



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.

Angie's

LA NOSTRA FILOSOFIA
OUR PHILOSOPHY



Sostenibilità *Sustainability Policy*

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, 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.

Nota :

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.

Antipasti / *Appetizers*

Polpette di Tonno / *Tuna Meatballs*

su guacamole e crema di prezzemolo / on guacamole and parsley cream
12

Fiore di Zucca Fritto Scomposto / *Fried Zucchini Flowers*

con stracciatella pugliese e alici / with Apulian stracciatella and anchovies
15

Tortino di Carciofi / *Artichoke Flan*

su crema di formaggio / on a cream of cheese
15

Tartare di Tonno / *Tuna Tartare*

con Mousse di Avocado / with Avocado Mousse
24

Catalana di Gamberi / *Prawns "alla Catalana" Salad*

Gamberi*, cipolla marinata all'aceto, patate prezzemolate, basilico e limone
Prawns*, vinegar marinated onions, parsley potatoes, basil and lemon
32

Tris di Bruschette / *Crouton Tris*

Pomodori freschi, Paté di olive nere fatto in casa, Crema di tartufo bianco
Fresh Tomatoes, Home Made Olive Paté, White Truffle Cream
18

Prosciutto e Melone in Forma di Rosa

Ham and Melon in Rose Shape
22

Mozzarella di Bufala e Prosciutto

Buffalo Mozzarella and Ham
24

Carpaccio di Filetto di Manzo con tartufo nero

Beef Tenderloin Carpaccio with black truffle
36

Uovo in camicia con crema di parmigiano e tartufo nero

Poché egg with parmesan cream and black truffle
28

Primi della Tradizione

The Roman Pasta Classics

Spaghetti alla Carbonara

uova, guanciale amatriciano, pecorino romano, pepe
eggs, bacon from Amatrice, Roman pecorino cheese, pepper

16

Paccheri all'Amatriciana

pomodoro, guanciale amatriciano, pecorino romano, pepe
tomato sauce, bacon from Amatrice, Roman pecorino cheese, pepper

16

Tonnarelli Cacio e Pepe

Tonnarelli with Cheese and Pepper

16

Spaghetti al Pomodorino Fresco

Spaghetti with Fresh Baby Tomatoes

16

Le Nostre Creazioni

Angie's Creations

Tonnarelli in Crema di Pistacchio

Fatta in Casa con Tartare di Gambero*

Tonnarelli with Home Made

*Pistachio Cream with Raw Prawn Tartare**

32

Ravioli Ripieni di Ricotta al profumo d'Arancia

Ravioli Filled with Ricotta scented with Orange

25

Angie's Paccheri alla Carbonara di Mare

Angie's Fish Carbonara Paccheri

22

Primi / *Pasta Courses*

Spaghetti alle Vongole

con Bottarga di Muggine (+4)

Spaghetti with Clams

with Mullet Roe (+4)

24

Tagliolini All'Astice in Bella Vista

Lobster Tagliolini with Lobster in "Bella Vista"

35

Risotto allo Zafferano

con Prosciutto Croccante e Stracciatella

Saffron risotto

with Crispy Ham and Stracciatella

28

Gnocchi alla Bolognese di Manzo

Gnocchi Beef Bolognese

24

Tagliolini con Scaglie di Tartufo

Tagliolini with Truffle Flakes

38

Zuppe / *Soups*

Vellutata di Zucchine e Patate

Olio EVO, Crostini di Pane e Yogurt

Zucchini and Potato Cream

with EVO oil, Croutons and Yogurt

16

Zuppa di Pesce su Vellutata di Ceci

Fish Soup on a Cream of Chickpeas

24

Taglieri / *Cold Cuts*

Tagliere di Salumi e Formaggi / *Ham and Cheese Selection*

con salse di frutta fatte in casa / *with homemade fruit sauces*

28

Selezione di Formaggi / *Selection of Cheeses*

con salse di frutta e miele fatti in casa

with homemade fruit sauces and honey

24

Insalate / *Salads*

Insalata Caprese

con mozzarella di bufala, pomodoro al grappolo e basilico fresco

Caprese Salad with buffalo mozzarella, tomatoes and fresh basil

18

Angie's Poke

con riso basmati, Tartare di Tonno, Avocado, Stracciatella, Semi

with Basmati rice, Tuna Tartare, Avocado, Stracciatella, Seeds

22

Angie's Caesar Salad

Petto di pollo croccante alle erbe aromatiche, parmigiano a scaglie,

maionese di pecorino romano, ravanelli croccanti e crostini dorati

Crispy chicken breast with aromatic herbs, parmesan flakes, pecorino

romano mayonnaise, crunchy radishes and browned croutons

25

Insalata Mista Vegana / *Mixed Vegan Salad*

con carote, olive, pomodorini, semi di sesamo

with carrots, olives, cherry tomatoes, sesame seeds

14

Secondi di Pesce / *Main Courses*

Trancio di Salmone alla Griglia

con salse dello chef

Grilled Salmon Steak

with our chef's special sauces

28

Tonno Scottato in Crosta di Sesamo

con salse dello chef

Tuna Tataki with Sesame Seeds

with our chef's special sauces

34

Spigola al Forno con Patate

con pomodorini e olive

Oven Baked Seabass with Potatoes

with tomatoes and olives

36

Grigliata di Pesce Imperiale

con salmone, tonno, spigola, un gamberone e uno scampo

Imperial Grilled Fish Plate

with salmon, tuna, seabass, a king prawn, scampi

65

Astice alla Catalana

con patate, pomodorini freschi, cipolla

Lobster "alla Catalana"

with potatoes, fresh tomatoes, onion

75 eur / circa 500 gr

Secondo Vegetariano / *Vegetarian Main Course*

Parmigiana di Melanzane

Eggplant Parmigiana

24

Secondi di Carne / *Main Courses*

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

28

Pollo Croccante ai Pinoli
cotto a bassa temperatura, marinato alle erbe nel
suo ristretto e contorno di patate
Angie's Chicken Special
cooked at low temperature, marinated with herbs in
its shortening, with pine nuts and a side of potatoes

32

I Nostri Filetti / *Our Beef Tenderloins*

Filetto alla Griglia
Beef Tenderloin Fillet

36

Filetto al Pepe Verde
Beef Tenderloin Fillet with Green Pepper Sauce

40

Filetto di Manzo
con Fonduta di Parmigiano e Tartufo Nero
Beef Tenderloin
with Parmesan Fondue and Black Truffle

48

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.

Margherita 16

Mozzarella, pomodoro / *Mozzarella, tomato sauce*

Pistacchiosa 22

Pistacchio, Mozzarella, Mortadella
Pistachio, Mozzarella, Mortadella

Salmon Dream 24

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

Formaggiosa / *Cheesy Dream 22*

Mozzarella, Base di Selezione di Formaggi
Mozzarella, Selection of Cheeses

La Tartufo / *Truffle Dream 48*

Mozzarella, tartufo / *Mozzarella, truffle*

Pizza Prosciutto DOP 22

Mozzarella, Prosciutto

Pizza Salami 22

Mozzarella, Pomodoro, Salame
Mozzarella, Tomato sauce, Salami

Vegetarian 16

Mozzarella, Zucchine e Melanzane
Mozzarella, Zucchini and Eggplants

Contorni / *Side Dishes*

Composizione di verdure alla griglia
accompagnate dalle salse dello chef
Assortment of grilled Seasonal vegetables
accompanied by the chef's sauces
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

Tortino di Scarola / *Escarole Cake*
con olive taggiasche olio aglio e pinoli
with Taggiasca olives, garlic oil and pine nuts
14

Dolci / *Desserts*

Tiramisù Angie's

12

Semifreddo Al Pistacchio

Pistachio Semifreddo

su crumble di terra di cioccolato e salse della casa
on a chocolate crumble and home made sauces

14

Cheesecake

con salsa fatta in casa a scelta: frutti di bosco, nutella, caramello
with a pastry chef 's sauce of your choice: wild berries, nutella, caramel

12

Torta di Mele

Apple Pie

con noci pralinate, gelato alla crema e salsa calda di vaniglia
with nut crumble, vanilla gelato and warm vanilla sauce

12

Tortino al Cioccolato

Chocolate Lava Cake

con gelato alla crema / with vanilla gelato
15 minuti di attesa / 15 minutes waiting time

15

Fruttini di Frutta Lancusi

Assorted Fresh Frozen Fruit

stuffed with fruit ice cream

18

Biscotti Misti Fatti in Casa

Home Made Mixed Biscuits

12

Piatto di Frutta Fresca

Fresh Fruit Platter

15