



ROMA



ACASATUA

GARDEN

A CASA TUA GARDEN
Largo Angelicum, 3, Roma | 334 3746217



Antipasti

 **OPZIONE GLUTEN FREE**

- | | |
|--|---|
|  Caprese ai tre pomodorini, basilico e mozzarella di Bufala ⁽⁷⁾ | €12 |
|  Carpaccio di manzo, olio sale e tartufo nero pregiato | €22  |
|  Carpaccio di manzo con pesto di rucola, parmigiano reggiano 36 mesi ⁽⁷⁾ | €16 |
| Fiori di zucca con mozzarella di Agerola e alici del Mar Cantabrico ^(1,4,7) | €16 (2pz) |
|  Tagliere di salumi e formaggi (per 2 persone) ⁽⁷⁾ | €30 |
| Parmigiana di melanzane ^(1,7) | €17 |
| Tortino di riso, pomodoro e basilico, stracciatella di bufala e polvere di pane ^(1,7) | €11  |

..... Pizze di Lievito Madre

- | | |
|---|---|
| Mimosa di Agerola: fior di latte di Agerola, stracciatella, gambero rosso di Mazara del Vallo, datterino infornato, timo e limone ^(1,2,7) | 25€  |
| Fiore di bosco: fior di latte di Agerola, funghi porcini e tartufo nero pregiato ^(1,7) | 24€ |
| Rosa Romagnola: fior di latte di Agerola, mortadella, stracciatella, pesto di basilico e granella di pistacchio | 18€ |
| Zola: gorgonzola dolce, radicchio grigliato, noci e miele ^(1,7,8) | 16€ |
| Camelia di Mare: marinara con alici del Mar Cantabrico e origano dell'Aspromonte ^(1,4) | 20€  |
| Capricciosa: pomodoro, carciofini, funghi porcini, prosciutto crudo guarcino e uovo sodo ^(1,3,7) | 19€ |
| Margherita Iberica: pomodoro, fior di latte di Agerola e Jamón de Bellota etichetta rossa ^(1,7) | 25€ |
| Margherita: pomodoro e fior di latte di Agerola ^(1,7) | 16€ |
| Diavola a casa tua: pomodoro, fior di latte di Agerola, spianata romana piccante e 'nduja calabrese ^(1,7) | 17€ |
| Focaccia olio, rosmarino e sale ⁽¹⁾ | 8€ |

 **OPZIONE GLUTEN FREE +5€**

Primi Piatti

- | | |
|---|---|
|  CARBONARA ^(1,3,7)
con spaghetti fatti in casa | €16 |
|  CARBONARA CON TARTUFO NERO PREGIATO ^(1,3,7)
con spaghetti fatti in casa | €30  |
|  AMATRICIANA ^(1,3,7)
con spaghetti fatti in casa | €16 |
|  CACIO E PEPE ^(1,3,7)
con tonnellati fatti in casa | €16 |
|  BOLOGNESE ^(1,3,9)
con fettuccine fatte in casa | €17 |
|  SORRENTINA CON BURRATA E BASILICO ^(1,7)
con gnocchi fatti in casa | €17 |
|  FUNGHI PORCINI E VONGOLE ^(1,7,14)
con gnocchi fatti in casa | €22 |
| POLPETTE E RICOTTA SALATA ^(1,3,7)
con spaghetti fatti in casa | €18  |
|  ALFREDO AL TARTUFO NERO ^(1,3,7)
con fettuccine fatte in casa | €25 |



PASTA GLUTEN FREE +5€

***EXTRA TARTUFO NERO +15€**



Secondi



OPZIONE GLUTEN FREE.

*EXTRA TARTUFO NERO +15€



Polpette come i saltimbocca alla romana (1,3,7)

€20

Scaloppine di vitella sfumate al Marsala con funghi porcini e tartufo nero pregiato (1,7)

€32

Trancetto di salmone laccato con miele e soia con scarola, uvetta e pinoli (1,4,6,8)

€25

Hamburger di angus, cheddar, pomodoro, insalata, bacon e patatine fritte (1,7)

€20

250GR di filetto di manzo danese con cicoria ripassata

€38

Tagliata di pollo CBT con peperoni in agrodolce

€25

Polpette della nonna (1,3,7)

€20

Fettina di vitella panata alla romana con insalata ai tre pomodori (1,3,7)

€24

Contorni

GRIGLIA



Costata di Manzo Danish Crown 90€/kg

Cow-Boy steak 120€/kg

Baby Tomahawk 180€/kg

Ribeye steak 90€/kg

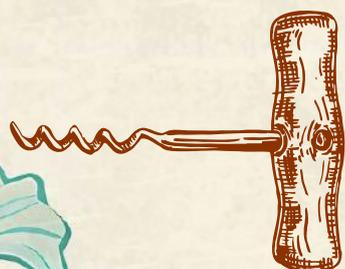
Insalata di tre pomodori e basilico €8

Peperoni in agrodolce €8

Patate Fritte (1) €8

Cicoria ripassata €8

Scarola con uvetta e pinoli (8) €10



Vini in bottiglia e mescita



Bollicine

Extra Dry Prosecco Superiore "Colbello", Merotto	35	8 ⁽¹²⁾
Rosè Prosecco Superiore "Grani di Nero", Merotto	45	10 ⁽¹²⁾
Trento DOC, Salisa (Trentino)	60	
Franciacorta "Alma", Bellavista (Lombardia)	70	15 ⁽¹²⁾
Franciacorta Rosè, Bellavista (Lombardia)	80	
"Kius" Extra Brut, Marco Carpineti (Lazio)	40	
Brut, Philipponnat (Francia)	130	
Brut, Ruinart R, O,375 (Francia)	70	
Brut, Ruinart R (Francia)	130	
Rosè, Ruinart (Francia)	160	

Vini Rosé

Cerasuolo d'Abruzzo, Villa Reale (Abruzzo)	40	
Cote de Provence, Chateau Miraval (Francia)	55	13 ⁽¹²⁾



Vini Bianchi

Chardonnay Riserva "Fellis", Bessererhof (Alto-Adige)	50	
Sylvaner "Otmar Mair", Bessererhof (Alto-Adige)	40	
Sauvignon "Cormons" (Friuli)	35	8 ⁽¹²⁾
Chardonnay, La Magnolia (Friuli)	35	8 ⁽¹²⁾
Cortese "Gavi dei Gavi", La Scolca (Piemonte)	65	
Bellone "Capolemole", Marco Carpineti (Lazio)	40	
"Palinure", San Salvatore (Campania)	35	
Fiano d'Avellino "Exultet", Quintodecimo (Campania)	85	
Pecorino, Spinelli (Abruzzo)	35	8 ⁽¹²⁾
Etna Bianco "Gamma", Federico Curtaz (Sicilia)	60	
Vermentino "Capichera", Vignangena (Sardegna)	90	
Chablis "Vielles Vigne", Domaine Hamelin (Francia)	70	
Sauvignon, Cloudy Bay (New Zealand)	75	

Vini Rossi

Pinot Nero "Patricia", Cantina Giralan (Alto-Adige)	50	
Freisa "Langhe", Cascina Corte (Piemonte)	45	
Dolcetto "Dogliani", Cascina Corte (Piemonte)	35	
Chianti Classico 0,375, Banfi (Toscana)	17	
Chianti Classico, Banfi (Toscana)	35	8 ⁽¹²⁾
Chianti Riserva, Castello di Ama (Toscana)	80	
"Le Volte", Tenuta dell'Ornellaia (Toscana)	50	
"Le Serre Nuove", Tenuta dell'Ornellaia (Toscana)	120	
"Pian delle Vigne", Antinori (Toscana)	150	
Montiano, Cotarella (Umbria)	150	
"Capolemole", Marco Carpineti (Lazio)	40	
Montepulciano "Spinelli", Tratturo (Abruzzo)	35	8 ⁽¹²⁾
Aglianico, Terredora Dipaolo (Campania)	40	
Primitivo "Il Pumo", San Marzano (Puglia)	35	8 ⁽¹²⁾
Etna Rosso "Il Purgatorio", Federico Curtaz (Sicilia)	60	



Signature

- €15 **MARCHESE DEL GRILLO**
Vodka, passion fruit, succo di lime e simple syrup
- €15 **FASHION SPRITZ**
Aperol, succo d'ananas, mango syrup e succo di limone
- €16 **BASILISCO**
St. Germain, basilico, succo di lime e simple syrup
- €15 **SO GOOD**
Tequila, mezcal, mango syrup, lime, simple syrup, crosta sale e pepe
- €15 **FROM BOULEVARD**
Bourbon whiskey, rabarbaro, zucca, vermout carpano classico e bitters mix

Analcolici

- €12 **FIVE STARS**
Succo ananas, sciroppo cocco, lime e Ginger ale
- €12 **VIRGIN LADY**
Purea fragole, menta, succo di lime E ginger beer
- €12 **NO WAY**
Gin Tanqueray 00, lime e ginger beer

BIRRE

- MESSINA CRISTALLI DI SALE SPINA 0,5 CL €9 (1)
- ICHNUSA 33CL €7 (1)
- MORETTI FILTRATA A FREDDO 33CL €7 (1)
- MORETTI LA ROSSA 33CL €7 (1)
-  LOI BIRRA GLUTEN FREE 33 CL €10
- HEINEKEN 00 €7 (1)

ROMA



ACASATUA

GARDEN

In caso di allergie e/o intolleranze vi preghiamo di contattare il nostro personale. In assenza di reperimento del prodotto fresco avvisiamo la clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati come indicato dall'asterisco. Il pesce destinato ad essere consumato e' stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva, tramite abbattitore, conforme alle prescrizioni del reg.(CE) 853/2004 Alle. III, cap.3, lettera D, punto 3.

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE 1. Cereali contenenti glutine : grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati. 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei. 3. Uova e prodotti a base di uova. 4. Pesce e prodotti a base di pesce. 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi. 6. Soia e prodotti a base di soia. 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) 8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis*(Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), nocimacadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta aguscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola. 9. Sedano e prodotti a base di sedano. 10. Senape e prodotti a base di senape. 11. Semi di sesamo e prodotti a base disemi di sesamo. 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro intermini di SO 2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiticonformementealle istruzioni dei fabbricanti. 13. Lupini e prodotti a base di lupini. 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.



A CASA TUA GARDEN
Largo Angelicum, 3, Roma | 334 3746217

.....