

I Giardinetti

da Annibale

FIUMICINO



ANTIPASTI DI TERRA

Starters from the land

Antipasto di montagna *7,12	10,00€
<i>Mountain appetizer</i>	
Carpaccio di bresaola con rucola, pomodori e scaglie di parmigiano *7,12	15,00€
<i>Bresaola carpaccio with arugula, tomatoes and parmesan shavings</i>	
Carpaccio di filetto di manzo	20,00€
<i>Beef fillet carpaccio</i>	
Antipasto di verdure	10,00€
<i>Vegetable appetizer</i>	
Caprese *7	10,00€
<i>Caprese salad</i>	
Prosciutto e Melone	10,00€
<i>Prosciutto and melon</i>	

ANTIPASTI DI MARE

Starters from the sea

Sauté di Cozze *14,12	15,00€
<i>Mussel sauté</i>	
Carpacci Vari *2,4,14,12	
<i>Mixed raw seafood selection</i>	

*(crudi solo su prenotazione, *i prodotti senza prezzo dipendono dal pescato giornaliero e dalla stagione di pesca, *alcuni prodotti possono essere congelati)*

*(raw items available by reservation only, *items without a price depend on the daily catch and the fishing season, *some products may be frozen)*

I Giardinetti

da Annibale

FIUMICINO



PRIMI DI TERRA

First courses from the land

Tonnarelli alla carbonara *1,3,7	10,00€
<i>Tonnarelli carbonara</i>	
Gnocchi al tartufo *1,3,7	14,00€
<i>Truffle gnocchi</i>	
Fettuccine al ragù *1,3,9,12	10,00€
<i>Fettuccine with meat ragù</i>	

PRIMI DI MARE

First courses from the sea

Tonnarelli cozze e pecorino *1,7,14	14,00€
<i>Tonnarelli with mussels and pecorino</i>	
Risotto alla crema di scampi *2,7,12	14,00€
<i>Risotto with langoustine cream</i>	
Spaghetti con l'astice *1,2	20,00€
<i>Spaghetti with lobster</i>	

SECONDI DI TERRA

Main courses from the land

Petto d'anatra con contorno	20,00€
<i>Duck breast with side dish</i>	
Galletto alla diavola con contorno *10	20,00€
<i>Devil-style baby chicken with side dish</i>	
Filetto di manzo al pepe verde *7,10,12	30,00€
<i>Beef fillet with green pepper</i>	

I Giardinetti

da Annibale

FIUMICINO



SECONDI DI TERRA

Main courses from the land

Filetto di manzo al gorgonzola *7 30,00€
Beef fillet with gorgonzola

Filetto di manzo rucola, pachino e scaglie di parmigiano *7 30,00€
Beef fillet with arugula, cherry tomatoes and parmesan shavings

SECONDI DI MARE

Main courses from the sea

Frittura calamari e gamberi *1,2,14 15,00€
Fried calamari and shrimp

Piccatina di pesce spada olive, capperi e pomodori *4,12 20,00€
Swordfish escalope with olives, capers and tomatoes

Orata con patate al forno *4 40,00€ al kg
Sea bream with oven-roasted potatoes

Spigola con patate al forno *4 40,00€ al kg
Sea bass with oven-roasted potatoes

Rombo con patate al forno *4 50,00€ al kg
Turbot with oven-roasted potatoes

1

**i prodotti segnalati dipendono dal pescato del giorno e dalla stagione di pesca*
**marked products depend on the catch of the day and the fishing season*

3

Allergeni indicati con numeri tra asterischi; legenda completa a fine menù.
Allergens shown with numbers in asterisks; full legend at the end of the menu.

I Giardinetti

da Annibale

FIUMICINO

CONTORNI

Side dishes

Patate fritte	5,00€
<i>French fries</i>	
Verdure di stagione	5,00€
<i>Seasonal vegetables</i>	
Verza	5,00€
<i>Savoy cabbage</i>	
Patate al forno	5,00€
<i>Oven-roasted potatoes</i>	
Cicoria	5,00€
<i>Chicory</i>	
Crauti *12	5,00€
<i>Sauerkraut</i>	

DOLCI

Desserts

Sorbetto al limone *12	3,00€
<i>Lemon sorbet</i>	
Semifreddo zabaione - pistacchio *3,7,8	5,00€
<i>Zabaione and pistachio semifreddo</i>	
Tartufo Nero, Bianco, Pistacchio *7,8	5,00€
<i>Tartufo ice cream: black, white, pistachio</i>	
Dolci dello chef *1,3,7,8	6,00€
<i>Chef's desserts</i>	

**per altri dolci del giorno consultare lo chef*
**for other desserts of the day, please ask the chef*

I Giardinetti

da Annibale

FIUMICINO



SCOTCH WHISKEY E BOURBON

Scotch whisky and bourbon

J&B Whiskey <i>J&B whisky</i>	5,00€
Johnnie Walker Red Label <i>Johnnie Walker Red Label</i>	5,00€
Ballantines Scotch <i>Ballantine's Scotch</i>	6,00€
Bulleit Bourbon <i>Bulleit bourbon</i>	7,00€
Bushmills Irish Whiskey <i>Bushmills Irish whiskey</i>	7,00€
Jack Daniel's Whiskey <i>Jack Daniel's whiskey</i>	7,00€
Tenjaku Japanese Whiskey <i>Tenjaku Japanese whisky</i>	10,00€
Fuyu Japanese Whiskey <i>Fuyu Japanese whisky</i>	15,00€
Nikka Japanese Whiskey <i>Nikka Japanese whisky</i>	15,00€

I Giardinetti

da Annibale

FIUMICINO

LE NOSTRE CARNI SPECIALI

Our special meats

Costata Sashi Gold Prussian Black (Germania)

Sashi Gold Prussian Black rib steak (Germany)

La Costata di Sashi Gold Prussian Black proviene dalla parte anteriore della lombata bovina, molto mazzata, tenerissima e dal sapore dolce inconfondibile!

The Sashi Gold Prussian Black rib steak comes from the front part of the beef loin; it is highly marbled, extremely tender and has an unmistakable sweet flavor.

Picanha (Brasile)

Picanha (Brazil)

Taglio di carne tipico della cucina brasiliana, ricavato nella parte posteriore (nella coscia) tra lo scamone e la sottofesa.

A cut of meat typical of Brazilian cuisine, taken from the rear part of the animal, between the rump and the topside.

Fiorentina (Nazionale)

Florentine T-bone steak (Italian)

T-bone steak, con il filetto da una parte e il controfiletto dall'altra.

A T-bone steak, with the tenderloin on one side and the sirloin strip on the other.

T-Bone Sashi Gold Prussian Black (Germania)

Sashi Gold Prussian Black T-bone (Germany)

T-bone manzetta (bovino, femmina, giovane, mai stata gravida).

L'integrazione dell'alimentazione del bovino di barbabietola da zucchero nella fase finale di allevamento che precede la macellazione, conferisce al gusto note dolci.

T-bone from a young female bovine that has never been pregnant.

Sugar beet supplementation in the final stage of feeding before slaughter gives the meat delicate sweet notes.



I prezzi della carne sono esposti in vetrina.

Meat prices are displayed in the showcase.

I Giardinetti

da Annibale

FIUMICINO



LE NOSTRE CARNI SPECIALI

Our special meats



Golden Age (Polonia)

Golden Age (Poland)

è una selezione delle migliori Frisone (vacche con più di 40 mesi), tipo di alimentazione, perlopiù a base di cereali, contribuisce al raggiungimento di una marezzatura superlativa.

It is a selection of the best Friesian cows, over 40 months old; their feeding, based mostly on cereals, contributes to an outstanding marbling.



Tomahawk (Nazionale)

Tomahawk (Italian)

Manzo australiano, frutto di un incrocio tra razze di grande pregio come Black Angus e il Wagyu.

Australian beef, the result of a cross between highly prized breeds such as Black Angus and Wagyu.



Angus Irlandese (Irlanda)

Irish Angus (Ireland)

Angus irlandese, macellato da adulto, ad almeno 22 mesi di vita, questo per assicurare una carne saporita e con un elevato contenuto di ferro.

Irish Angus, slaughtered as an adult at at least 22 months of age, to ensure flavorful meat with a high iron content.



Chianina (Italia)

Chianina (Italy)

La Vacca Chianina è una delle più antiche ed importanti razze bovine d'Italia, è considerata la carne più magra e digeribile fra le varie razze bovine.

The Chianina cow is one of the oldest and most important cattle breeds in Italy, and it is considered the leanest and most digestible beef among the various breeds.



Cuberoll

Cube roll



I prezzi della carne sono esposti in vetrina.
Meat prices are displayed in the showcase.

I Giardinetti

da Annibale

FIUMICINO



LE NOSTRE CARNI SPECIALI

Our special meats

Charra

Charra

Costata spagnola famosa per il suo sapore, la sua tenerezza ed una esclusiva marezzatura.
A Spanish rib steak famous for its flavor, tenderness and exclusive marbling.

I prezzi della carne sono esposti in vetrina.
Meat prices are displayed in the showcase.

I NOSTRI FAMOSI MENÙ

Our famous set menus

Menù fisso carne

Fixed meat menu

30,00€

Bistecca prima scelta alla brace, contorno a scelta, acqua, dolce della casa e caffè.
First-choice grilled steak, side dish of your choice, water, homemade dessert and coffee.

Allergeni variabili in base alle portate incluse.
Allergens vary according to the included dishes.

Menù fisso carne + Antipasto della casa

Fixed meat menu + house appetizer

40,00€

Bistecca prima scelta alla brace, Antipasto di Montagna, contorno a scelta, acqua, dolce della casa e caffè.

First-choice grilled steak, mountain appetizer, side dish of your choice, water, homemade dessert and coffee.

Allergeni variabili in base alle portate incluse.
Allergens vary according to the included dishes.



ALLERGENI ALIMENTARI

Food allergens

- 1**  **CEREALI**
Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati.
Cereals: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut and hybridised derivatives.
- 2**  **CROSTACEI**
Marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili.
Crustaceans: marine and freshwater, such as prawns, langoustines, lobsters, crabs and similar.
- 3**  **UOVA**
Uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionati, pasta all'uovo.
Eggs and products containing eggs: mayonnaise, emulsified products, egg pasta.
- 4**  **PESCE**
Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali.
Fish and products containing fish, even in small quantities.
- 5**  **ARACHIDI E DERIVATI**
Snack confezionati, creme e condimenti in cui sia presente anche in piccole dosi.
Peanuts and products thereof: snacks, creams and condiments, even in small amounts.
- 6**  **SOIA**
Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili.
Soya and products thereof: soya milk, tofu, soya pasta and similar.
- 7**  **LATTE E DERIVATI**
Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme.
Milk and products thereof: yogurt, biscuits, cakes, ice cream and creams.
- 8**  **FRUTTA A GUSCIO**
Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi.
Nuts: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans and pistachios.
- 9**  **SEDANO**
Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.
Celery: both in pieces and in preparations for soups, sauces and vegetable concentrates.
- 10**  **SENAPE**
Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda.
Mustard: may be found in sauces and seasonings, especially mustard.
- 11**  **SESAMO**
Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale.
Sesame: whole seeds used for bread, flours and products even in small amounts.
- 12**  **ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI**
Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve, ecc.
Sulphur dioxide and sulphites: found in foods in vinegar, in oil or in brine, jams, dried mushrooms, preserves, etc.
- 13**  **LUPINI**
Presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e simili.
Lupin: found in vegan foods such as roasts, cold cuts, flours and similar products.
- 14**  **MOLLUSCHI**
Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina.
Molluscs: scallops, razor clams, mussels, oysters, limpets, clams and similar.