

ar galletto



ristorante

MENÙ

GLI ALIMENTI CONTRASSEGNA TI CON L'ASTERISCO* IN MANCANZA DEL
FRESCO POTREBBERO ESSERE CONGELATI
TUTTI I NOSTRI PRODOTTI PRIMA DI ESSERE LAVORATI E SERVITI VENGONO SOTTOPOSTI ALLA PROCEDURA
DI ABBATTIMENTO DELLA TEMPERATURA AL FINE DI GARANTIRE L'ASSOLUTA INTEGRITÀ ALIMENTARE

DISHES MARKED WITH AN ASTERISK (*) MAY BE PREPARED WITH FROZEN INGREDIENTS IF FRESH PRODUCT
ARE UNAVAILABLE, OUR PRODUCTS ARE EXPOSED TO LOW TEMPERATURES BEFORE PREPARATION IN
ORDER TO PRESERVE THE QUALITY OF GOODS



ANTIPASTI STARTERS

FIORI DI ZUCCA CON MOZZARELLA E ALICI - 2 PZ <i>DEEP FRIED COURGETTE FLOWERS STUFFED WITH MOZZARELLA AND ANCHOVIES</i>	€ 6.00
MOZZARELLA DI BUFALA E PROSCIUTTO DI PARMA 24 MESI <i>BUFFALO MOZZARELLA WITH PARMA HAM</i>	€ 15.00
SOUTÈ DI COZZE <i>MUSSELS SOUTÈ</i>	€ 12.00
CATALANA DI GAMBERONI <i>SHRIMPS CATALAN'S WAY (SHRIMP, POTATOES, TOMATOES AND ONION)</i>	€ 14.00
INSALATA DI POLPO E PATATE <i>OCTOPUS SALAD WITH POTATOES</i>	€ 14.00
RICOTTINA DI BUFALA CON BOTTARGA E CIPOLLA ROSSA DI TROPEA <i>BUFFALA RICOTTA WITH BOTTARGA AND ONION</i>	€ 12.00
BACCALÀ MANTECATO IN TEMPURA & GAMBERO IN TEMPURA IN CROSTA DI MANDORLE CON SALSA DI PEPERONCINO IN AGRODOLCE (4PZ) <i>TEMPURA COD AND SHRIMP IN ALMOND CRUST WITH SWEET AND SOUR CHILI JAM</i>	€ 12.00
TARTARE DI TONNO CON AVOCADO <i>TUNA TARTARE WITH AVOCADO</i>	€ 20.00
TARTARE DI SALMONE CON ARANCIA E FINOCCHIO <i>SALMON TARTARE WITH ORANGE AND FENNEL</i>	€ 18.00
TRIONFO DI MARE CRUDO <i>TRIUMPH OF FISH ON THE BASIC OF THE FRESH CATCH</i>	€ 35.00

PRIMI DI TERRA MEAT FIRST COURSES

SPAGHETTI CACIO E PEPE <i>SPAGHETTI PASTA WITH CHEESE AND BLACK PEPPER</i>	€ 13.00
BUCATINI ALL'AMATRICIANA <i>BUCATINI PASTA WITH "AMATRICIANA SAUCE"(TOMATO, PORKJOWL, PECORINO CHEESE)</i>	€ 13.00
SPAGHETTI ALLA CARBONARA <i>SPAGHETTI PASTA WITH CARBONARA SAUCE (EGG'S SALT CURED PORKJOWL, PECORINO CHEESE AND PEPPER)</i>	€ 13.00
MEZZE MANICHE ALLA GRICIA <i>MEZZE MANICHE PASTA WITH "GRICIA SAUCE" (SALT CURED PORKJOWL, PECORINO CHEESE AND PEPPER)</i>	€ 13.00
FETTUCCINE AL RAGÙ BIANCO DI AGNELLO <i>FETTUCCINE WITH LAMB RAGOUT IN WHITE SAUCE</i>	€ 14.00



PRIMI PIATTI DI MARE FISH FIRST COURSES

PRIMI DEL GIORNO IN BASE AL PESCATO CATCH OF THE DAY	€ 80.00/90.00 Kg.
SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI / CON BOTTARGA SPAGHETTI PASTA WITH CLAMS/WITH BOTTARGA	€ 16.00/20.00
RISOTTO ALLO SCOGLIO RISOTTO WITH MIXED SEAFOOD	€ 20.00
GNOCCHI CON GAMBERO ROSSO E POMODORO PACHINO HOMEMADE GNOCCHI WITH RED PRAWN AND CHERRY TOMATOES	€ 20.00
TONNARELLI ALL'AMATRICIANA DI TONNO TONNARELLI FRESH PASTA WITH TUNA FISH, TOMATO AND PECORINO CHEESE	€ 18.00
SPAGHETTI COZZE E PECORINO SPAGHETTI WITH MUSSELS AND PECORINO CHEESE	€ 14.00

SECONDI DI PESCE MAIN COURSES FISH

PESCATO FRESCO MARE NOSTRO PROVENIENZA TIRRENO, JONIO E MEDITERRANEO PREPARATO SECONDO I VOSTRI GUSTI CACHT OF THE DAY FROM TIRRENO, JONIO AND MEDITERANEAN SEAS PREPARED ACCORDING TO YOUR TASTE	€ 80.00/90.00 Kg.
TRANCIO DI PESCE SPADA ALLA SICILIANA SICILIAN STYLE SWORDFISH (TOMATOES, OLIVES AND CAPERS)	€ 22.00
TAGLIATA DI TONNO CON PANATURA DI PISTACCHIO, BOTTARGA E LIMONE SU CREMA DI CIPOLLA ROSSA DI TROPEA AL BALSAMICO CUT OF TUNA WHIT PISTACHIO, BREADCRUMBS, BOTTARGA AND LEMON ON CARAMELIZED ONION RED	€ 22.00
FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI * CON COMPOSTA DI CIPOLLA ROSSA DI TROPEA FRIED SQUID AND PRAWN WITH CARAMELIZED ONION OF TROPEA	€ 20.00

SECONDI DI CARNE MAIN COURSES WITH MEAT

GALLETTO ALLA DIAVOLA GRILLED ROOSTER	€ 18.00
BISTECCA 400/450 GR. BEEF STEAK	€ 26.00
TARTARE DI FILETTO DI MANZO STEAK TARTARE	€ 25.00
FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA GRILLED BEEF FILLET	€ 25.00
TAGLIATA DI FILETTO DI MANZO CON CIPOLLA CARAMELLATA ALL'ACETO DI LAMPONI BEEF TENDERLOIN WITH CARAMELIZED ONIONS	€ 25.00



CONTORNI SIDE DISHES

CICORIA (RIPASSATA O IN AGRO) <i>CHICORY (SAUTEED OR BOILED)</i>	€ 7.00
PATATE AL FORNO <i>BAKED POTATOES</i>	€ 7.00
INSALATA DI FINOCCHI CON ARANCE E OLIVE NERE <i>FENNEL SALAD WITH ORANGE AND BLACK OLIVES</i>	€ 8.00
SCAROLA CON UVETTA E PINOLI <i>ESCAROLA WITH PINE NUTS AND DRY GRAPES</i>	€ 8.00
VALERIANA CON MELE E NOCI <i>VALERIANA SALAD WITH APPLE AND NUTS</i>	€ 7.00

DESSERT

TORTINO AL CIOCCOLATO CON CUORE MORBIDO <i>CHOCOLATE LAVA CAKE</i>	€ 7.00
CHEESECAKE <i>CHEESECAKE</i>	€ 7.00
TIRAMISÙ <i>TIRAMISU DESSERT</i>	€ 7.00
CROSTATE <i>HOMEMADE TARTS</i>	€ 6.00
SEMIFREDDO AL PISTACCHIO DI BRONTE / ALLA FRUTTA <i>PISTACHIO / FRUIT PARFAIT</i>	€ 8.00/€ 7.00
FRUTTINI DI LANCUSI <i>FROZEN FRUITS OF LANCUSI</i>	€ 10.00
GELATO ARTIGIANALE DELLA GELATERIA TONY <i>(CREMA, CIOCCOLATO, NOCCIOLA, LIMONE)</i> <i>ICE CREAM (VANILLA, CHOCOLATE, HAZELNUT, LEMON)</i>	€ 7.00
FRUTTA DI STAGIONE <i>SEASONAL FRUIT</i>	€ 6.00
TARTUFI DI PIZZO CALABRO <i>PIZZO CALABRO TRUFFLE</i>	€ 7.00

BEVANDE DRINKS

ACQUA DI NEPI	0,75	€ 3.00	DRINK LIST	
ACQUA PANNA	0,75	€ 3.00		
COCACOLA	0,33	€ 3.00	APEROL SPRITZ	€ 8.00
FANTA	0,33	€ 3.00	CAMPARI SPRITZ	€ 8.00
SPRITE	0,33	€ 3.00	VODKA LEMON/TONIC	€ 9.00
BIRRA PORETTI	0,33	€ 3.00	GIN LEMON/TONIC	€ 9.00
BIRRA PORETTI	0,66	€ 6.00		
BIRRA PORETTI ROSSA	0,33	€ 3.00		
CAFFÈ		€ 2.50		
CAPPUCCINO		€ 3.00		
THE		€ 3.00		
CAMOMILLA		€ 3.00		