



TORTUGA ROOF

# MENU

CUCINA  
COCKTAIL BAR






## L A S T O R I A

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 ' O F F E R T A

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.



# C I C C H E T T I

## Bao

(pulled pork/salmone/gamberi) €12 3pz

Crocchette di pulled pork con cipolla  
rossa caramellata e salsa spicy €10 3pz

Tartare (manzo/salmone/gamberi) €15

## F R I T T I

Frittura di calamari €15

Gamberi in tempura con  
salsa teriyaki €7 5pz

Takoyaki di polpo €6 5pz

Fritto misto vegetale €5

Patate dippers fritte €5

## C R O S T O N I

Burrata, pachino e  
pesto €6

Avocado, salmone e  
pistacchi €7

## P R I M I

Casarecce con pomodorini, pesto di  
basilico, melanzane e scaglie di grana €14

Tonnarello cacio e pepe con scorza di lime  
e gamberi crudi €17

## S E C O N D I

Ribeye Tomahawk €6,5 l'etto

Tagliata di manzo €20

## D O L C I

Tiramisù €7

Cheesecake €7

Plateau di frutta di stagione €7

## C O N T O R N I

Patate al forno €5

Cicoria ripassata €5



## P I N S E

FOCACCIA €7  
(CON CRUDO €10)

MARGHERITA €10

PUGLIESE €14

base rossa, burrata,  
pachino, pomodori  
secchi e olive

MORTAZZA €14

base fior di latte, bufala,  
mortadella e pistacchi

A P E R I T I V O

€ 1 6 (fino ore 20:30)

Calice di metodo classico  
+ frittura di calamari

A P E R I T I V O

€ 1 8

DRINK + 5 assaggi

Gambero fritto

Takoyaki di polpo

Frittini misti vegetali

Bao

Crostino

TROPEA €13  
base rossa, fior di latte,  
tonno, cipolla frita,

capperi e olive

GOLOSA €13

base fior di latte,  
provola, patate al forno  
e salsiccia piccante

A P E R I T I V O

€ 2 5

DRINK + 9 assaggi

2 Gambero fritto

Takoyaki di polpo

Frittini misti vegetali

Crocchette di pulled pork

2 Bao

2 Crostini

S N A C K

Crick crock €2

Arachidi €2,5

Olive verdi €3,5

Pistacchi €3,5

Nachos con salsa avocado €3,5





## C H A M P A G N E

Drappier rosè de signée €70

Drappier carte d'or brut €60

Drappier brut Magnum €160

Dom perignon €320

Piper Heidsieck 2019 €100

Veuve Cliquot €100

Moet imperial €100



## B O L L I C I N E

Leonia Rosè 2015 €65

Leonia Brut 2016 €55

Franciacorta Berlucchi brut €35

Cuvée Voyage Frescobaldi €30/8

Valdobbiadene €25/6

## V I N I R O S S I

Baccarossa Poggio le volpi 13,5% €35

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

Susumaniello Masca del tacco 14,5% €28

Calanica Nero d'Avola Duca di Salaparuta 13% €25

Caparzo Sangiovese 13,5% €25/6

## V I N I R O S A T I

Aliè rosato Frescobaldi 12,5% €30

Masciarelli rosè Cerasuolo d'Abruzzo 13% €25/6



## V I N I   B I A N C H I

Lavico Etna Bianco Duca di Salaparuta 13% €35

Donna Luce Poggio le volpi 13% €32

Chardonnay riserva DOC Bessererhof 14% €32

Riesling Domäne Wachau 12,5% €30

Cecu d'la Biunda Roero Arneis 13,5%€30

Sentiero del vento vermentino 13% €30

Gewurztraminer Endrizzi 14% €30

Pinot grigio Endrizzi 12,5% €30

Trebbiano verde Imperatori 13% €30

Kados grillo Duca di Salaparuta 13% €30

W'heart Verdeca IGP 12% €25

Fina Kiké traminer aromatico 13,5% €30/7

Ribolla gialla Attems 12,5% €28/7

Chardonnay Duca di Salaparuta %12,5 €25/6

Cacchione Divina Provvidenza 13% €25/6

Labianca Vermentino 12,5% €25/6

B I R R A   S P I N A   0 , 4   C L   € 6

A M A R I   € 5

S H O T   € 4

S O F T   D R I N K S   € 4

A C Q U A   5 0   C L   € 2


A C Q U A   7 0   C L   € 2 , 5

S I G N A T U R E € 1 2


KING KONG 

vodka, banana, fake lime e zenzero

DRINKACCIO 

vermouth, campari, rabarbaro,  
spuma di prosecco e nocciola e polvere  
di olive nere 

SUNSET

rum&brandy mix, oleo saccharum agrumi, frutti di  
bosco e spuma di traminer alla vaniglia 

YAKUZA

gin roku, sakè, the matcha, mandorla  
e fake lime

ARROGANTE  

gin, cordial ai lamponi e mela acidificata

BUENA CALLE

mezcal, ancho reyes, bbq e lime 

A N A L C O L I C I € 8

BERRY APPLE

Cordial ai lamponi, mela acidificata e ginger ale

CITRUS

Limone, pompelmo, arancia e zucchero

GINGO

Mango, fake lime e zenzero

D R I N K

S P R I T Z € 9

C L A S S I C I € 1 0





# GIN TONIC

Beefeater 24 €12

Botanist €12

Bulldog €12

Citadelle €12

Gin arte €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 Ten €12

Tenjaku €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





## R U M

Pampero aniversario €8

Kraken €8

Matusalem 7 €8

St. James €8

Diplomatico mantuano €9


Diplomatico riserva €10

Don papa €10

El dorado 12 €12

Matusalem 15 €10

Zacapa 23 €10



## W H I S K Y

Jack daniel's €8

Bulleit bourbon €8

Bulleit rye €8

Jhonny walker

black label €8

Oban €10

Talisker €10

Laphroaig 10 €10

Caol ila €10

Makers mark €10

Woodford €10

Tenjaku €10

Akashi €10

Nikka Coffey Grain €12

Lagavulin €12

Connemara €12






 **INSTAGRAM:TORTUGA\_ROOF**

SE TI FA PIACERE METTI MI PIACE E  
TAGGACI NELLE TUE STORIES!

PER INFO E PRENOTAZIONI SCRIVICI  
SU WHATSAPP AL

 **3 3 1 7 4 7 9 0 8 8**

 Via spiaggia del lago,1  
Castel Gandolfo (RM)

