



A Roma brilla la stella dell'Assaje e illumina i menu per le Festività

Per Vigilia, Natale e Capodanno, lo chef Lorenzo Di Gravio propone piatti innovativi legati alle eccellenze mediterranee, oltre che alla stagione in corso



Maialino da latte glassato, topinambur e cipolla borettana caramellata (Foto © Aldrovandi Villa Borghese).

Continua a brillare di fulgida luce dal 2016. È la **stella Michelin del ristorante Assaje**, confermata di recente a testimonianza di un'alta cucina che continua a evolvere, nella cornice dell' [Hotel Aldrovandi Villa Borghese](https://www.hotelaldrovandivillaborghese.it).

Si lavora senza sosta anche durante quest'ultimo scorcio del 2019, con lo [chef Lorenzo Di Gravio](#) che ha messo a punto tre menu "stellari" per le imminenti festività.

Cena di gala della Vigilia di Natale

Un antipasto, due primi piatti, un secondo e due dolci compongono il **menu della Vigilia**. «**Il pesce è il protagonista del cenone natalizio**, come vuole la tradizione», precisa Di Gravio.

«Nei piatti proposti lo abbino a materie prime dell'eccellenza mediterranea legate alla stagione in corso. La scelta di inserire il polpo nasce dal mio legame con l'Isola d'Elba, terra d'origine di mia mamma, e il suo mare ricco di questo pesce. Nel menu propongo anche **il risotto ai ricci di mare** perché questo è il periodo migliore per gustarli».



Risotto ai ricci di mare, acqua di pomodoro e frisella al finocchietto (Foto © Aldrovandi Villa Borghese).

Feste al Ristorante Assaje: il pranzo di Natale

L'ispirazione del menu del Pranzo di Natale – un antipasto, un primo, un secondo piatto e due dessert – nasce **dalla tradizione romana e da quella nazionale**, cui è stato aggiunto un tocco di innovazione.

«Ho deciso di accostare lo **spaghettone cacio e pepe**, tipico della nostra tradizione, al tartufo, per dare un dettaglio di pregio a una proposta del territorio. La combinazione funziona molto bene e il risultato è un piatto contemporaneo e innovativo», continua lo chef. Il «**baccalà in crosta di pane** con puntarelle, salsa di alici e maionese all'aglio rappresenta l'unione tra un piatto tipico delle festività natalizie e la tradizione romana».

Gran Cenone di Capodanno

Delizie per il palato e musica, il tutto **in grande stile**, per chiudere il 2019 e dare il benvenuto al Nuovo Anno. All'aperitivo seguirà la cena di gala, composta da 7 portate – due antipasti, un primo piatto, due secondi e due dessert – accompagnata da musica dal vivo. Tra le varie delizie menzioniamo (senza far torto alle altre) la **Battuta di Fassona** con tartufo nero, senape e ravanella fondente e la **Ventresca di tonno** con spinaci, millefoglie di patate e gel al limone.



Battuta di Fassona con tartufo nero, senape e ravanella fondente (Foto © Aldrovandi Villa Borghese).

Dopo la mezzanotte, come da tradizione, verranno serviti cotechino e lenticchie e i festeggiamenti continueranno con il dj set. Servizio di animazione e baby sitting, oltre a **un menu loro dedicato**, per consentire ai genitori di trascorrere una serata in tutta tranquillità e far divertire i bambini.

Una squadra affiatata

Anche in occasione delle feste al Ristorante Assaje, si conferma un team davvero ben affiatato. Lo chef Di Gravio, classe 1987, ha fatto un percorso di esperienze presso importanti ristoranti a Roma, Capri, Milano, Zermatt e Dubrovnik. A supportarlo in cucina ci sono **giovani di valore** (che possiamo scorrere in carrellata nella foto assieme allo chef).



Da sinistra: lo chef Lorenzo di Gravio, Alessio Massa commis antipasti, Arcangelo Di Maso sous chef, Michelangelo Cipriani chef de partie primi piatti, Letizia Cintio commis di cucina, Antonella D'Amico chef de partie pasticceria, Davide Arisi commis di pasticceria (Foto © Agostino Palomba).

In sala dirige le operazioni il maître supervisor **Marcello Rotella**. La carta dei vini è curata dall'head sommelier **Nicola Brienza**: bella selezione di vini al bicchiere e oltre 400 etichette tra italiane e internazionali, Spumanti e Champagne inclusi, da abbinare ai piatti dell'Assaje e per brindare al 2020. Auguri!



Da sinistra: il maître supervisor Marcello Rotella, lo chef Lorenzo Di Gravio, l'head sommelier Nicola Brienza (Foto © Agostino Palomba).

Aldrovandi Villa Borghese – Ristorante Assaje

Via Ulisse Aldrovandi 15, Roma

[Sito web](#) – [Facebook](#) – [Instagram](#)

Data di creazione

20/12/2019

Autore

agostino-palomba