

CONTORNI • SIDE DISHES

BROCCOLETTI (RIPASSATI O IN AGRO) TURNIP (SAUTEED OR BOILED)	€	7,00
CICORIA (RIPASSATA O IN AGRO) CHICORY (SAUTEED OR BOILED)	€	7,00
PATATE AL FORNO BAKED POTATOES	€	7,00
SCAROLA CON UVETTA E PINOLI ESCAROLE WITH RAISINS AND PINE NUTS	€	9,00
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 O CARMELLO SALATO / FRUTTI DI BOSCO CHEESECAKE WITH NUTELLA OR SALT CARAMEL / MIXED BERRIES	€	9,00/10,00
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 / FRUTTI DI BOSCO SEASONAL FRUIT / MIXED BERRIES	€	7,00/9,00
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			
				DRINKLIST		
				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
BIRRA BROOKLYN EAST IPA	0,33	€	6,00	NEGRONI / AMERICANO	€	12,00



*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.*

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
SELEZIONE DI FORMAGGI: FIORINBLU (ERBORINATO A PASTA MOLLE), PECORINO DEL CHIAVISTELLO (PECORINO STAGIONATO IN GROTTA), RICOTTINA DI MUCCA CHEESE SELECTION: FIORINBLU (SOFT BLU CHEESE), PECORINO DEL CHIAVISTELLO (SEASONED PECORINO CHEESE), COW RICOTTA CHEESE	€	16,00
POLPETTE DI BOLLITO CON SALSÀ VERDE BEEF MEATBALLS WITH GREEN SAUCE	€	15,00
SFORMATINO DI MELANZANE EGGPLANT PARMIGIANA	€	15,00
BACCALÀ FRITTO CON MARMELLATA DI PEPERONCINO IN AGRODOLCE TEMPURA COD WITH SWEET AND SOUR CHILI JAM	€	10,00
POLIPETTI ALLA LUCIANA LITTLE OCTOPUS “LUCIANA STYLE” (OLIVES, TOMATO SAUCE, CHERRY TOMATOES, PARSLEY)	€	15,00
TARTARE DI TONNO CON PESTO DI RUCOLA E POMODORO SECCO TUNA TARTARE WITH ROCKET PESTO AND SUNDRIED TOMATO	€	22,00
TARTARE DI SALMONE CON AVOCADO SALMON TARTARE WITH AVOCADO	€	20,00
CROSTONE DI PANE CON BURRATA, ALICI DEL CANTABRICO E DATTERINO GIALLO TOASTED BREAD WITH BURRATA CHEESE, ANCHOVIES FROM CANTABRIAN SEA AND YELLOW CHERRY TOMATOES	€	12,00

PRIMI DI TERRA • MEAT FIRST COURSES

TONNARELLI CACIO E PEPE TONNARELLI FRESH PASTA WITH PECORINO CHEESE AND BLACK PEPPER	€	17,00
BUCATINI ALL'AMATRICIANA BUCATINI PASTA WITH “AMATRICIANA SAUCE” (TOMATO, PORKJOWL, PECORINO CHEESE)	€	17,00
SPAGHETTI ALLA CARBONARA SPAGHETTI PASTA WITH CARBONARA SAUCE (EGG'S SALT CURED PORKJOWL, PECORINO CHEESE AND PEPPER)	€	17,00
MEZZO PACCHERO ALLA GRICIA MEZZO PACCHERO FRESH PASTA WITH “GRICIA SAUCE” (SALT CURED PORKJOWL, PECORINO CHEESE AND PEPPER)	€	17,00
RAVIOLI RIPIENI DI BOLLITO ALLA PICCHIAPO' STUFFED RAVIOLI WITH BOILED MEAT AND “PICCHIAPO' SAUCE” (SHALLOT AND TOMATO SAUCE)	€	20,00

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 PIATTI DI MARE • FISH FIRST COURSES

SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI SPAGHETTI PASTA WITH CLAMS	€	20,00
SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI CON BOTTARGA SPAGHETTI PASTA WITH CLAMS AND BOTTARGA	€	25,00
RAVIOLI DI BACCALÀ ' AI DUE POMODORI STUFFED RAVIOLI WITH CODFISH AND YELLOW/RED CHERRY TOMATOES	€	22,00
TONNARELLI BURRO, ALICI DEL CANTABRICO & PANE CROCCANTE TONNARELLI FRESH PASTA WITH BUTTER, ANCHOVIES FROM CANTABRIAN SEA AND CRUNCHY BREAD	€	22,00
PRIMI DEL GIORNO IN BASE AL PESCATO FIRST COURSES OF THE DAY BASED ON THE CATCH		

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	€ al Kg	90,00/120,00
FRITTURA DI CALAMARO* FRIED SQUID	€	22,00
TAGLIATA DI TONNO CON RIDUZIONE AI FRUTTI DI BOSCO TUNA STEAK WITH MIXED BERRIES SAUCE	€	25,00
CUORE DI BACCALÀ CON CREMA DI PEPERONI & PORRO CROCCANTE CODFISH WITH PEPPER SAUCE AND CRUNCHY LEEK	€	24,00

SECONDI DI CARNE • MAIN COURSES WITH MEAT

GALLETTO ALLA DIAVOLA CON PATATE AL FORNO GRILLED ROOSTER WITH ROASTED POTATOES	€	22,00
FILETTO DI MAIALINO CON RIDUZIONE AL VINO ROSSO & BROCCOLETTI RIPASSATI PORK TENDERLOIN WITH RED WINE SAUCE AND TURNIP SAUTEED	€	24,00
LA NOSTRA TARTARE DI FILETTO DI MANZO (CAPPERI, SCALOGNO, PREZZEMOLO, SENAPE E TUORLO D'UOVO) OUR STEAK TARTARE (CAPERS, SHALLOT, PARSLEY, MUSTARD AND YOLK)	€	27,00
FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA CON PATATE AL FORNO GRILLED BEEF FILLET WITH ROASTED POTATOES	€	27,00
TAGLIATA DI FILETTO DI MANZO CON CIPOLLA CARAMELLATA ALL'ACETO DI LAMPONI BEEF TENDERLOIN WITH CARAMELIZED ONIONS	€	27,00

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