ROMA

A CASA TUA

GARDEN

INQUADRA IL QR CODE E SCOPRI
TUTTE LE PROPOSTE DEL NOSTRO MENÙ

SCAN THE QR CODE AND DISCOVER
ALL THE PROPOSALS OF OUR MENU

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

OPZIONE GLUTEN FREE +5€
GLUTEN-FREE OPTION +5€

Antipasti Starters

Caprese ai tre pomodori, burrata di Andria e basilico (7) *Three Cherry tomatoes, Andria burrata cheese and basil leaves*	15€
Bignè di baccalà mantecato con salsa yogurt alle erbe (1,4,7) *Creamed cod puffs with herbs yogurt sauce*	14€
Carpaccio di manzo con rucola e Parmigiano Reggiano (7) **TRY IT WITH TRUFFLE!** *Beef carpaccio, rocket salad and Parmigiano Reggiano cheese*	18€ 33€ TRUFFLE
Tagliere di salumi e formaggi italiani (7,8) *Italian cold cuts and cheese selection*	30€
Parmigiana di melanzane al forno (1,7) *Baked aubergine Parmigiana*	17€
Bruschetta con julienne di zucchine alla menta, olio d'oliva, stracciatella di Andria e gamberi fritti (1,2,7) *Bruschetta with mint zucchini julienne, olive oil, Andria stracciatella cheese and fried shrimps*	18€
Cestino di carciofi croccanti (1) *Crispy artichokes basket*	17€
Polpette di vitella come i Saltimbocca alla Romana (1,3,7) *Veal meatballs with butter and sage sauce topped with crunchy ham like Roman-style saltimbocca*	16€
Spicchi di focaccia con Mortadella IGP di Bologna, burrata di Andria, tartufo nero di stagione e olio Frantoio Gallotti (1,7) *Focaccia slices with Bologna IGP Mortadella, Andria burrata cheese, seasonal black truffle and Gallotti olive oil*	27€
Spicchi di focaccia con stracciatella di Andria, alici del Mar Cantabrico, olio Frantoio Gallotti e scorza di limone (1,4,7) *Focaccia slices with Andria stracciatella cheese, anchovies from the Cantabrian Sea, Gallotti olive oil and lemon zest*	21€



Pasta

Spaghettoni fatti in casa alla Carbonara (1,3,7) **TRY IT WITH TRUFFLE!** *Homemade spaghettoni pasta in Carbonara-style with egg yolk cream, Pecorino Romano cheese, pork cheek and black pepper*	16€	31€ TRUFFLE
Spaghettoni fatti in casa all'Amatriciana (1,3,7) *Homemade spaghettoni pasta in Amatriciana-style with tomato sauce, pork cheek, Pecorino Romano cheese and black pepper*	16€	
Spaghettoni fatti in casa Cacio e Pepe (1,3,7) *Homemade spaghettoni pasta in Cacio e Pepe-style*	16€	
Fettuccine fatte in casa alla Bolognese (1,3,9) *Homemade fettuccine pasta in Bolognese-style with Italian beef minced meat and tomato sauce*	17€	
Gnocchi fatti in casa alla Sorrentina con stracciatella di Bufala e basilico (1,7) *Homemade gnocchi pasta in Sorrentina-style with tomato sauce, Buffalo stracciatella cheese and basil*	17€	
Gnocchi fatti in casa con ragù di polpo al profumo di limone (1,9,14) *Homemade gnocchi pasta with lemon scented octopus ragout*	23€	
Spaghettoni fatti in casa con polpette e ricotta salata (1,3,7) *Homemade spaghettoni pasta with mixed minced meatballs in tomato sauce and salty ricotta cheese*	20€	
Fettuccine fatte in casa all'Alfredo (1,3,7) **TRY IT WITH TRUFFLE!** *Homemade fettuccine pasta in Alfredo-style with butter and Parmigiano Reggiano cream*	20€	35€ TRUFFLE
Spaghettoni fatti in casa con salsa di Datterino e crumble di pane al basilico (1,3) *Homemade spaghettoni pasta with Datterino tomato sauce and basil bread crumble*	23€	

PASTA GLUTEN FREE +5€
GLUTEN-FREE PASTA +5€



Secondi
Main Courses

OPZIONE GLUTEN FREE +5€
GLUTEN-FREE OPTION +5€

Polpo rosticciato con cicoria alla romana (14) *Roasted octopus with Roman-style chicory*		26€
Baccalà cotto a bassa temperatura con crema di peperoni dolci e vela di pane artigianale (1,4) *Low-temperature cooked cod with sweet pepper cream and a slice of artisan bread*		29€
Trancetto di salmone glassato con soia e miele servito con scarola, uvetta, olive e pinoli (4,6,8) *Soy and honey-glazed salmon steak served with escarole, raisins, olives and pine nuts*		27€
Tagliata di filetto di manzo con spinaci burro e Parmigiano Reggiano (7) *Beef fillet with mixed salad with butter and Parmigiano Reggiano cheese spinach*	TRY IT WITH TRUFFLE!	32€ 47€ TRUFFLE
Tagliata di pollo CBT e misticanza con aceto ai lamponi *Slow cooked and grilled chicken and mixed salad with raspberry vinegar*	TRY IT WITH TRUFFLE!	25€ 40€ TRUFFLE
Polpette della Nonna (1,3,7) *Grandma's meatballs mixed minced meat with tomato and basil sauce topped with Parmigiano Reggiano*		22€
Guancia di vitella, démiglace e purea di patate (7,9) *Veal cheek, démiglace and mashed potatoes*	TRY IT WITH TRUFFLE!	35€ 50€ TRUFFLE
Straccetti di manzo con carciofi e scaglie di Parmigiano Reggiano (7) *Beef strips with artichokes and Parmigiano Reggiano cheese*		25€
Hamburger di Angus, fontina, pomodoro, insalata, bacon e patatine fritte (1,7) *Angus burger, Fontina cheese, fresh tomato, lettuce, bacon and french fries*		25€

Insalate
Salads

Chicken Caesar Salad (1,3,4,7) *Caesar salad with grilled chicken, lettuce, bread croutons, Caesar dressing and Parmigiano Reggiano cheese*	18€
Insalata Greca (1,7) Greek salad with *Cherry tomatoes, Feta cheese, Tzatziki sauce, bread croutons, olives,fresh onions, capers and cucumber*	15€
Insalata con salmone scottato, pomodorini, avocado, mango, mandorle e senape al miele (1,4,6,8,10) *Seared salmon, lettuce, Cherry tomatoes, avocado, mango, almonds and honey mustard*	25€

Contorni
Side Dishes

Insalata ai tre pomodori e basilico *Three Cherry tomatoes and basil salad*	9€
Patate Fritte *French fries*	9€
Cicoria ripassata alla Romana *Roman-style sautéed chicory*	9€
Misticanza con aceto ai lamponi *Mixed salad with raspberry vinegar*	8€
Purea di patate (7) *Mashed potatoes*	10€
Spinaci all'agro *Lemon spinach*	9€

Vini in bottiglia e mescita

Bollicine Bubbles

By the bottle or by the glass

Prosecco extra dry superiore, Merotto (Veneto)	40€	9€	(12)
Prosecco superiore Rosé, Merotto (Veneto)	45€	11€	(12)
Franciacorta “Alma”, Bellavista (Lombardia)	70€	17€	(12)
Franciacorta Rosè, Bellavista (Lombardia)	80€		
Franciacorta DOCG, Annamaria Clementi Ca’ del Bosco (Lombardia)	180€		
Champagne Rosè, Ruinart (Francia)	160€		
Champagne Brut Ruinart R (Francia)	160€		
Champagne Brut Ruinart Blanc De Blanc (Francia)	190€		
Champagne Brut Cristal Louis Roederer (Francia)	450€		
Champagne Brut Dom Perignon (Francia)	500€		

Vini Rosé Rosé Wines

Côte de Provence, Château Miraval (Francia)	60€	14€	(12)
Primitivo del Salento “Tramari”, San Marzano	38€		

Vini Bianchi White Wines

Pinot Grigio “Feudi di Romans” (Friuli)	35€		
Sauvignon Sanct Valentin “St. Michael Eppan” (Alto Adige)	75€		
Gewurztraminer “Girlan” (Alto-Adige)	45€	12€	(12)
Sauvignon “Cormons” (Friuli)	35€		
Chardonnay, “La Magnolia” (Friuli)	40€	9€	(12)
Cortese “Gavi dei Gavi”, La Scolca (Piemonte)	65€		
Chardonnay “Rossj Bass”, Gaia (Piemonte)	220€		
Chardonnay e Grechetto “Cervaro Della Sala”, Marchesi Antinori (Umbria)	110€		
Pecorino Bio “Serranella”, Spinelli (Abruzzo)	35€		
Bellone “Capolemole”, Marco Carpineti (Lazio)	40€	9€	(12)
Frascati“Villa Simone”, Vigneto Filonardi (Lazio)	55€		
Fiano d’Avellino “Exultet”, Quintodecimo (Campania)	85€		
Etna Bianco “Gamma”, Federico Curtaz (Sicilia)	60€		
Vermentino “VT”, Capichera (Sardegna)	140€		

Vini Rossi Red Wines

Pinot Nero “Patricia”, Girlan (Alto-Adige)	50€		
Lagrein “Rubatsch” , Manincor (Alto Adige)	100€		
Valpolicella Ripasso “Acinatico”, Strefano Accordini (Veneto)	55€		
Barolo DOCG, Ettore Germano (Piemonte)	100€		
Lambrusco “1831" , Otello Ceci (Emilia Romagna)	40€		
Chianti Docg 0,375 , Banfi (Toscana)	20€		
Chianti Docg, Banfi (Toscana)	40€	9€	(12)
Chianti Classico, Castello di Ama (Toscana)	80€		
“Le Volte”, Tenuta dell’Ornellaia (Toscana)	60€	14€	(12)
Bolgheri “Le serre nuove”, Tenuta dell’Ornellaia (Toscana)	120€		
Brunello di Montalcino “Pian Delle Vigne”, Antinori (Toscana)	150€		
“Sassicaia” Tenuta San Guido Bolgheri Sassicaia (Toscana)	450€		
“Tignanello” Marchesi Antinori (Umbria)	270€		
Montepulciano Bio “Serranella”, Spinelli (Abruzzo)	35€		
Merlot “Montiano”, Cotarella (Lazio)	150€		
Cesanese Del Piglio “Hernicus”, Coletti Conti (Lazio)	50€		
Primitivo “Il Pumo”, San Marzano (Puglia)	40€	9€	(12)
Etna Rosso “Il Purgatorio”, Federico Curtaz (Sicilia)	60€		

Signature



17€ MARCHESE DEL GRILLO
Vodka, passion fruit, succo di lime e zucchero liquido
Vodka, fresh passion fruit, fresh lime juice and simple syrup

17€ FASHION SPRITZ
Aperol Barbieri, succo di ananas, succo di lime e sciroppo al mango
Aperol Barbieri, pineapple juice, fresh lime juice and mango syrup

15€ BASILISCO
St. Germain, basilico, succo di lime e zucchero liquido
St. Germain, fresh basil leaves, fresh lime juice and simple syrup

15€ SO GOOD
Tequila, Mezcal, sciroppo al mango, succo di lime e crusta di sale e pepe
Tequila, Mezcal, mango syrup, fresh lime juice and salt and pepper crust

15€ FROM BOULEVARD
Bourbon whiskey, rabarbaro zucca, vermout carpano classico e bitters mix
Bourbon whiskey, Zucca rhubarb liqueur, Italian red vermouth and bitter mix

Alcohol-free
Analcolici

13€ FIVE STARS
Succo ananas, sciroppo cocco, succo di lime e ginger ale
Pineapple juice, coconut syrup, fresh lime juice and ginger ale

13€ CHERRY TEMPLE
Sciroppo di granatina, ginger ale, succo di lime e ciliegina al maraschino
Grenadine syrup, ginger ale, fresh lime juice and maraschino cherry

13€ NO WAY
Gin Tanqueray 00, succo di lime, ginger beer e cetriolo
Gin Tanqueray 00, fresh lime juice, ginger beer and cucumber slice



BIRRE Beers

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

ROMA
A CASA TUA

ROMA

A CASA TUA GARDEN

La disponibilità del tartufo varia a seconda della specie e del periodo dell'anno, ma soprattutto dipende dal clima: piogge abbondanti e temperature equilibrate favoriscono la nascita di tartufi profumati e di qualità. Per questo ogni stagione regala sorprese diverse, rendendo il tartufo un autentico dono della natura.

Truffle availability depends on the species and time of year, but above all on the climate: heavy rainfall and balanced temperatures help the birth of fragrant, high-quality truffles. That's why every season brings different surprises, making truffles a real gift from nature.

Il prezzo del tartufo varia a seconda della stagionalità.
Truffle's price depends on the season.

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 illinoinensis(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 disemidi sesamo.12.Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro intermini diSO 2 totaleda 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.

*Alcuni prodotti, se non reperiti freschi, potrebbero essere surgelati.



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