

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

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

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

Langoustines

€ 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

Raw starters

Carpaccio Imperiale
Imperial fish carpaccio

gr 100 | € 11,00

Ostriche
Oyster

al pz | € 5,00

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

al pz | € 7,00

Involtini di Tonno
con Verdure in Agrodolce e Patate
Tuna rolls

al pz | € 5,00

Crudo di Scampi
Langoustines

gr 100 | € 13,00

Crudo di Gamberi Rossi
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 (fresh cheese) with datterino tomatoes, olives
and anchovies from the Cantabrian sea*

€ 15,00

PRIMI PIATTI

Pasta dishes

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

€ 28,00

Trofie Spigola e Limone
Trofie with sea bass and lemon

€ 22,00

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

€ 25,00

Spaghetti alle Vongole Veraci
Spaghetti with clams

€ 25,00

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

gr 100 | € 13,00

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

€ 30,00

SECONDI PIATTI

Main courses

Pescato del giorno

Catch of the day

gr 100 | € 11,00

Gamberi e Scampi

Shrimps and langoustine

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, Forest fruits*

€ 10,00

Babà

Crema chantilly, Salsa ai frutti rossi, Liquore alla violetta

Babà

Chantilly cream, Red fruit sauce, Violet liqueur

€ 10,00

Sandwich al cioccolato

Croccante al mais e pralinato di nocciole,
Cremoso al fondente, Mousse di arachidi,
arachidi caramellate

Chocolate sandwich

*Corn brittle and hazelnut praline, Dark chocolate cream,
Peanut mousse, Caramelised peanuts*

€ 10,00

D O L C I

D e s s e r t s

Tiramisù

Mousse al mascarpone, Savoiaro all'espresso

Tiramisù

Mascarpone mousse, Espresso ladyfingers

€ 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 'false tomato'

€ 12,00

Fruttini di Lancusi e Affettato di Frutta

Fruttini di Lancusi and Affettato di frutta

Frozen fruits filled with gelato, Sliced fruit

€ 10,00