

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*

€ 60,00

Carpaccio di Gamberi Rossi

Red prawns carpaccio

€ 30,00

Carpaccio di Scampi

Langoustines

€ 30,00

Tartare di Tonno

Tuna tartare

€ 26,00

Tartare Bianca con Avocado e Lime

White fish tartare with avocado and lime

€ 28,00

Carpaccio Bianco

White fish carpaccio

€25,00

ANTIPASTI CRUDI

R a w s t a r t e r s

Carpaccio Imperiale
Imperial fish carpaccio

gr 100 | € 12,00

Ostriche
Oyster

al pz | € 6,00

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

al pz | € 8,00

Involtini di Tonno
con Verdure in Agrodolce e Patate
Tuna rolls

al pz | € 6,00

Crudo di Scampi
Langoustines

gr 100 | € 15,00

Crudo di Gamberi Rossi
Red prawns

gr 100 | € 15,00

ANTIPASTI COTTI

C o o k e d s t a r t e r s

Menù Degustazione Antipasti Cotti | 5 Portate
Starter tasting menù | 5 courses

€ 45,00

Antipasto Caldo del Giorno
Daily starter

€ 25,00

**Burratina con Datterino,
Olive e Acciughe del Mar Cantabrico**
*Burratina (fresh cheese) with datterino tomatoes, olives
and anchovies from the Cantabrian sea*

€ 20,00

Fritto Misto
An Assortment of Battered and Fried Seafood

€ 30,00

Sauté Misto
Mixed Sauté

€ 25,00

Sauté Vongole
Clam Sauté

€ 30,00

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
*Dumplings with red shrimps, cherry tomatoes
and pecorino cheese*

€ 30,00

Trofie Spigola e Limone
Trofie with sea bass and lemon

€ 28,00

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

€ 30,00

Spaghetti alle Vongole Veraci
Spaghetti with clams

€ 28,00

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 | € 15,00

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

€ 35,00

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 | € 12,00

Gamberi e Scampi

Shrimps and langoustine

gr 100 | € 15,00

Astice Blu del Mediterraneo

Fresh Mediterranean blue lobster

gr 100 | € 15,00

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

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

CHAMPAGNE

Maison Moët & Chandon, Reims

Brut € 22,00

Rosé € 28,00

BIANCO - WHITE WINE

Tenute Asinara, Sassari

Vermentino "Indolente Vintage" 2019 € 14,00

Cantine Depperu, Sassari

Vermentino di Gallura Ruinas 2018 € 16,00

ROSÉ

Domaine Ott, Côte de Provence, France

Bandol "Coeur de Grain" 2019 € 18,00

ROSSO - RED WINE

Tenute Asinara, Isola dei Nuraghi

Hassan 2014 € 16,00

DOLCE - SWEET WINE

Domaine Kressman, Bordeaux

Sauternes, "Grande Reserve" 2017 € 16,00

Massone Mannu, Sassari

Moscato di Sardegna Passito 2018 € 12,00

C H A M P A G N E

RUINART, Reims

Ruinart Brut Blanc de Blancs, Chardonnay	€ 280,00
Ruinart Rosé, Chardonnay, PinotNoir	€ 280,00
Ruinart Rosé, Magnum	€ 560,00
Dom Ruinart Blanc de Blancs 2004	
<i>Chardonnay PinotNoir, Chardonnay</i>	€ 600,00
Dom Ruinart Rosè 2002 PinotNoir,Chardonnay	€ 600,00

MOET & CHANDON, Epernay

Möet & Chandon Brut, Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier	€ 180,00
Möet & Chandon Brut Rosé, Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier	€ 200,00
Dom Perignon 2008, Pinot Nero, Chardonnay	€ 550,00
Dom Perignon 2008, Magnum	€1.100,00
Dom Perignon P2 2002 Chardonnay, PinotNoir, PinotMeunier	€1.200,00
Dom Perignon Rosè 2005 Pinot Nero, Chardonnay	€1.000,00
Dom Perignon Rosè 2005 Magnum	€2.000,00

KRUG, Reims

Krug Grand Cuve, Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier	€ 400,00
Krug Millèsime 2003 Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	€ 750,00

LOUIS ROEDERER, Reims

Cristal 2008 Chardonnay, Pinot Nero	€ 800,00
--	----------

ARMAND DE BRIGNAC, Reims

Rosé Chardonnay, Pinot Nero	€ 800,00
--	----------

F R A N C I A C O R T A

CA' DEL BOSCO, Lombardia

Cuvée Prestige Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	€ 180,00
---	----------

ITALIA VINI BIANCHI - WHITE WINES

FRIULI VENEZIA GIULIA

JERMANN, Collio

Vintage Tunina 2018 Sauvignon, Chardonnay, Ribolla Gialla	€ 180,00
Were Dreams 2017 , Chardonnay	€ 160,00
Visvik Ribolla Gialla	€ 200,00

VENICA & VENICA, Dolegna del Collio

Ronco delle Mele 2018 Sauvignon	€ 120,00
--	----------

PIEMONTE

GAJA, Barbaresco

Alteni di Brassica , Sauvignon2017	€ 180,00
Rossj Bass 2017 Chardonnay.....	€ 220,00
Gaja&Rey 2017 Chardonnay	€ 690,00
Gaja&Rey Magnum	€1400,00

AZIENDA AGRICOLA DAMILANO, Barolo

Chardonnay 2017	€ 150,00
------------------------------	----------

AZIENDA AGRICOLA CERETTO, Alba

Blangé 2018 , Arneis	€ 100,00
-----------------------------------	----------

AZIENDA AGRICOLA LA SCOLCA, Gavi

Gavi dei Gavi 2018 Cortese.....	€ 120,00
--	----------

ITALIA VINI BIANCHI - WHITE WINES

ALTO ADIGE

LAIMBURG, *Bolzano*

Chardonnay 2018 € 90,00

SAINT MICHAEL EPPAN, *Andriano*

Sauvignon Sanct Valentin 2018 € 120,00

Gewürztraminer Sanct Valentin 2018 € 120,00

FRANZ-HAAS, *Bolzano*

Gewürztraminer 2018 € 120,00

PinotGrigio 2019 € 110,00

UMBRIA

MARCHESI ANTINORI, *Castello della Sala*

Conte della Vipera, Sauvignon Blanc, Semillon € 100,00

Cervaro della Sala 2016 Chardonnay, Grechetto € 200,00

Cervaro della Sala 2017 Magnum € 400,00

CAMPANIA

QUINTODECIMO, *Avellino*

Falanghina "Via del Campo" 2018 € 120,00

SARDEGNA

MASONE MANNU, *Sassari*

Vermentino di Gallura "Petrizza" 2018 € 80,00

AGRIPUNICA, *Santadi*

Samas Vermentino, Chardonnay 2019 € 65,00

TENUTA ASINARA *Sassari*

Vermentino "IndolenteVintage" 2018 € 90,00

CANTINE DEPPERU, *Sassari*

Vermentino di Gallura Ruinas 2018 € 100,00

AZIENDA RAGNEDDA, *Olbia*

Vermentino Vignangena 2018 € 120,00

Vermentino Capichera 2017 € 140,00

Vermentino "Santigaini" 2017 € 380,00

Vermentino "Santigaini" 2017 Magnum € 800,00

FRANCIA VINI BIANCHI - WHITE WINES

BOURGOGNE

JOSEPH DROHUIN-VAUDON

Chablis Reserve 2018 € 130,00

Chardonnay La Foret 2017 € 110,00

JEAN CHARTRON

Puligny Montrachet 1^{er} Cru Folatiere 2015 € 400,00

PHILIPPE PACALET

Meursault 1^{er} Cru Charme 2017 € 600,00

DOMAINE MARC MOREY

Chassagne Montrachet 1^{er} Cru En Virondot 2017 € 450,00

LOIRE

MAISON LADOUCETTE

Pouilly Fumé, "Baron de L" 2017 *Sauvignon* € 230,00

VINI ROSATI - ROSÉ WINE

PROVENCE

CAVE D'ESCLANS

Whispering Angel, 2019 *Mourvedre, Cinsault, Grenache* € 120,00

DOMAINE OTT

Coeur de Grain, 2018 *Mourvedre, Cinsault, Grenache* € 120,00

TOSCANA

MARCHESI FRESCOBALDI

Alié 2019 *Syrah, Vermentino* € 80,00

ITALIA VINI ROSSI-RED WINES

PIEMONTE

GAJA

Barbaresco 2014 Nebbiolo € 650,00

Barbaresco 2016..... € 600,00

Barolo "Sperss" 2011 Nebbiolo € 550,00

AZIENDA AGRICOLA DA MILANO

Barolo Riserva Cannubi 2015 Nebbiolo € 400,00

SANDRONE

Barolo Cannubi 2012 Nebbiolo € 320,00

VENETO

AZIENDA QUINTARELLI

Amarone Della Valpolicella 2011 Corvina, Rondinella e Molinara € 500,00

DAL FORNO ROMANO

Amarone della Valpolicella 2011 Corvina, Rondinella e Molinara € 750,00

Valpolicella 2012 Corvina, Rondinella e Molinara € 220,00

CASTAGNEDI

Amarone della Valpolicella 2015 Magnum € 400,00

ITALIA VINI ROSSI-RED WINES

TOSCANA

TENUTE DELL'ORNELLAIA, *Bolgheri*

Le Serre Nuove 2018 *Cab Sauvignon, Merlot, Cab Franc, Petit Verdot* € 130,00

Ornellaia 2015 *Cab Sauvignon, Merlot, Cab Franc, Petit Verdot* € 680,00

Ornellaia 2013 Magnum €1200,00

Masseto 2014 €2.200,00

AZIENDA LE MACCHIOLE, *Bolgheri*

Scrio Syrah 2013 € 220,00

Messorio Merlot 2013 € 500,00

Paleo Cabernet Franc 2013 € 180,00

TENUTA SAN GUIDO, *Bolgheri*

Sassicaia 2017 *Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc* € 900,00

Sassicaia 2013 Magnum €1.800,00

COLLEMASSARI

Grattamacco 2018 *Cab Sauvignon, Merlot, Cab Franc, Sangiovese*€ 200,00

TENUTE TRINORO

Tenute Trinoro 2017 *Cab Sauvignon, Merlot, Cab Franc, Petit Verdot*..... € 400,00

CASANOVA DI NERI, *Montalcino*

Brunello di Montalcino" TenutaNuova" 2013 *Sangiovese* € 250,00

LA CERBAIONA, *Montalcino*

Brunello di Montalcino 2011 *Sangiovese* € 250,00

ITALIA VINI ROSSI-RED WINES

SARDEGNA

CANTINA SANTADI, *Santadi*

Carignano del Sulcis Terre Brune 2015 € 120,00

TENUTE ASINARA, *Sassari*

Hassan 2015 *Grenache, Cab Franc, Cab Sauvignon, Merlot* € 100,00

Cayenna 2015 *Grenache, Cab Franc, Cab Sauvignon, Merlot, Syrah* € 240,00

MASSONE MANNU, *Sassari*

Hentu 2015 € 80,00

SICILIA

FRANCHETTI, *Etna*

Etna Rosso, Terre Siciliane 2017 *Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio* € 160,00

Etna Rosso Tenute Terre Nere

"Vigna Don Peppino Prefilossera" 2017 € 220,00

FRANCIA VINI ROSSI-RED WINES

BOURGOGNE

DOMAINE ANNE ET SERVE SIGAUT

Chambolle Musigny 1^{er} Cru Les Bussiere 2015 € 340,00

PHILIPPE PACALET

Corton-Bressandes Grand Cru 2016 € 350,00

BORDEAUX

MARGAUX

Chateau Palmer "AlterEgo" 2014 € 400,00

Chateau Brane-Cantenac 2015 € 520,00

PAUILLAC

Chateau Latour 2006 €2200,00

SAINT-JULIEN

Chateau Leoville-Barton 2013 € 600,00

SAINT-ESTEPHE

Chateau Cos d'Estournel 2014 € 850,00

VINI DOLCI - DESSERT WINES

BORDEAUX

SAUTERNES

Chateau d' Yquem 2011 cl 375 € 900,00

Domaine Kriessmann cl 75 2017 € 120,00

SICILIA

PANTELLERIA

Ben Rye, Passito di Pantelleria cl 375 € 90,00



DRINK

DRINK LIST

VODKA	bicchieri	bottiglia
Grey Goose	15 €	400 €
Belvedere	15 €	400 €
Beluga	25 €	600 €
GIN	bicchieri	bottiglia
Tanqueray 10	20 €	350 €
Hendrick's	20 €	350 €
Gin Mare	25 €	350 €
Monkey 47	30 €	400 €
RUM	bicchieri	bottiglia
Bacardi 8	20 €	350 €
Zacapa 23	15 €	400 €
Zacapa Xo	30 €	600 €
TEQUILA	bicchieri	bottiglia
Patron Xo Cafè	15 €	350 €
Patron Silver	20 €	400 €
Patron Reposado	25 €	400 €
Don Julio 1942	50 €	700 €
WHISKY	bicchieri	bottiglia
Talisker 10	20 €	350 €
Johnnie Walker Black	20 €	350 €

DRINK LIST

WHISKY	bicchiere	bottiglia
Talisker 10	20 €	350 €
Johnnie Walker Black	20 €	350 €
Chivas 12	20 €	350 €
Jack Daniel's Honey	25 €	350 €
Oban 14	25 €	400 €
Lagavulin 16	25 €	450 €
Chivas 18	30 €	600 €
Johnnie Walker Blue	50 €	800 €
Nikka the barrel	50 €	700 €
COGNAC	bicchiere	bottiglia
Remy Marten VSOP	25 €	350 €
Hennessy XO	40 €	600 €
GRAPPE		
Poli oro Sarpa barrique	20 €	
Poli Bassano del grappa classica	25 €	
Prime Uve Nere barrique	40€	
DIGESTIVI		
Montenegro	10 €	
Amaro del Capo	10 €	
Fernet Branca/ Branca Menta	10 €	
Filu Ferro	10 €	
Limoncello	10 €	
Sambuca	10 €	
Amaretto Disaronno	10 €	
Baileys	10 €	
Mirto Rosso/ Bianco Myrsine	10 €	

DRINK LIST

APERITIVI

Spritz - Aperol, Soda, Prosecco	15 €
Americano - Carpano antica formula, campari, soda, grapefruit	15 €
Hugo - St. Germain, Prosecco, soda	15 €
Kir Royale - champagne, creme de cassis	20 €
Bellini - peach purée, Champagne	15 €

COCKTAIL INTERNAZIONALI

Negroni

Gin, Campari, martini rosso	15 €
-----------------------------	------

Mojito

White rum, Mint, lime, cane sugar, soda	15 €
---	------

Moscow Mule

Vodka, ginger beer, lime	15 €
--------------------------	------

Margarita

Tequila, Cointreau, Lime, sugar	15 €
---------------------------------	------

Bloody Mary

Vodka, Lemon juice, tomato juice, worchestershire sauce, tabasco, salt, pepper	15 €
---	------

Espresso Martini

Vodka, coffee, Baileys, Sugar	15 €
-------------------------------	------

Mint Julep

Whisky, Mint, Sugar, Soda	15 €
---------------------------	------

Caipiriña

Cachaça, Lime, Sugar	15 €
----------------------	------

BIRRA

Heineken	10 €
Ichnusa non filtrata	10 €

DRINK LIST

ASSUNTA MADRE'S COCKTAIL

Âme Flambè 20 €

Maison Champagne brut

L'Âme Rosé 20 €

Maison Champagne Rosé