



MENU

Cucina
Cocktail bar

TORTUGA ROOF



Il Tortuga Roof apre nel 2020 con l'idea di creare un luogo dove tutti possano sentirsi speciali e coccolati.

Vi diamo il benvenuto in un luogo dove ogni sapore nasce per essere condiviso, tra atmosfera vista lago, profumi avvolgenti e dettagli pensati con passione.

Utilizziamo la vasocottura per custodire profumi, aromi e autenticità delle materie prime.

La CBT per esaltare morbidezza, delicatezza ed equilibrio in ogni preparazione.

La lenta lievitazione dei nostri impasti per donare leggerezza, fragranza e un gusto autentico che parla di ricerca e passione.

Ultima, ma non per importanza, la signature drink firmata dal nostro bar manager Alessandro Clementini: un viaggio nell'universo tra colori, scintillii e suggestioni, dove ogni drink racconta un mondo diverso e accompagna l'esperienza con carattere, eleganza e un pizzico di meraviglia.

Antipasti

Tartare di manzo, tartufo e mela verde | 16

Manzo al coltello, granella di nocciole, mela verde, tartufo (2)

Tris di samosa | 10

feta e tartufo nero, verdure speziate, salmone e robiola (3,5,9)

Tartare di gamberi su crema di avocado | 17

gamberi, avocado, robiola, pompelmo, erba cipollina (3,8)

Sauté di cozze e vongole in vasocottura | 15

cozze, vongole, pomodorini, aglio (4)

Moscardini fritti* | 14

moscardini, farina (4,9)

Sfizi fritti

Crocchette di pulled pork | 9

con cipolla caramellata e salsa agrodolce 3pz (3,9)

Bocconcini di salsiccia e patate | 8

con salsa ai funghi 5pz (3,9)

Patatine fritte* | 6

con salsa cheddar e bacon croccante (3)

Frittini misti vegetali* | 5

verdure miste, farina (9)

Primi

Gyoza Ariccia style | 15

ravioli giapponesi alla piastra con porchetta di Ariccia IGP

su crema di cicoria e zest di limone (9)

Tonnarello sfizioso | 15

burro nocciola, pomodorini confit, crumble di pane

alle erbe e bacon (3,9,14)

Gnocchetti cozze e vongole | 16

patate, farina, cozze vongole, pomodorini, prezzemolo (4,9)

*prodotto abbattuto
(num) allergene





Secondi

Manzo all'inglese CBT | 20

manzo, pepe, limone, maionese al finocchietto (14)

Spigola e agrumi CBT | 21

spigola, finocchio, timo, pompelmo, limone, arancia (5)

Tagliata di petto di pollo cajun CBT | 17

petto marinato con mix di spezie cajun su letto di crema di patate (3)

Moscardini* in umido in vasocottura | 18

moscardini, pomodorini, passata di pomodoro, aglio (4)

Contorni

Finocchi marinati | 6

finocchi, arancia, olio EVO, pepe

Broccolo romano in vaso cottura | 6

broccolo romano, olio EVO, aglio

Cicoria in vasocottura | 6

cicoria, olio EVO, aglio, peperoncino

Zucchine alla Scapece | 6

zucchine, menta, aglio, aceto, olio EVO

Pokè

Pokè di salmone | 15

riso basmati al lime, salmone affumicato, cavolo viola, avocado, robiola montata al lime, sesamo nero, glassa di aceto balsamico (3,5,6)

Pokè di gamberi | 16

cous cous, gamberi*, carote, zucchine, peperoni, ceci, cipolla rossa marinata, mandorle tostate, maionese leggera (2,3,6,8,9)

*prodotto abbattuto
(num) allergene

Le nostre pizze nascono da un impasto contemporaneo ad alta idratazione (85%), realizzato con farina 00 e lasciato maturare per 72 h. Il forno a legna ne esalta profumi, leggerezza e fragranza. Ogni impasto, così come ogni abbinamento, prende vita dalla passione e dalla creatività del nostro pizzaiolo Riccardo Belli, trasformando ogni pizza in un piccolo viaggio nel gusto.

Le nostre pizze speciali

Nobile | 16

base focaccia, stracciatella di burrata, roastbeef, rucola, scaglie di pecorino e glassa di aceto balsamico (3,9)

Iberica | 15

crema di datterino giallo, Jamón Serrano, ricotta a ciuffi, scaglie di Grana e erba cipollina (3,9)

Nazionale | 14

salsa di pomodoro, pesto di basilico fresco, zucchine gratinate, pomodori datterini, bufala, pinoli tostati e basilico (2,3,9)

Calzone Ariccia style | 15

calzone aperto, crema di patate, porchetta di Ariccia IGP e crema di pistacchio (3,9)

Afrodisiaca | 17

base focaccia, tartare di gambero, rucola, olio al prezzemolo, tarallo sbriciolato e pistilli di peperoncino (8,9)



Dessert

tutti i dolci e gelati sono di nostra produzione

Cremoso di cioccolato fondente | 7
cioccolato fondente 70%, nocciole sabbiate e caramello salato (2,3)

Semifreddo all'amaretto | 7
uova, panna, amaretto, liquore Disaronno (2,3,14)

Cheesecake (3,9,14) | 7

Tiramisù (3,9,14) | 7

Coppa gelato (3) | 7,5

Tagliere di frutta di stagione | 8

Aperitivo

(fino ore 20:30)

€16

Calice di Cuvée Voyage
Leonia Frescobaldi

+

Frittura di moscardini* (4,9)

€18

DRINK+5 assaggi (3,5,8,9)

1 Samosa

1 Gyoza

Cous cous di verdure con
gamberi*

2 Bruschettine

€25

DRINK + 9 assaggi (3,4,5,8,9)

2 Samosa

2 Gyoza

1 Crocchette di pulled pork

Cous cous di verdure con
gamberi*

2 Bruschettine

Moscardini* in umido

*prodotto abbattuto
(num) allergene

Champagne

Drappier rosè 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 1,5 l Best Brut Famiglia Cotarella | 55
Franciacorta Brut DOCG Berlucchi | 38
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

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

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

Kiké Traminer aromatico IGT Fina 13,5% | 30

Ribolla gialla IGT Attems 12,5% | 28

Chardonnay Pomino bianco DOC Frescobaldi 12,5% | 25

Cacchione DOP Divina Provvidenza 13% | 25

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

Telavè Vermentino di Sardegna DOC Jerzu 13% | 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

Lu rappaio Primitivo DOP Masca

del tacco 14% | 7

Vini bianchi

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

Telavè Vermentino di Sardegna

DOC Jerzu 13% | 6



Whisky

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

Acqua 50 cl | 2
Acqua 70 cl | 3
Soft drinks | 5
Birra spina 0,25cl | 4 0,4cl | 6
Drink classici | 10
Signature drink | 12
(vedi menu signature)
Spritz | 9
Amari | 5
Shot | 4

Snack

Crick crock | 2
Arachidi | 2,5
Olive verdi | 3,5
Pistacchi | 3,5
Nachos con salsa avocado | 3,5

Rum

Kraken | 8
Matusalem 7 | 8
St.James | 8
Diplomatico mantuano | 9
Diplomatico riserva | 10
Don papa | 10
Matusalem 15 | 10
Zacapa 23 | 10

Gin tonic

Beefeater 24 | 12
Bombay Sapphire | 11
Botanist | 12
Bulldog | 12
Gin mare | 12
Hendrick's | 12
Marconi 42 | 12
Martin miller's | 12
N.o 3 | 12
Nordès | 12
Plymouth | 12
Roku | 12
Tanqueray | 11
Tanqueray Ten | 12
Baigur | 12
Thomas dakin | 12
Citadelle old tom | 14
Gin mare capri | 14
Sabatini | 14
Elephant | 15
Monkey 47 | 15
Portofino | 15



Elenco dei 14 allergeni alimentari

1. Arachidi e derivati

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia arachide anche in piccole dosi.

2. Frutta a guscio

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù (anacardi), noci pecan, pistacchi.

3. Latte e derivati

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie.

4. Molluschi

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc.

5. Pesce

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali.

6. Sesamo

Semi interi usati per il pane, farine che lo contengono anche in minima percentuale.

7. Soia

Prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili.

8. Crostacei

Marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili.

9. Glutine

Cereali e derivati: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati.

10. Lupini

Presenti in cibi vegan sotto forma di arrostiti, salamini, farine e similari.

11. Senape

Può trovarsi nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda.

12. Sedano

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.

13. Anidride solforosa e solfiti

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc.

14. Uova e derivati

Uova e prodotti che le contengono, come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo.

* Indica prodotti surgelati

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)**