

ANTIPASTI • STARTERS

FIORI DI ZUCCA CON MOZZARELLA E ALICI (2PZ) DEEP FRIED COURGETTE FLOWERS STUFFED WITH MOZZARELLA AND ANCHOVIES	€	6,00
MOZZARELLA DI BUFALA E PROSCIUTTO DI PARMA 24 MESI BUFFALO MOZZARELLA WITH PARMA HAN	€	15,00
BURRATA CON POMODORINO CONFIT & PESTO DI RUCOLA BURRATA CHEESE, CHERRY DRIED TOMATOES AND ROCKET PESTO	€	12,00
POLPETTE DI BOLLITO CON SALSÀ VERDE BEEF MEATBALLS WITH GREEN SAUCE	€	15,00
PARMIGIANA DI MELANZANE EGGPLANT PARMIGIANA	€	14,00
BACCALÀ MANTECATO & GAMBERO IN CROSTA DI MANDORLE CON SALSÀ DI PEPERONCINO IN AGRODOLCE (4PZ) TEMPURA COD AND SHRIMP IN ALMOND CRUST WITH SWEET AND SOUR CHILI JAM	€	14,00
POLPO* ROSTICCIATO SU CREMA DI PATATE ROASTED OCTOPUS ON MASHED POTATOES	€	18,00
TARTARE DI TONNO CON PATATA E POMODORO VERDE TUNA TARTARE WITH POTATOES AND GREEN TOMATO	€	22,00
TARTARE DI SALMONE CON AVOCADO SALMON TARTARE WITH AVOCADO	€	20,00
SOUTÈ DI COZZE MUSSELS SOUTÈ	€	13,00

PRIMI DI TERRA • MEAT FIRST COURSES

TONNARELLI CACIO E PEPE TONNARELLI FRESH PASTA WITH PECORINO CHEESE AND BLACK PEPPER	€	16,00
BUCATINI ALL'AMATRICIANA BUCATINI PASTA WITH "AMATRICIANA SAUCE" (TOMATO, PORKJOWL, PECORINO CHEESE)	€	16,00
SPAGHETTI ALLA CARBONARA SPAGHETTI PASTA WITH CARBONARA SAUCE (EGG'S SALT CURED PORKJOWL, PECORINO CHEESE AND PEPPER)	€	16,00
MEZZO PACCHERO ALLA GRICIA MEZZO PACCHERO FRESH PASTA WITH "GRICIA SAUCE" (SALT CURED PORKJOWL, PECORINO CHEESE AND PEPPER)	€	16,00
PAPPARDELLE AL RAGÙ BIANCO DI CONIGLIO PAPPARDELLE FRESH PASTA WITH RABBIT RAGOUT IN WHITE SAUCE	€	17,00

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

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

SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI SPAGHETTI PASTA WITH CLAMS	€	20,00
SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI CON BOTTARGA SPAGHETTI PASTA WITH CLAMS AND BOTTARGA	€	25,00
MEZZO PACCHERO CON GAMBERO ROSSO E POMODORO PACHINO MEZZO PACCHERO FRESH PASTA WITH RED PRAWN AND CHERRY TOMATOES	€	25,00
TONNARELLI POLPO E PECORINO TONNARELLI FRESH PASTA WITH OCTOPUS 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 CACHT OF THE DAY FROM TIRRENO, JONIO AND MEDITERANEAN SEAS PREPARED ACCORDING TO YOUR TASTE	€	90,00 Kg
FRITTURA DI CALAMARO* FRIED SQUID	€	22,00
TAGLIATA DI TONNO CON PANATURA PANKO SU CREMA DI CIPOLLA ROSSA DI TROPEA TUNA STEAK WITH PANKO BREADED ON CARAMELISED ONION	€	24,00
CUORE DI BACCALÀ CON VERDURA DI STAGIONE CODFISH WITH SEASONAL VEGETABLES	€	24,00

SECONDI DI CARNE • MAIN COURSES WITH MEAT

GALLETTO ALLA DIAVOLA GRILLED ROOSTER	€	22,00
PETTO DI VITELLA ALLA FORNARA CON PURÈ DI PATATE OVEN ROASTED VEAL BREAST WITH MASHED POTATOES	€	22,00
LA NOSTRA TARTARE DI FILETTO DI MANZO (CAPPERI, SCALOGNO, PREZZEMOLO, SENAPE E TUORLO D'UOVO) OUR STEAK TARTARE (CAPERS, SHALLOT, PARSLEY, MUSTARD AND YOLK)	€	26,00
FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA GRILLED BEEF FILLET	€	26,00
TAGLIATA DI FILETTO DI MANZO CON CIPOLLA CARAMELLATA ALL'ACETO DI LAMPONI BEEF TENDERLOIN WITH CARAMELIZED ONIONS	€	26,00

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

CONTORNI • SIDE DISHES

CICORIA (RIPASSATA O IN AGRO) CHICORY (SAUTEED OR BOILED)	€	7,00
PATATE AL FORNO BAKED POTATOES	€	7,00
VALERIANA E MELA VERDE VALERIANA SALAD WITH WALNUTS AND GREEN APPLE	€	8,00
FINOCCHI ARANCE E OLIVE NERE FENNEL SALAD, ORANGES AND BLACK OLIVES	€	8,00

DESSERT

TORTINO AL CIOCCOLATO CON CUORE MORBIDO CHOCOLATE LAVA CAKE	€	9,00
CHEESECAKE CON NUTELLA / FRUTTI DI BOSCO CHEESECAKE WITH NUTELLA / MIXED BERRIES	€	8,00/10,00
TIRAMISÙ TIRAMISU DESSERT	€	8,00
CROSTATE HOMEMADE TARTS	€	8,00
SEMIFREDDO AL PISTACCHIO DI BRONTE PISTACHIO PARFAIT	€	8,00
FRUTTINI DI LANCUSI FROZEN FRUITS OF LANCUSI	€	10,00
GELATO ARTIGIANALE DELLA GELATERIA TONY (CREMA, CIOCCOLATO, NOCCIOLA, LIMONE FRAGOLA) ICE CREAM (VANILLA, CHOCOLATE, HAZELNUT, LEMON, STRAWBERRY)	€	8,00
FRUTTA DI STAGIONE SEASONAL FRUIT	€	7,00
TARTUFI DI PIZZO CALABRO / GIANDUIOTTO PIZZO CALABRO TRUFFLE	€	8,00

BEVANDE • DRINKS

ACQUA DINEPI	0,75	€	3,00	CAFFÈ	€	2,50
ACQUA PANNA	0,75	€	3,00	CAPPUCCINO	€	3,00
COCACOLA	0,33	€	3,00	-THE/CAMOMILLA	€	3,00
FANTA	0,33	€	3,00			
SPRITE	0,33	€	3,00			
				DRINK LIST		
				APEROL SPRITZ	€	10,00
BIRRA PORETTI	0,33	€	3,00	CAMPARI SPRITZ	€	10,00
BIRRA PORETTI	0,66	€	6,00	VODKA LEMON / TONIC	€	12,00
BIRRA PORETTI ROSSA	0,33	€	3,00	GIN LEMON / TONIC	€	12,00

AR GALLETTO



R I S T O R A N T E D A L 1 9 8 1

*Il 6 gennaio 1981 Giovanni Coletti,
originario di Colle Spada, una frazione di Accumoli (RI),
fonda l'osteria AR GALLETTO situata tra vicolo del Gallo e Piazza Farnese,
oggi considerata una delle piazze più caratteristiche della Città Eterna,
dove risiedeva una famiglia nobile con questo cognome.
Nel 2012 l'osteria si trasforma in ristorante.
L'ambiente è moderno, l'alto profilo è percepibile al palato e non solo.
Nel locale l'atmosfera è rilassante:
Jazz, Pop e Blues, fanno da sottofondo a luci calde e soffuse.*