



Angie's



where you come dine
with the angels



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

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

Amatissima Italia

Gamberi, Avocado, Mozzarella di bufala, Pomodorino Fresco, Melone, Arancia
Prawns, Avocado, Buffalo mozzarella, Fresh baby tomatoes, Melon, Orange

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

Melon in Rose Shape and Prosciutto di Parma Aged 18 Months

Tartare di Salmone / Salmon Tartare

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

Carpaccio di Filetto di Manzo con tartufo fresco

Beef Tenderloin Carpaccio with fresh truffle

Mozzarella di Bufala e Prosciutto di Parma Stagionato 18 Mesi

Buffalo Mozzarella and Prosciutto di Parma Aged 18 Months

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

Primi / *Pasta Courses*

Spaghetti alla Carbonara

(con tartufo fresco +18 / with fresh truffle +18)

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

Spaghetti all'Amatricianella

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

Tonnarelli Cacio e Pepe

Tonnarelli with Cheese and Pepper

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

Spaghetti al Pomodorino Fresco

Spaghetti with Fresh Baby Tomatoes

Spaghetti alle Vongole

Spaghetti with Clams

Ravioli Ripieni di Ricotta al profumo d'Arancia

Ravioli Filled with Ricotta scented with Orange

Tagliolini All'Astice in Bella Vista

Lobster Tagliolini in "Bella Vista"

Gnocchi al Ragù di Filetto di Manzo

Gnocchi with Beef Tenderloin Ragù

Tagliolini con Scaglie di Tartufo Fresco

Tagliolini with Fresh Truffle Flakes

Piatto del Giorno

Today's Special

Dal Mare *From the Sea*

Trancio di Salmone alla Griglia / Grilled Salmon Steak
con un contorno di broccoli • with a side of broccoli

Orata al Forno con Patate / Oven Baked Sea Beam with Potatoes
con pomodorini, capperi e olive • with tomatoes, capers and olives

Grigliata di Pesce Imperiale / Imperial Grilled Fish Plate
con salmone, orata, gamberoni alla griglia • with salmon, sea bream, grilled king prawns

Orata al Sale / Sea Bream in Salt
con patate al forno e verdure grigliate • with sides of oven baked potatoes and grilled vegetables

Dalla Terra *From the Land*

Pollo Speciale ai Pinoli / Angie's Chicken Special
cotto a bassa temperatura, con pinoli e contorno di patate
cooked at low temperature, with pine nuts and a side of potatoes

Angie's Burger di Filetto di Manzo / Signature Tenderloin Burger
con Cheddar, Guanciale e Patate Fritte Dipper • with Cheddar, Bacon and Dipper French Fries

Filetto alla Griglia / Beef Tenderloin Fillet
con patate al forno, sale grosso e rosmarino • with oven baked potatoes, coarse salt and rosemary

Filetto alla Griglia con Fonduta di Parmigiano e Scaglie di Tartufo Fresco
Beef Tenderloin Fillet with Parmesan Fondue and Fresh Truffle Flakes
con patate al forno, sale grosso e rosmarino • with oven baked potatoes, coarse salt and rosemary

Insalate / *Salads*

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

Riso Fritto / Fried Rice

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

Caesar Salad

(con guanciale croccante e uovo +5 / with bacon from Amatrice and egg + 5)
Petto di pollo alla griglia, parmigiano a scaglie, maionese di pecorino romano fatta in casa, pomodoro al grappolo e crostini dorati
Grilled chicken breast with aromatic herbs, parmesan flakes, pecorino romano home made mayonnaise, tomatoes and browned croutons

Insalata Greca / Greek Salad

(con pollo alla griglia +6 / with grilled chicken +6)
Insalata, feta, pomodorini freschi, cetrioli, cipolla rossa, olive taggiasche
Salad, feta, baby tomatoes, cucumbers, red onion, taggiasca olives

Contorni / *Side Dishes*

Focaccia della Casa
Homemade Focaccia

Verdure Grigliate
Grilled Vegetables

Patate Fritte Dippers con Rosmarino
Dipper Fries with Rosemary

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

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

Broccoli / Broccoli
all'agro o saltati con olio evo e sale / plain or sautéed with extra virgin olive oil and salt

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

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

Bufalina

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

Pistacchiosa

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

Salmon Dream

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

Formaggiosa / Cheesy Dream

(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

Mozzarella, tartufo / Mozzarella, truffle

Pizza Prosciutto

Mozzarella, Pomodoro, Prosciutto
Mozzarella, Tomato sauce, Ham

Pizza “Pepperoni” con Salamino

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

Vegetarian

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

Specialità di Stagione

Seasonal Specialties

Carciofo alla Giudia
Fried Artichoke
con spolverata di parmigiano / with a sprinkle of parmesan

Flan di Carciofi
Artichoke Flan
su crema di parmigiano / on parmesan fondue

Uovo al Tegamino con Tartufo Fresco
Fried Egg with Fresh Truffle Flakes
su crema di parmigiano / on parmesan fondue

Fiore di Zucca Scomposto
Fried Zucchini Flower
con stracciatella pugliese e alici / with Apulian stracciatella and anchovies

Minestrone di Verdure dell'Orto
Vegetable Soup

Tagliolini ai Funghi Porcini
Tagliolini with Porcini Mushrooms

Filetto ai Funghi Porcini
Beef Tenderloin with Porcini Mushrooms
(con tartufo fresco +18 / with fresh truffle +18)
con patate al forno / with oven baked potatoes

Pizza ai Funghi Porcini
Pizza with Porcini Mushrooms
(con tartufo fresco +18 / with fresh truffle +18)

Funghi Porcini al Piatto
Porcini Mushroom Plate

Consommè di Pollo con Maltagliati di Pasta Fresca
Chicken Soup with Fresh Pasta Maltagliati

Dolci / *Desserts*

Our Homemade Signature Desserts

Tiramisù

Mascarpone, Savoiardi della casa, Caffè Espresso, Cacao
Mascarpone, Homemade Savoiardi, Espresso Coffee, Cocoa

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

Panna Cotta Experience

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

Semifreddo al Pistacchio

con terra di cioccolato e salsa di fragola fatta in casa
with chocolate crumble and homemade strawberry sauce

Cheesecake

con salsa di fragole fatte in casa
with homemade strawberry sauce



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

Trionfo di Frutta Fresca / Fresh Fruit Platter Triumph

frutta di stagione tagliata ad arte / selection of finely cut seasonal fruit

Fruttini di Frutta Lancusi / Assorted Fresh Frozen Fruit

per 2 persone / for 2 people

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