

AR GALLETTTO



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

ANTIPASTI • STARTERS

FIORI DI ZUCCA CON MOZZARELLA E ALICI (2PZ) DEEP FRIED COURGETTE FLOWERS STUFFED WITH MOZZARELLA AND ANCHOVIES	€	8,00
MOZZARELLA DI BUFALA E PROSCIUTTO DI PARMA 24 MESI BUFFALO MOZZARELLA WITH PARMA HAM	€	15,00
TAGLIERE DI FORMAGGI: CAPRINO, PECORINO & ERBORINATO CHEESE PLATTER: GOAT CHEESE, PECORINO CHEESE, BLUE CHEESE	€	16,00
POLPETTE DI BOLLITO CON SALSINA VERDE BEEF MEATBALLS WITH GREEN SAUCE	€	15,00
SFORMATINO DI MELANZANE EGGPLANT PARMIGIANA	€	15,00
BOCCONCINI DI BACCALÀ MANTECATO CON MARMELLATA DI PEPPERONCINO IN AGRODOLCE TEMPURA CREAMED COD WITH SWEET AND SOUR CHILI JAM	€	15,00
CATALANA DI MAZZANCOLLE CON PATATE, CIPOLLA ROSSA & POMODORO PACHINO CATALANA STYLE PRAWNS WITH POTATOES, RED ONIONS AND TOMATOES	€	22,00
TARTARE DI RICCIOLA CON MANGO AMBERJACK TARTARE WITH MANGO	€	20,00
TARTARE DI SALMONE CON AVOCADO SALMON TARTARE WITH AVOCADO	€	22,00
CROSTONE DI PANE CON BURRATA, ALICI DEL CANTABRICO E DATTERINO GIALLO TOASTED BREAD WITH BURRATA CHEESE, ANCHOVIES FROM CANTABRIAN SEA AND YELLOW CHERRY TOMATOES	€	14,00
CROSTONE DI PANE CON PATÈ DI FEGATINI E CIPOLLA ROSSA CARAMELLATA TOASTED BREAD WITH LIVER PATÈ AND RED CARAMELISED ONION	€	14,00

PRIMI DI TERRA • MEAT FIRST COURSES

TONNARELLI CACIO E PEPE TONNARELLI FRESH PASTA WITH PECORINO CHEESE AND BLACK PEPPER	€	18,00
BUCATINI ALL'AMATRICIANA BUCATINI PASTA WITH "AMATRICIANA SAUCE" (TOMATO, PORKJOWL, PECORINO CHEESE)	€	18,00
MEZZO PACCHERO ALLA CARBONARA MEZZO PACCHERO FRESH PASTA WITH CARBONARA SAUCE (EGG'S SALT CURED PORKJOWL, PECORINO CHEESE AND PEPPER)	€	18,00
MEZZO PACCHERO ALLA GRICIA MEZZO PACCHERO FRESH PASTA WITH "GRICIA SAUCE" (SALT CURED PORKJOWL, PECORINO CHEESE AND PEPPER)	€	18,00
PICI ZUCCA & GUANCIALE CROCCANTE PICI FRESH PASTA WITH PUMPKIN AND CRISPY PORKJOWL	€	20,00

PRIMI DI MARE • FISH FIRST COURSES

PRIMI DEL GIORNO IN BASE AL PESCATO FIRST COURSES OF THE DAY BASED ON THE CATCH		
SPAGHETTI ALLE VONGOLE SPAGHETTI PASTA WITH CLAMS	€	22,00
SPAGHETTI ALLE VONGOLE CON BOTTARGA SPAGHETTI PASTA WITH CLAMS AND BOTTARGA	€	25,00
SPAGHETTI AGLIO, OLIO & PEPPERONCINO CON BATTUTO DI GAMBERO VIOLA SPAGHETTI PASTA WITH GARLIC, OLIVE OIL AND CHILI PEPPER WITH RAW PURPLE PRAWN	€	25,00
PACCHERI CON TOTANO, POMODORO E PECORINO PACCHERI FRESH PASTA WITH SQUID, TOMATO SAUCE AND PECORINO CHEESE	€	24,00

SECONDI DI PESCE • MAIN COURSES FISH

PESCATO FRESCO MARE NOSTRO PROVENIENZA TIRRENO, JONIO E MEDITERRANEO PREPARATO SECONDO I VOSTRI GUSTI CATCH OF THE DAY FROM TIRRENO, JONIO AND MEDITERRANEAN SEAS PREPARED ACCORDING TO YOUR TASTE	al Kg	€ 90,00/140,00
FRITTURA DI CALAMARO* FRIED SQUID	€	24,00
BISTECCA DI TONNO CON MAIONESE ALLO YOGURT E BROCCOLETTI RIPASSATI TUNA STEAK WITH YOGURT MAYONNAISE AND TURNIP GREEN SAUTEED	€	25,00
RICCIOLA ALLA CACCIATORA AMBERJACK "CACCIATORA STYLE" OLIVES, WINE AND AROMATIC HERBS	€	25,00

SECONDI DI CARNE • MAIN COURSES WITH MEAT

GALLETTTO ALLA DIAVOLA CON PATATE AL FORNO GRILLED ROOSTER WITH ROASTED POTATOES	€	24,00
GUANCIA DI MANZO BRASATA AL VINO ROSSO CON PUREA DI PATATE BEEF CHEEK WITH RED WINE AND MASHED POTATOES	€	26,00
LA NOSTRA TARTARE DI FILETTO DI MANZO (CAPPERI, SCALOGNO, PREZZEMOLO, SENAPE E TUORLO D'UOVO) OUR STEAK TARTARE (CAPERS, SHALLOT, PARSLEY, MUSTARD AND YOLK)	€	28,00
FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA CON PATATE AL FORNO GRILLED BEEF FILLET WITH ROASTED POTATOES	€	30,00
TAGLIATA DI FILETTO DI MANZO CON CIPOLLA ROSSA CARAMELLATA ALL'ACETO DI LAMPONI BEEF TENDERLOIN WITH RED CAMELIZED ONIONS	€	30,00
COSTATA DI BUENERO CON CICORIA RIPASSATA RIBEYE STEAK BLACK OX WITH SAUTEED CICORY	€	30,00

CONTORNI • SIDE DISHES

MISTICANZA MISTICANZA (MIXED GREEN SALAD)	€	7,00
CICORIA/BROCCOLETTI (RIPASSATI O IN AGRO) CHICORY/OR TURNIP GREEN (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 CAMEL / MIXED BERRIES	€	9,00/10,00
TIRAMISÙ TIRAMISU DESSERT	€	8,00
CROSTATE HOMEMADE TARTS	€	8,00
FRUTTINI DI LANCUSI 5 pz FROZEN FRUITS OF LANCUSI	€	12,00
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
GELATINI DI «TONY» 4 pz SMALL ICE CREAM FROM TONY'S ICE CREAM SHOP	€	12,00

BEVANDE • DRINKS

ACQUA DINEPI 0,75	€	4,00
ACQUA PANNA 0,75	€	4,00
COCACOLA 0,33	€	3,00
FANTA 0,33	€	3,00
SPRITE 0,33	€	3,00
BIRRA PORETTI 0,33	€	4,00
BIRRA PORETTI 0,66	€	6,00
BIRRA PORETTI ROSSA 0,33	€	4,00
BIRRA BROOKLYN EAST IPA 0,33	€	6,00
CAFFÈ	€	3,00
CAPPUCCINO	€	4,00
THE / CAMOMILLA	€	4,00
GINSENG / ORZO	€	3,00

DRINK LIST

APEROL SPRITZ	€	10,00
CAMPARI SPRITZ	€	10,00
VODKA LEMON / TONIC	€	12,00
GIN LEMON / TONIC	€	12,00
NEGRONI / AMERICANO	€	12,00

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

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