



MENU

Cucina

Cocktail bar

TORTUGA ROOF



La storia

Il Tortuga Roof apre nel 2020 con l'idea di creare un luogo dove tutti possano sentirsi speciali e coccolati. Iniziamo questa nuova stagione, sempre pronti a crescere e migliorare!

L'offerta

Perfetto per la stagione estiva, il nostro menù propone una varietà di piatti da degustare in compagnia, accompagnati da una selezione di cocktail appositamente creata per ognuno di voi dal nostro bar manager Alessandro Clementini, e una lista di vini capace di soddisfare anche i palati più pretenziosi.



Antipasti

- Jamón serrano con pan y tomate €14
Carpaccio di carne salada con rucola, grana e
glassa di aceto balsamico €14
Tartare di manzo condita con senape in grani, mela,
pera e salsa yogurt €15
Salmone marinato* agli agrumi e pepe rosa €15
Tartare di salmone*, finocchio, erba cipollina,
pepe rosa e sesamo €15
Tartare di gamberi* con cetriolo, frutti rossi, basilico,
scorza di lime, pistacchi e pane carasau €17
Bao bun* con pollo croccante*, lattuga e
salsa agrodolce

Crostoni

- Burrata, pachino e pesto di rucola €6
Salmone*, salsa avocado e pistacchi €7
Lardo, ricotta, erba cipollina, pinoli e
aceto balsamico €7

Fritti

- Frittura di calamari* €15
Crocchette di pulled pork con cipolla
caramellata e salsa agrodolce 3pz €9
Mini suppli* 5pz €7
Gamberi in tempura* 5pz €7
Polpettina di polpo* con salsa teriyaki 5pz €7
Frittini misti vegetali* €5
Patatine fritte* €5

Primi

- Raviolo di burrata con guanciale e pachino €15
Gnocchi con cozze e pecorino €15
Trofie ragu bianco, verdure e rosmarino €15

Secondi

Tagliata di manzo rucola, pachino e grana **€20**
con funghi cardoncelli **€23**

Straccetti di manzo con rucola, pachino e grana **€17**
con funghi cardoncelli **€20**

Calamaro* saltato con insalatina di finocchi,
arancia e olive **€22**

Gamberoni* grigliati con patate **€20**

Contorni

Patate al forno **€5**

Cicoria ripassata **€5**

Scarola con olive taggiasche e noci

Funghi cardoncelli **€7** **€6**

Finocchi, arancia e olive nere **€6**

Insalatina mista **€5**

Le nostre pizze speciali

Trentina €14

Base focaccia, stracciatella di burrata, carpaccio di carne salada,
rucola, scaglie di pecorino e glassa di aceto balsamico

Norvegese

€15

Mozzarella fiordilatte, salmone marinato* agli agrumi, cipolla rossa
caramellata, mandorle a scaglie, scorza di lime, pepe rosa in grani e
salsa yogurt

Da Milano a Napoli €14

Mozzarella di bufala, salsiccia sbriciolata, funghi cardoncelli,
gorgonzola dolce, dadolata di pere, noci e glassa di aceto balsamico

Iberica €15

Crema di datterino giallo, Jamón Serrano, ricotta a ciu ,
scaglie di Grana e erba cipollina

Nazionale €14

Salsa di pomodoro, pesto di basilico fresco, zucchine gratinate,
pomodori datterino, bufala, pinoli tostati e basilico



Dolci

Cheesecake €7

Tiramisù €7

Pannacotta €6

Tortino al cioccolato* €6

Tagliere di frutta di stagione €8

Coppa gelato artigianale

di nostra produzione €7

Snack

Crick crock €2

Arachidi €2,5

Olive verdi €3,5

Pistacchi €3,5

Nachos con salsa
avocado €3,5

Aperitivo

(fino ore 20:30)

€16

Calice di Cuvée Voyage

Leonia Frescobaldi

+

Frittura di calamari*

€18

DRINK + 5 assaggi

1 Gambero fritto*

1 Polpettina di polpo*

Frittini misti vegetali*

2 Bruschettine

€25

DRINK + 9 assaggi

2 Gambero fritto*

2 Polpettine di polpo*

Frittini misti vegetali*

1 Crocchette di pulled pork

1 Bao bun* ripieno

2 Bruschettine



Champagne

Drappier rosé de signée €70

Drappier carte d'or brut €60

Drappier brut Magnum €160

Dom perignon €320

Veuve Cliquot €100

Moet imperial €100



Bollicine

Leonia Rosè Pomino DOC Frescobaldi 2015 €65

Leonia Brut Pomino DOC Frescobaldi 2016 €55

Magnum Cuvée Voyage Leonia Frescobaldi €65

Magnum Best Brut Famiglia Cotarella €55

Franciacorta Brut DOCG Berlucchi €35

Cuvée Voyage Leonia Frescobaldi €35

Best Brut Famiglia Cotarella €25

Vini rossi

Lucente IGT Frescobaldi Tenuta Luce 14% €45

Baccarossa IGT Poggio le volpi 13,5% €35

Pinot nero DOC St. Michael Eppan 13,5% €30

Susumaniello IGP Masca del tacco 14,5% €28

Lu rappaio Primitivo DOP Masca del tacco 14% €28

Sangiovese IGT Caparzo 13,5% €25

Vini rosati

Aliè rosato IGT Frescobaldi 12,5% €32

Autentici rosato DOC Duca di Salaparuta 12% €25

Vini bianchi

Benefizio Chardonnay Pomino bianco riserva DOC

Frescobaldi 13,5% €50

Lavico Etna bianco DOC Duca di Salaparuta 13% €35

Donna Luce IGT Poggio le volpi 13% €32

Chardonnay riserva DOC Bessererhof 14% €32

Riesling IGP Kellerei Aichholz 13,5% €30

Gewurztraminer DOC Endrizzi 14% €30

Pinot grigio DOC Endrizzi 12,5% €30

Kados Grillo DOC Duca di Salaparuta 13% €30

Sentiero del vento Vermentino IGT Duca di Salaparuta 13%

Kiké Traminer aromatico IGT Fina 13,5% €30 €30

Ribolla gialla IGT Attems 12,5% €28

Chardonnay Pomino bianco DOC Frescobaldi 12,5% €25

Autentici Chardonnay DOC Duca di Salaparuta 12,5% €25

Cacchione DOP Divina Provvidenza 13% €25

Poggio dei gelsi Trebbiano DOC Famiglia Cotarella 12,5% €25

Vino alla mescita

Bollicine

Cuvée Voyage Leonia Frescobaldi €8

Best Brut Famiglia Cotarella €6

Vini rosati

Autentici rosato DOC Duca
di Salaparuta 12% €6

Vini rossi

Sangiovese IGT Caparzo 13,5% €6

Vini bianchi

Kados Grillo DOC Duca di
Salaparuta 13% €7

Kiké Traminer aromatico IGT
Fina 13,5% €7

Ribolla gialla IGT Attems 12,5% €7

Poggio dei gelsi Trebbiano DOC
Famiglia Cotarella 12,5% €6

Chardonnay Pomino bianco DOC
Frescobaldi 12,5% €6



Rum

Kraken €8
Matusalem 7 €8
St. James €8
Diplomatico mantuano €9
Diplomatico riserva €10
Don papa €10
Matusalem 15 €10
Zacapa 23 €10
El dorado 12 €12

Acqua 50 cl €2
Acqua 70 cl €2,5
Soft drinks €4
Birra spina 0,25 cl €4 0,4 cl €6
Drink classici €10
Signature drink €12
(vedi menu signature)
Spritz €9
Amari €5
Shot €4

Whisky

Johnnie walker black label €8
Bulleit bourbon €8
Jack daniel's €8
Bulleit rye €8
Makers mark €10
Laphroaig 10 €10
Woodford €10
Caol ila €10
Tenjaku €10
Talisker €10
Akashi €10
Oban €10
Nikka Coffey Grain €12
Connemara €12
Lagavulin €12

Gin tonic

Beefeater 24	€12
Botanist	€12
Bulldog	€12
Citadelle	€1
Gin mare	2
Hendrick's	€12
Marconi 42	€12
Martin miller's	€12
N.o 3	€12
Nordès	€12
Plymouth	€12
Roku	€12
Tanqueray Ten	€12
Baigur	€12
Ophir	€12
Thomas dakin	€12
Bloom	€12
J rose	€13
Citadelle old tom	€14
Gin mare capri	€14
Sabatini	€14
Elephant	€15
Monkey 47	€15
Portofino	€15



Se ti fa piacere metti mi piace e
taggaci nelle tue stories!



Instagram: tortuga_roof

Per info e prenotazioni scrivici su
Whatsapp al



3792584152



**Via spiaggia del lago, 1
Castel Gandolfo (RM)**

TORTUGA ROOF

SIGNATURE

SIGNATURE
SIGNATURE



DRINK

DRINK

Solo per adulti €12

Venere

Vodka, oleo saccharum agrumi, ciliegia e mirtillo, limone, soda al melograno

Dolcezza: ●●● Acidità: ●●● Gradazione: ●



Mercurio

Gin al pimento, vermouth bianco, bitter bianco, liquore bergamotto, soluzione salina, affumicato

Dolcezza: ● Acidità: ● Gradazione: ●●●



Saturno

Mezcal all ananas, mango, fake lime

Dolcezza: ●● Acidità: ●●

Gradazione: ●●



Luna

Sciroppo d'argento, rum al cioccolato bianco, fake lime, spuma al caramello salato

Dolcezza: ●●● Acidità: ●● Gradazione: ●●



Marte

Campari, ancho reyes, vermouth bianco infuso all arancia e vaniglia, angostura, tintura al limone

Dolcezza: ●● Acidità: ● Gradazione: ●●

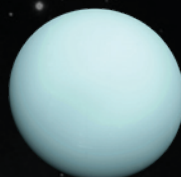


Senza effetti collaterali €8

Urano

Tanqueray 00, sciroppo al cetriolo, fake lime, soda

Dolcezza: ●● Acidità: ●●● Gradazione: ○



Giove

Mango, limone, zenzero

Dolcezza: ●● Acidità: ●●

Gradazione: ○



Terra

Sciroppo al rosmarino, fake lime, tonica allo yuzu, zucchero filato mela verde

Dolcezza: ●● Acidità: ●●● Gradazione: ○



Nettuno

Ananas, cocco, limone

Dolcezza: ●●● Acidità: ●●

Gradazione: ○



