

60 BC I GIARDINI DI LUCULLO

The Gardens of Lucullus

Lucullo fu uno dei più importanti gastronomi dell'Antica Roma, noto per le grandi celebrazioni e pranzi che ospitava nella sua villa, che si estendeva per 8 ettari sul territorio dove ora ci troviamo.

Lucullus was one of the most important gastronomes of Ancient Rome, known for the great celebrations and lunches he hosted in his villa, which extended for 8 hectares beneath where we are now.

1500s PALAZZO MIGNANELLI GABRIELLI

Il palazzo nel quale ci troviamo, Palazzo Mignanelli Gabrielli, venne fondato dall'omonima famiglia nel 16° secolo. Fu affrescato, come si può notare nelle nostre sale, nel 1700. Ospitò personaggi celebri come Massimo d'Azeglio nel 1814 e Papa Giovanni XXIII nel 1950, e fu la sede di istituzioni rinomate come la Banca Romana dal 1834 al 1865, e la Direzione dell'Archivio di Stato di Roma dopo l'Unità d'Italia.

The building we are located in, Palazzo Mignanelli Gabrielli, was founded by family of the same name in the 16th century. It was frescoed, as can be seen on our ceilings, by a painter linked to the Vatican in the 1700s. It hosted famous personalities such as Massimo d'Azeglio in 1814 and Pope John XXIII in 1950, and was the seat of renowned institutions such as the Bank of Rome from 1834 to 1865, and the Directorate of the State Archives of Rome after the unification of Italy in 1861.

2022 *Angie's*

Il 21 aprile 2022, a esattamente 2775 anni dalla fondazione di Roma, nasce Angie's, nel cuore della città che amiamo di più al mondo. Abbiamo impiegato due anni a studiarne e curarne ogni dettaglio, dall'arredo delle sale alla valorizzazione degli affreschi antichi, all'emozione delle luci. Speriamo che possiate sentirvi accolti dall'affetto e dal calore che abbiamo dedicato a tutti i nostri spazi, e che la passione con la quale abbiamo scelto di raccontarvi la nostra storia possa accompagnarvi nella vostra esperienza nella nostra casa.

On April 21st 2022, exactly 2775 years after the foundation of Rome, Angie's was born, in the heart of the city we love most in the world. We spent two years studying and taking care of every detail, from the furnishing of the rooms to the enhancement of the ancient frescoes, to the emotional lighting. We hope that you will feel the affection and warmth that we have dedicated to all our spaces and feel welcomed, and that the passion with which we have chosen to tell you our story may accompany you in your experience in our home.

Sostenibilità - *Sustainability Policy*



WE KNOW
YOU CARE

Crediamo nell'importanza di proteggere il nostro ambiente attraverso i piccoli gesti, perché sono le scelte che facciamo ogni giorno a fare la differenza per il nostro futuro. Da Angie's, il caffè è al 100% biologico e non vi sono alcun tipo di bevande o piatti serviti o accompagnati da oggetti di plastica o alluminio, anche le nostre cannucce nere che sembrano fatte di plastica per via della loro consistenza in realtà sono il frutto di una seconda vita di materiali riciclati ecologici. Abbiamo l'acqua di marca servita in vetro, ma generalmente cerchiamo di incentivare l'uso della nostra acqua micro filtrata, per evitare lo spreco non-necessario di vetro, e evitare l'inquinamento creato dal trasporto di questo prodotto ogni giorno. Vi ringraziamo perché è sostenendo queste nostre iniziative che ci aiutate, nel nostro piccolo a fare la differenza.

We believe in the importance of protecting our environment through small actions, because it is the choices we make every day that truly make the difference in shaping our future. At Angie's, coffee is 100% biological, there are no drinks or dishes served or accompanied by plastic or aluminum objects, even our black straws that appear to be made of plastic due to their consistency are actually the result of a second life of ecological recycled materials. We have branded water served in glass bottles, but generally we try to encourage the use of our micro-filtered water, to avoid an unnecessary waste of glass, and diminish the pollution created by the transport of this product every day. We are grateful to you because it is by supporting these initiatives that you help us, in our own small way, to make a difference.

Ci teniamo inoltre a informare la nostra gentile clientela che
non richiediamo di pagare alcun costo di servizio o coperto nel nostro ristorante.

We would also like to let our kind clients know that
service and cover are not charged in our restaurant.

Allergeni / *Allergens*

NOTE

Per informazioni sugli allergeni presenti nei nostri piatti si prega di rivolgersi direttamente al personale per richiedere l'apposito menu. Non possiamo garantire la totale assenza di contaminazione da glutine.

For further and more detailed information on the presence of allergens please contact the staff directly to receive the specified menu. We cannot guarantee the total absence of gluten contamination.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo viene abbattuto in casa in modo conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

Questo abbattimento termico viene effettuato per garantire qualità e sicurezza dei nostri clienti.

The fish intended to be consumed raw or practically raw has been abated in compliance with the requirements of EC Regulation 853/2004, annex III, section VIII, chapter 3, letter D, point 3. This abatement treatment is undertaken to guarantee quality and safety for our customers.



angiesroma

Antipasti / *Appetizers*

La Caprese / Caprese Salad

Mozzarella di bufala, pomodorino fresco e basilico
Buffalo mozzarella, fresh baby tomatoes and basil

20

Melone in Forma di Rosa e Prosciutto di Parma Stagionato 18 Mesi

Melon in Rose Shape and Prosciutto di Parma Aged 18 Months

22

Tartare di Salmone / Salmon Tartare

con crumble di mandorle e fragole fresche
with almond crumble and fresh strawberries

28

Carpaccio Reale di Orata / Royal Sea Bream Carpaccio

con i tre oli magici del nostro chef: tartufo, citronette e mandorla piccante
with our chef's three magic oils: truffle, citronette and spicy almond

65

Catalana di Gamberi / Prawns "alla Catalana" Salad

Gamberi*, pomodorini freschi, patate prezzemolate, cipolla, basilico, limone
Prawns*, fresh baby tomatoes, parsley potatoes, onion, basil, lemon

35

Tris di Bruschette / Crouton Tris

Pomodori freschi, Paté di olive nere fatto in casa, Crema di tartufo bianco
Fresh tomatoes, Home made black olive paté, White truffle cream

18

Carpaccio di Filetto di Manzo con tartufo fresco

Beef Tenderloin Carpaccio with fresh truffle

38

Mozzarella di Bufala e Prosciutto di Parma Stagionato 18 Mesi

Buffalo Mozzarella and Prosciutto di Parma Aged 18 Months

24

Tagliere di Salumi / Cured Ham Selection

con focaccia della casa, condita con olio extravergine d'oliva e origano
with homemade focaccia, seasoned with extra virgin olive oil and oregano

28

Primi della Tradizione

The Roman Pasta Classics

Spaghetti alla Carbonara

(al tartufo +16 / with truffle +16)

Uova, guanciale amatriciano, pecorino romano, pepe
Eggs, bacon from Amatrice, Roman pecorino cheese, pepper

18

Spaghetti all'Amatricianella

Pomodoro fresco, guanciale amatriciano, pecorino romano, pepe
Fresh baby tomatoes, bacon from Amatrice, Roman pecorino, pepper

22

Tonnarelli Cacio e Pepe

Tonnarelli with Cheese and Pepper

(al lime e menta +6 / scented with lime and mint +6)

18

Spaghetti al Pomodoro Fresco

Spaghetti with Fresh Baby Tomatoes

18

Spaghetti alle Vongole Veraci

Spaghetti with Clams

26

Tagliolini All'Astice in Bella Vista

Lobster Tagliolini in "Bella Vista"

38

Gnocchi al Ragù di Filetto di Manzo

Gnocchi with Beef Tenderloin Ragù

24

Tagliolini con Scaglie di Tartufo Fresco

Tagliolini with Fresh Truffle Flakes

38

Spaghetti al Ragù di Gamberi

Spaghetti with Prawn Ragù

32

Le Nostre Creazioni

Angie's Creations

Tonnarelli in Crema di Pistacchio Fatta in Casa con Gambero Crudo*

Tonnarelli with Home Made Pistachio Cream with Raw Prawn*

35

Ravioli Ripieni di Ricotta al profumo d'Arancia

Ravioli Filled with Ricotta scented with Orange

25

Piatto del Giorno

Today's Special

25

Dal Mare *From the Sea*

Trancio di Salmone alla Griglia / Grilled Salmon Steak

con asparagi saltati • with sautéed asparagus

36

Orata al Forno con Patate / Oven Baked Sea Beam with Potatoes

con pomodorini, capperi e olive • with tomatoes, capers and olives

42

Grigliata di Pesce Imperiale / Imperial Grilled Fish Plate

con salmone, spigola, gamberoni alla griglia • with salmon, sea bass, grilled king prawns*

65

Orata al Sale / Sea Bream in Salt

per due persone • for two people

90

Astice alla Catalana / Lobster “alla Catalana”

con patate, pomodorini freschi, cipolla • with potatoes, fresh tomatoes, onion

per due persone • for two people

circa 500 gr / 95 eur

Dalla Terra ○ *From the Land*

Pollo Speciale ai Pinoli / Angie’s Chicken Special

cotto a bassa temperatura, marinato alle erbe nel suo ristretto con pinoli e contorno di patate
cooked at low temperature, marinated with herbs in its shortening, with pine nuts and a side of potatoes

36

Angie’s Burger di Filetto di Manzo / Signature Tenderloin Burger

con Cheddar, Guanciale e Patate Fritte Dipper* • with Cheddar, Bacon and Dipper French Fries*

32

Filetto alla Griglia / Beef Tenderloin Fillet

con sale grosso e rosmarino • with coarse salt and rosemary

38

Filetto alla Griglia con Fonduta di Parmigiano e Scaglie di Tartufo Fresco

Beef Tenderloin Fillet with Parmesan Fondue and Fresh Truffle Flakes

65

Contorni / *Side Dishes*

Focaccia della Casa
Homemade Focaccia

6

Verdure Grigliate
Grilled Vegetables

12

Patate Fritte Dippers* con Rosmarino
Dipper Fries* with Rosemary

8

Patate Fritte Dippers*
al Tartufo e Pecorino Romano
Dipper Fries*
with Truffle and Roman Pecorino

15

Patate al Forno / Oven Baked Potatoes
con rosmarino / with rosemary

8

Riso Fritto / Fried Rice
(con pollo e uovo +6 / with chicken and egg + 6)
con carote, sedano, zucchine, zenzero
with carrots, celery, zucchini, ginger

18

Asparagi / Asparagus***
all'agro o saltati con olio evo e sale
sour or sautéed with extra virgin olive oil and salt

14

Insalate / *Salads*

Caesar Salad

Petto di pollo alle erbe aromatiche, parmigiano a scaglie,
maionese di pecorino romano fatta in casa e crostini dorati

Chicken breast with aromatic herbs, parmesan flakes,
pecorino romano home made mayonnaise and browned croutons

25

Amatissima Italia

Gamberi,* Avocado, Mozzarella di bufala, Pomodorino Fresco, Melone, Arancia

Prawns,* Avocado, Buffalo mozzarella, Fresh baby tomatoes, Melon, Orange

28

Watermelon Salad

Anguria, feta, menta

Watermelon, feta, mint

20

Insalata Greca / Greek Salad

Insalata, feta, pomodorini freschi, cetrioli, cipolla rossa, olive taggiasche

Salad, feta, baby tomatoes, cucumbers, red onion, taggiasca olives

24

Angie's Poke

Riso basmati, Salmone, Avocado, Stracciatella Pugliese, Semi di Sesamo, Salsa Teriyaki

Basmati rice, Salmon, Avocado, Stracciatella from Apulia, Sesame Seeds, Teriyaki Sauce

25

Insalata di Zucchine / Zucchini Salad

Zucchine, Arancia e menta condite in olio extravergine d'oliva e crema di limone

Zucchini, Orange and mint seasoned in extra virgin olive oil and citronette

20

La Mistica

Misticanza, fragole, sbriciolata di mandorle, crema di aceto balsamico

Mixed salad, strawberries, almond crumble, balsamic vinegar cream

22

Pinsa / Pizza

La pinsa romana, dal verbo latino "pinsere", ovvero "stendere", si ispira alla cucina dell'antica Roma, unendo ingredienti tradizionali come farine, olio d'oliva e lievito in una fusione di storia gastronomica e innovazione.

La nostra pinsa viene prodotta con ingredienti locali e lievitazione naturale di 48 ore.

The Roman "pinsa", from the latin verb "pinsere", draws inspiration from ancient Roman cuisine, combining traditional ingredients like flours, olive oil, and yeast in a fusion of gastronomic history and innovation. Our pinsa is crafted with locally sourced ingredients and undergoes natural fermentation for 48 hours.

Impasto Senza Glutine / Gluten Free + € 4

non per celiaci a causa di rischio contaminazione / not for celiacs due to contamination risk

Margherita 16

Mozzarella, salsa di pomodoro, basilico / Mozzarella, tomato sauce, basil

Bufalina 22

Salsa di pomodoro, Mozzarella di Bufala DOP, Parmigiano, Basilico
Tomato sauce, Buffalo mozzarella DOP, Parmesan cheese, Basil

Pistacchiosa 25

Salsa di Pistacchio fatta in casa, Mozzarella, Mortadella, Granella di pistacchio di Brontë
Homemade Pistachio Sauce, Mozzarella, Mortadella, Pistachio crumble from Brontë

Salmon Dream 28

Mozzarella, Salmone affumicato, Stracciatella pugliese, Pistacchio
Mozzarella, Smoked Salmon, Apulian Stracciatella, Pistachio

Formaggiosa / Cheesy Dream 22

(con salamino dolce o piccante +4 / with sweet or spicy "pepperoni" salami +4)
Mozzarella, Pecorino romano, Gorgonzola, Parmigiano
Mozzarella, Roman Pecorino, Gorgonzola cheese, Parmesan

La Tartufo / Truffle Dream 48

Mozzarella, tartufo / Mozzarella, truffle

Pizza Prosciutto 22

Mozzarella, Pomodoro, Prosciutto
Mozzarella, Tomato sauce, Ham

Pizza "Pepperoni" con Salamino 22

Mozzarella, Pomodoro, Salame (Dolce o piccante)
Mozzarella, Pomodoro, Salami (Sweet or Spicy)

Vegetarian 20

Mozzarella e mille punti di verdure: zucchine, melanzane, carota, sedano, prezzemolo...
Mozzarella and a thousand vegetable colors: courgettes, aubergines, carrots, celery, parsley...

Dolci / *Desserts*

Tiramisù

12

Coppa Angie's / Angie's Favorite

(con tartufo fresco +15 / with fresh truffle +15)

Crema pasticcera, panna montata, granella di pistacchio, fragole e frutti di bosco freschi
Pastry cream, whipped cream, pistachio, strawberries and wild berries

15

Panna Cotta Experience

Con cialda "spezzami" e salsa di mango fatta in casa
With "break me" biscuit and home made mango cream

13

Cheesecake Bouquet

con bouquet di fiori di fragola
with a bouquet of strawberry flowers

14

Gran Selezione di Dolci / Grand Dessert Selection

Selezione dei nostri signature dessert con frutta fresca e gelato
Selection of our signature desserts with fresh fruits and ice cream

65

Trionfo di Frutta Fresca / Fresh Fruit Platter Triumph

Con frutta di stagione tagliata ad arte
With finely cut seasonal fruits

22

Fruttini di Frutta Lancusi / Assorted Fresh Frozen Fruit

min per 2 persone / min for 2 people

Sorbetto di frutti misti nel loro guscio / Mix of frozen fruits in their shell

30

Gelato e Granita della Casa / Home Made Ice Cream and Granita

(con panna fresca +4 / whipped cream +4)

Chiedi a un membro del team i gusti del giorno / Ask one of our team members for today's flavors

12

Bevande / Drinks

Acqua naturale o frizzante • Still or sparkling water	4
Acqua Panna, Acqua San Pellegrino	5
Soft Drinks / Tè Freddo / Iced Tea	7
Succo / Juice	6
Pesca, Mela, Pomodoro • Peach, Apple, Tomato	
Freshly Squeezed Orange or Lemon Juice	8
<u>Sparkling Wine by the Glass</u>	25
Moët Chandon Reserve Imperial	18
Bellavista Alma Gran Cuvée	22
Bellavista Gran Cuvée Rosé	12
Prosecco Marton Extra Dry	
<u>White Wine by the Glass</u>	12
Frascati Principe Pallavicini	14
Sauvignon Boem Trentino	14
Chardonnay Falesco Tellus	
<u>Red Wine by the Glass</u>	12
Chianti Superiore Castello Banfi	12
Montepulciano d'Abruzzo Bio Humus	25
Brunello di Montalcino Banfi	16
Whispering Angels Rosé	
<u>Birre 33cl</u>	
Messina Cristalli di Sale / Corona / Ichnusa Non Filtrata	8
Heineken 0% Alcohol	7
<u>Birre alla Spina / Draft Beer</u>	
Moretti Baffo d'Oro 0.2	5
Moretti Baffo d'Oro 0.4	8
Moretti Baffo d'Oro 0.5	10