

**B E N V E N U T I**

---

*W e l c o m e t o*



# *Assunta Madre*

**R O M A • M I L A N O**

## **ROMA**

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

## **MILANO**

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

[www.ristoranteassuntamadre.it](http://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.

Si ricorda inoltre alla gentile clientela che alcuni prodotti possono essere precedentemente congelati o abbattuti

***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.*

*We also remind our customers that some products can be previously frozen or blast chilled*



*Assunta Madre*

ROMA · MILANO



# **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*

€ 60,00

### **Carpaccio di Gamberi Rossi**

*Red prawns carpaccio*

€ 28,00

### **Carpaccio di Scampi**

*Langoustine carpaccio*

€ 28,00

### **Tartare di Tonno**

*Tuna tartare*

€ 22,00

### **Tartare Bianca con Avocado e Lime**

*White fish tartare with avocado and lime*

€ 25,00

### **Carpaccio Bianco**

*White fish carpaccio*

€25,00

# ANTIPASTI CRUDI

---

## *R a w s t a r t e r s*

### **Carpaccio Imperiale**

*Thin slices of a whole fish*

gr 100 | € 11,00

### **Ostriche**

*Oysters*

al pz/each | € 5,00

### **Involtino di Branzino**

**con Verdure in Agrodolce e Gambero Rosso**

*Sea bass rolls*

al pz/each | € 7,00

### **Involtini di Tonno**

**con Verdure in Agrodolce e Patate**

*Tuna rolls*

al pz/each | € 5,00

### **Crudo di Scampi**

*Raw langoustines*

gr 100 | € 13,00

### **Crudo di Gamberi Rossi**

*Raw red prawns*

gr 100 | € 13,00

# ANTIPASTI COTTI

---

## *Cooked starters*

**Menù Degustazione Antipasti Cotti | 5 Portate**

*Starter tasting menù | 5 courses*

€ 45,00

**Antipasto Caldo del Giorno**

*Daily starter*

€ 20,00

**Burratina con Datterino,  
Olive e Acciughe del Mar Cantabrico**  
*Burratina with datterino tomatoes, olives  
and anchovies from the Cantabrian Sea*

€ 15,00

## **P R I M I P I A T T I**

---

### *P a s t a d i s h e s*

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

€ 28,00

**Trofie Spigola e Limone**  
*Trofie with sea bass and lemon*

€ 22,00

**Paccheri di Gragnano con Pescato del Giorno**  
*Paccheri di Gragnano with catch of the day*

€ 25,00

**Spaghetti alle Vongole Veraci**  
*Spaghetti with wild clams*

€ 25,00

**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 | € 13,00

**Tagliolini Scampi e Menta con Pane Croccante Aromatizzato**  
*Tagliolini with langoustine and mint with crumble bread*

€ 30,00

## **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 | € 11,00

**Gamberi e Scampi**

*Prawns and langoustines*

gr 100 | € 13,00

**Astice Blu del Mediterraneo**

*Fresh Mediterranean blue lobster*

gr 100 | € 13,00

**Frittura Mista**

*Mixed fried fish*

€ 30,00

**La Razza di Morena**

*Morena's razza*

€ 40,00

**Aragosta del Mediterraneo**

*Mediterranean spiny lobster*

gr 100 | € 18,00



## **C O N T O R N I**

---

### *S i d e d i s h e s*

**Insalata Mista**

*Mixed salad*

€ 8,00

**Patate al Forno**

*Roasted potatoes*

€ 8,00

**Broccoletti**

*Broccoletti*

€ 8,00

**Carciofi Saltati**

*Artichokes*

€ 10,00

**Cicoria**

*Chicory*

€ 8,00

**Verdure Grigliate**

*Grilled vegetables*

€ 8,00

## **D O L C I**

---

### *D e s s e r t s*

#### **Millefrolle**

Pasta frolla alle mandorle, crema pasticcera al limone,  
salsa lampone, salsa esotica, frutti di bosco

#### *Millefrolle*

*Almond shortcrust pastry, lemon crème patissière,  
raspberry sauce, exotic sauce, mix berries*

€ 10,00

#### **Babà**

Crema chantilly, salsa ai frutti rossi, liquore alla violetta

#### *Babà*

*Chantilly cream, red fruit sauce, violet liqueur*

€ 10,00

#### **Lingotto al cioccolato**

Ripieno di mousse all'arachide accompagnato  
da arachidi salate e caramello mou

#### *Chocolate "Lingotto"*

*With peanuts mousse, salty penuts and caramel mousse  
served on the side*

€ 10,00

## **D O L C I**

---

### *D e s s e r t s*

#### **Tiramisù**

Mousse al mascarpone, savoiardo all'espesso e cacao

*Tiramisù*

*Mascarpone mousse, coffee, savoiardo biscuit and cocoa*

€ 10,00

#### **Cheese cake**

Biscotto al burro, mousse alla philadelphia,  
gel di basilico, salsa lampone, finto pomodoro al mascarpone

*Cheesecake*

*Butter biscuit, philadelphia mousse, basil gel, raspberry sauce,  
mascarpone*

€ 12,00

#### **Fruttini di Lancusi**

*Fruttini di Lancusi*

*Frozen fruits filled with gelato*

€ 10,00