Involtino di Branzino
con Verdure in Agrodolce e Gambero Rosso
Sea bass rolls

al pz | € 10,00

Involtini di Tonno
con Verdure in Agrodolce e Patate
Tuna rolls

al pz | € 8,00

Crudo di Scampi
Langoustines

gr 100 | € 16,00

Crudo di Gamberi Rossi
Red prawns

gr 100 | € 16,00

ANTIPASTI COTTI

Cooked starters

Menù Degustazione Antipasti Cotti | 5 Portate

Starter tasting menù | 5 courses

€ 50,00

Antipasto Caldo del Giorno

Daily starter

€ 30,00

Burratina con Datterino,

Olive e Acciughe del Mar Cantabrico

*Burratina (fresh cheese) with datterino tomatoes, olives
and anchovies from the Cantabrian sea*

€ 25,00

Fritto Misto

An Assortment of Battered and Fried Seafood

€ 35,00

Sauté Misto

Mixed Sauté

€ 25,00

Sauté Vongole

Clam Sauté

€ 30,00

PRIMI PIATTI

Pasta dishes

Gnocchetti al Gambero Rosso, Datterino e Pecorino
*Dumplings with red shrimps, cherry tomatoes
and pecorino cheese*

€ 35,00

Trofie Spigola e Limone
Trofie with sea bass and lemon

€ 30,00

Paccheri Gragnano con Scorfano e Datterino
Paccheri Gragnano with scorpionfish and cherry tomatoes

€ 35,00

Spaghetti alle Vongole Veraci
Spaghetti with clams

€ 30,00

Tagliolini all'Astice Blu del Mediterraneo
(costo variabile in base al peso dell'Astice)
Tagliolini with fresh blue lobster of the Mediterranean Sea

gr 100 | € 18,00

Tagliolini Scampi e Menta con Pane Croccante Aromatizzato
Tagliolini with scampi and mint with crunchy flavored bread

€ 40,00

S E C O N D I P I A T T I

M a i n c o u r s e s

Pescato del giorno

Catch of the day

gr 100 | € 13,00

Gamberi e Scampi

Shrimps and langoustine

gr 100 | € 16,00

Astice Blu del Mediterraneo

Fresh Mediterranean blue lobster

gr 100 | € 18,00

Frittura Mista

Mixed fried fish

€ 35,00

La Razza di Morena

Morena's razza

€ 40,00

Aragosta del Mediterraneo

Mediterranean spiny lobster

gr 100 | € 20,00

S E C O N D I P I A T T I

M a i n c o u r s e s

Filetto di Manzo

Beef Fillet

€ 40,00

Scaloppina al Limone o Vino
Escalope in a Lemon or Wine Sauce

€ 35,00

Mini Cotoletta

Mini Breaded Cutlet

€ 35,00

C O N T O R N I

S i d e d i s h e s

Insalata Mista

Mixed salad

€ 10,00

Patate al Forno

Roasted potatoes

€ 10,00

Broccoletti

Broccoletti

€ 10,00

Cicoria

Chicory

€ 10,00

Verdure Grigliate

Grilled vegetables

€ 10,00

D O L C I

D e s s e r t s

Babà al Rum
Babà with Rum

€ 15,00

Tiramisù Classico
Tiramisù

€ 15,00

Cheese Cake
Cheese cake

€ 15,00

Fruttini Gelato
Fruit ice cream served in its shell

€ 15,00

Sgroppino
Lemon sorbet with vodka

€ 15,00

Tagliata di Frutta di Stagione
Mixed fresh fruit

€ 15,00

Mille Frolle
Mille Frolle

€ 15,00



VINI

SELEZIONE AL CALICE

SELECTION BY THE GLASS

Louis Roederer Brut Collection 242	€ 35
Vinnae jermann	€ 20
Assaje rosso capichera	€ 25

COCKTAIL

Spritz	€ 20
Negroni	€ 20
Americano	€ 20
Tanqueray ten&tonic	€ 20
Margarita	€ 25
Mojto	€ 25
Moscow Mule	€ 25
Capiriña	€ 25
Daiquiri	€ 25

C H A M P A G N E

Ruinart Blanc de Blancs	€ 280
Louis Roederer Brut Collection 242	€ 180
Krug Grande Cuvèe	€ 650
Louis Roederer Cristal 2012	€ 650
Dom Perignon 2010	€ 550
Dom Perignon P2 2002	€ 1200
Dom Perignon P2 1998	€ 1700
Perrier-Jouët Belle Epoque 2007	€ 550
Salon Cuvèe S 2007	€ 2000

C H A M P A G N E R O S É

Laurent Perrier Rosé	€ 280
Ruinart Rosé	€ 280
Dom Perignon Rosé	€ 1000
Louis Roederer Cristal Rosé	€ 1400
Perrier-Jouët Belle Epoque Rosé	€ 1000

B O L L I C I N E I T A L I A N E

I T A L I A N S P A R K L I N G W I N E

Cà del Bosco Cuvèe Prestige	€ 150
Cà del Bosco Saten	€ 180
Cà del Bosco Annamaria Clementi	€ 300
Bellavista Vittorio Moretti	€ 350
La Scolca D'Antan'	€ 220
Cà del Bosco Annamaria Clementi Rosè	€ 450
Bellavista Rosé	€ 200

ITALIA VINI BIANCHI - WHITE WINES

St Michael Eppan Sanct Valentin Chardonnay	€ 100
St Michael Eppan Sanct Valentin Gewurztraminer	€ 100
Jerman Vintage Tunina	€ 160
Jerman Vinnae	€ 90
Jerman Capomartino	€ 180
Venica& Venica Ronco delle Mele	€ 150
Vie di Romans Dessimis	€ 100
Vie di Romans Dut'Un	€ 150
Gaja Alteni di Brassica	€ 300
Gaja Rossj Bass	€ 200
Gaja & Rey 2016	€ 600
Ceretto Blangè	€ 90
Gavi dei Gavi Etichetta Nera La Scolca	€ 90
Cà del Bosco Curtefranca Chardonnay	€ 240
Castello della Sala Cervaro della Sala	€ 200
Marisa Cuomo Fiorduva	€ 200
Quintodecimo Excultet	€ 140
Quintodecimo Via Del Campo	€ 140
Argiolas Is Argiolas	€ 90
Ruinias Depperu	€ 100
Capichera Classico	€ 120
Capichera VT	€ 190
Capichera Santigaini	€ 340
Planeta Chardonnay	€ 110

VINI ESTERI - FOREIGN WINES

Baron D'L Ladoucette	€ 250
Baron de Ladoucette Pouilly Fumè	€ 140
Baron de Ladoucette Sancerre	€ 130
Albert Pic Chablis Grande Cru Les Clos	€ 290
Luis Jadot Puligny Montrachet 1er Cru Les Folatieres	€ 800
Claudy bay sauvignon	€ 120

VINI ROSATI-ROSÉ WINE

Antinori Aldobrandesca	€ 90
Capichera Tambe	€ 90

VINI ROSSI-RED WINES

Gaja Barbaresco 2017	€ 700
GajaBarbaresco2001	€ 900
Gaja Sperss 2011	€ 850
Gaja Sori Tildin 2013	€ 1600
Gaja Sori San Lorenzo 2013	€ 1600
Gaja Costa Russi 2013	€ 1600
Gaja Darmagi 2012	€ 850
Antinori Tignanello 2018	€ 330
Tenuta San Guido Bolgheri Sassicaia 2017	€ 800
Antinori Solaia 2016	€ 750
Antinori solaia 2007	€ 850
Tenuta dell'Ornellaia Masseto 2017	€ 2900
Tenuta dell'Ornellaia Ornellaia	€ 600
Tenuta dell'Ornellaia Le serre Nuove	€ 160
Biondi Santi Brunello di Montalcino 2007	€ 450
Biondi Santi Brunello di Montalcino Riserva 1995	€ 1900
Biondi Santi Brunello di Montalcino Riserva 1997	€ 1700
Biondi Santi Brunello di Montalcino Riserva 1999	€ 1500
Quintarelli Valpolicella	€ 350
Quintarelli Amarone Classico della Valpolicella	€ 700
Capichera Assaje	€ 120
Capichera Manteghia	€ 280
Isola dei Nuraghi Barrua	€ 180
Santadi Terre Brune	€ 180
Argiolas Isola dei Nuraghi Turriga	€ 230

GRANDI FORMATI MAGNUM

MAGNUM WINE BOTTLES

Dom Perignon	€ 1400
Ruinart Blanc de Blanc	€ 600
Dom Perignon Rosè2000	€ 2000
Louis Roederer Cristal Rosè	€ 3500
Cà del Bosco Cuvèe Prestige	€ 320
Cà Del Bosco Curtefranca	€ 500
Castello della Sala Cervaro della Sala	€ 480
Baron D'L	€ 550
Tenuta San Guido Bolgheri Sassicaia	€ 1700
Tenuta dell'Ornellaia Ornellaia	€ 1400
Antinori Solaia	€ 1600

VINI DA DESSERT

DESSERT WINES

	bicchiera	bottiglia
Tramin Roen	€ 20	€ 180
Tramin Terminusum	€ 40	€ 360
Donna Fugata Ben Rye	€ 30	€ 260



DRINK

DRINK LIST

	bicchiere	bottiglia
VODKA		
Grey Goose	20 €	400 €
Belvedere	20 €	400 €
Beluga	30 €	500 €
GIN		
Hendrick's	20 €	350 €
Gin Mare	20 €	350 €
Monkey 47	25 €	450 €
RUM		
Zacapa 23	20 €	400 €
Rhum J.M.	20 €	400 €
Zacapa XO	35 €	600 €
TEQUILA		
Don Julio Blanco	20 €	350 €
Patron Silver	20 €	350 €
Don Julio Reposado	30 €	500 €
Don Julio 1942	50 €	700 €
COGNAC		
Hennessy XO	40 €	600 €
WHISKY		
Laphroaig 10	25 €	400 €
Caol Ila	40 €	500 €
Nikka Days	30 €	450 €
Macallan 12	40 €	500 €
Blue Label	50 €	700 €
GRAPPE		
Berta Valdavi	20 €	
Berta Tre soli Tre	35 €	
