

# 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 DEEP FRIED COURGETTE FLOWERS STUFFED WITH MOZZARELLA AND ANCHOVIES	€ 6.00
MOZZARELLA DI BUFALA E PROSCIUTTO DI PARMA 24 MESI BUFFALO MOZZARELLA WITH PARMA HAM	€ 15.00
TRIPPA ALLA ROMANA ROMAN TRIPE	€ 14.00
POLPETTE DI BOLLITO CON SALSA VERDE BEEF MEATBALLS WITH GREEN SAUCE	€ 14.00
PARMIGIANA DI MELANZANE EGGPLANT PARMIGIANA	€ 12.00
BACCALÀ MANTECATO IN TEMPURA & GAMBERO IN TEMPURA IN CROSTA DI MANDORLE CON SALSA DI PEPERONCINO IN AGRODOLCE (4PZ) TEMPURA COD AND SHRIMP IN ALMOND CRUST WITH SWEET AND SOUR CHILI JAM	€ 12.00
POLIPETTI ALLA LUCIANA * BABY OCTOPUS WITH TOMATO SAUCE , OLIVES AND CAPERS	€ 14.00
TARTARE DI TONNO CON STRACCIATELLA E POMODORO SECCO TUNA TARTARE WITH STRACCIATELLA CHEESE AND DRIED TOMATO	€ 20.00
TARTARE DI SALMONE CON AVOCADO SALMON TARTARE WITH AVOCADO	€ 18.00

## PRIMI DI TERRA MEAT FIRST COURSES

TONNARELLI CACIO E PEPE TONNARELLI FRESH PASTA WITH PECORINO CHEESE AND BLACK PEPPER	€ 14.00
BUCATINI ALL'AMATRICIANA BUCATINI PASTA WITH "AMATRICIANA SAUCE"(TOMATO, PORKJOWL, PECORINO CHEESE)	€ 14.00
SPAGHETTI ALLA CARBONARA SPAGHETTI PASTA WITH CARBONARA SAUCE (EGG'S SALT CURED PORKJOWL , PECORINO CHEESE AND PEPPER)	€ 14.00
MEZZE MANICHE ALLA GRICIA MEZZE MANICHE PASTA WITH "GRICIA SAUCE" (SALT CURED PORKJOWL, PECORINO CHEESE AND PEPPER)	€ 14.00
PICI AL RAGÙ BIANCO DI AGNELLO PICI FRESH PASTA WITH LAMB RAGOUT IN WHITE SAUCE	€ 16.00
RAVIOLO VERDE RIPIENO DI BURRATA CON POMODORINI HOMEMADE GREEN RAVIOLI STUFFED WITH BURRATA CHEESE AND CHERRY TOMATOES	€ 16.00

**PRIMI PIATTI DI MARE**  
**FISH FIRST COURSES**

ar galletto



ristorante

**PRIMI DEL GIORNO IN BASE AL PESCATO**  
**CATCH OF THE DAY**

€ 80.00/90.00 Kg.

**SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI**  
**SPAGHETTI PASTA WITH CLAMS**

€ 20.00

**SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI CON BOTTARGA**  
**SPAGHETTI PASTA WITH CLAMS AND BOTTARGA**

€ 24.00

**GNOCCHI CON GAMBERO ROSSO E POMODORO PACHINO**  
**HOMEMADE GNOCCHI WITH RED PRAWN AND CHERRY TOMATOES**

€ 22.00

**TONNARELLI ALL'AMATRICIANA DI TONNO**  
**TONNARELLI FRESH PASTA WITH TUNA FISH, TOMATO AND PECORINO CHEESE**

€ 20.00

**SECONDI DI PESCE**  
**MAIN COURSES FISH**

**PESCATO FRESCO MARE NOSTRO PROVENIENZA**  
**TIRRENO, JONIO E MEDITERRANEO PREPARATO SECONDO I VOSTRI GUSTI** € 80.00/90.00 Kg.  
**CACHT OF THE DAY FROM TIRRENO, JONIO AND MEDITERANEAN SEAS**  
**PREPARED ACCORDING TO YOUR TASTE**

**CALAMARO RIPIENO SU VELLUTATA DI ZUCCHINE** \*  
**STUFFED SQUID WITH CREAM OF ZUCCHINI** € 22.00

**TAGLIATA DI TONNO CON PANATURA DI PISTACCHIO, BOTTARGA E LIMONE**  
**SU CREMA DI CIPOLLA ROSSA DI TROPEA AL BALSAMICO** € 22.00  
**CUT OF TUNA WITH PISTACHIO, BREADCRUMBS, BOTTARGA AND**  
**LEMON ON CARAMELIZED ONION RED**

**OMBRINA ALLA CACCIATORA** € 22.00  
**CROAKER WITH CACCIATORA STYLE**

**SECONDI DI CARNE**  
**MAIN COURSES WITH MEAT**

**GALLETTO ALLA DIAVOLA** € 20.00  
**GRILLED ROOSTER**

**ABBACCHIO ALLA CACCIATORA** € 22.00  
**LAMB "CACCIATORA STYLE"**

**TARTARE DI FILETTO DI MANZO** € 25.00  
**STEAK TARTARE**

**FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA** € 25.00  
**GRILLED BEEF FILLET**

**TAGLIATA DI FILETTO DI MANZO CON CIPOLLA CAMELLATA** € 25.00  
**ALL'ACETO DI LAMPONI**  
**BEEF TENDERLOIN WITH CARAMELIZED ONIONS**


**CONTORNI**  
*SIDE DISHES*

CICORIA (RIPASSATA O IN AGRO) CHICORY (SAUTEED OR BOILED)	€ 7.00
PATATE AL FORNO BAKED POTATOES	€ 7.00
SPINACINO, NOCI E SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO 36 MESI BABY SPINACH WITH WALNUTS AND PARMESAN CHEESE	€ 8.00
SCAROLA CON UVETTA E PINOLI ESCAROLA WITH PINE NUTS AND DRY GRAPES	€ 8.00
PUNTARELLE PUNTARELLE	€ 9.00

**DESSERT**

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

**BEVANDE**  
*DRINKS*

ACQUA DI NEPI	0,75	€ 3.00
ACQUA PANNA	0,75	€ 3.00
COCACOLA	0,33	€ 3.00
FANTA	0,33	€ 3.00
SPRITE	0,33	€ 3.00
BIRRA PORETTI	0,33	€ 3.00
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

**DRINK LIST**

APEROL SPRITZ	€ 8.00
CAMPARI SPRITZ	€ 8.00
VODKA LEMON/TONIC	€ 10.00
GIN LEMON/TONIC	€ 10.00