

# AR GALLETTTO



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

## ANTIPASTI • STARTERS

<b>FIORI DI ZUCCA CON MOZZARELLA E ALICI (2PZ)</b> DEEP FRIED COURGETTE FLOWERS STUFFED WITH MOZZARELLA AND ANCHOVIES	€	<b>8,00</b>
<b>CARPACCIO DI CARNE SALADA CON PARMIGIANO REGGIANO 36 MESI</b> SALTED BEEF CARPACCIO WITH PARMESAN CHEESE 36 MONTHS	€	<b>20,00</b>
<b>MOZZARELLA DI BUFALA E PROSCIUTTO DI PARMA 24 MESI</b> BUFFALO MOZZARELLA WITH PARMA HAM	€	<b>15,00</b>
<b>POLPETTE DI BOLLITO CON SALSINA VERDE</b> BEEF MEATBALLS WITH GREEN SAUCE	€	<b>15,00</b>
<b>SFORMATINO DI MELANZANE</b> EGGPLANT PARMIGIANA	€	<b>15,00</b>
<b>BOCCONCINI DI BACCALÀ MANTECATO CON MARMELLATA DI PEPERONCINO IN AGRODOLCE</b> TEMPURA CREAMED COD WITH SWEET AND SOUR CHILI JAM	€	<b>16,00</b>
<b>CATALANA DI MAZZANCOLLE CON PATATE, CIPOLLA ROSSA &amp; POMODORO PACHINO</b> CATALANA STYLE PRAWNS WITH POTATOES, RED ONIONS AND TOMATOES	€	<b>22,00</b>
<b>TARTARE DI TONNO CON BURRATA E POLVERE DI PISTACCHIO</b> TUNA TARTARE WITH BURRATA CHEESE AND PISTACHIO POWDER	€	<b>20,00</b>
<b>TARTARE DI SALMONE CON AVOCADO</b> SALMON TARTARE WITH AVOCADO	€	<b>22,00</b>
<b>CROSTONE DI PANE CON BURRATA, ALICI DEL CANTABRICO E DATTERINO GIALLO</b> TOASTED BREAD WITH BURRATA CHEESE, ANCHOVIES FROM CANTABRIAN SEA AND YELLOW CHERRY TOMATOES	€	<b>15,00</b>
<b>SOUTÉ DI COZZE</b> MUSSELS SOUTÉ	€	<b>15,00</b>

## PRIMI DI TERRA • MEAT FIRST COURSES

<b>TONNARELLI CACIO E PEPE</b> TONNARELLI FRESH PASTA WITH PECORINO CHEESE AND BLACK PEPPER	€	<b>18,00</b>
<b>BUCATINI ALL'AMATRICIANA</b> BUCATINI PASTA WITH "AMATRICIANA SAUCE" (TOMATO, PORKJOWL, PECORINO CHEESE)	€	<b>18,00</b>
<b>MEZZO PACCHERO ALLA CARBONARA</b> MEZZO PACCHERO FRESH PASTA WITH CARBONARA SAUCE (EGG'S SALT CURED PORKJOWL, PECORINO CHEESE AND PEPPER)	€	<b>18,00</b>
<b>MEZZO PACCHERO ALLA GRICIA</b> MEZZO PACCHERO FRESH PASTA WITH "GRICIA SAUCE" (SALT CURED PORKJOWL, PECORINO CHEESE AND PEPPER)	€	<b>18,00</b>
<b>RAVIOLI RIPIENI DI ALICI, BURRATA E FIORI DI ZUCCA CON DATTERINO GIALLO</b> HANDMADE RAVIOLI STUFFED WITH ANCHOVIES, BURRATA CHEESE AND COURGETTE FLOWER WITH YELLOW CHERRY TOMATOES	€	<b>24,00</b>

## PRIMI DI MARE • FISH FIRST COURSES

<b>PRIMI DEL GIORNO IN BASE AL PESCATO</b> FIRST COURSES OF THE DAY BASED ON THE CATCH		
<b>SPAGHETTI ALLE VONGOLE / CON BOTTARGA</b> SPAGHETTI PASTA WITH CLAMS / WITH BOTTARGA	€	<b>22,00/26,00</b>
<b>SPAGHETTI AGLIO, OLIO &amp; PEPERONCINO CON MAZZANCOLLE E BOTTARGA</b> SPAGHETTI PASTA WITH GARLIC, OLIVE OIL AND CHILI PEPPER WITH TIGER PRAWN AND BOTTARGA	€	<b>28,00</b>
<b>PACCHERI ALL'AMATRICIANA DI TONNO</b> PACCHERI FRESH PASTA WITH «AMATRICIANA SAUCE» (TOMATO, TUNA, PECORINO CHEESE)	€	<b>25,00</b>

## SECONDI DI PESCE • MAIN COURSES FISH

<b>PESCATO FRESCO MARE NOSTRO PROVENIENZA TIRRENO, JONIO E MEDITERRANEO PREPARATO SECONDO I VOSTRI GUSTI</b> CACHT OF THE DAY FROM TIRRENO, JONIO AND MEDITERANEAN SEAS PREPARED ACCORDING TO YOUR TASTE	al Kg	€ 100,00/140,00
<b>FRITTURA DI CALAMARO*</b> FRIED SQUID	€	<b>24,00</b>
<b>BISTECCA DI BESCE SPADA CON MAIONESE ALLO YOGURT E BROCCOLETTI RIPASSATI</b> SWORDFISH STEAK WITH YOGURT MAYONNAISE AND TURNIP GREEN SAUTEED	€	<b>25,00</b>
<b>RICCIOLA ALLA CACCIATORA</b> AMBERJACK "CACCIATORA STYLE" OLIVES, WINE AND AROMATIC HERBS	€	<b>25,00</b>

## SECONDI DI CARNE • MAIN COURSES WITH MEAT

<b>GALLETTTO ALLA DIAVOLA CON PATATE AL FORNO</b> GRILLED ROOSTER WITH ROASTED POTATOES	€	<b>25,00</b>
<b>LA NOSTRA TARTARE DI FILETTO DI MANZO (CAPPERI, SCALOGNO, PREZZEMOLO, SENAPE E TUORLO D'UOVO)</b> OUR STEAK TARTARE (CAPERS, SHALLOT, PARSLEY, MUSTARD AND YOLK)	€	<b>30,00</b>
<b>FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA CON PATATE AL FORNO</b> GRILLED BEEF FILLET WITH ROASTED POTATOES	€	<b>30,00</b>
<b>TAGLIATA DI FILETTO DI MANZO CON CIPOLLA ROSSA CARAMELLATA ALL'ACETO DI LAMPONI</b> BEEF TENDERLOIN WITH RED CAMELIZED ONIONS	€	<b>30,00</b>
<b>COSTATA DI BLACK ANGUS CON CICORIA RIPASSATA</b> RIBEYE STEAK BLACK ANGUS WITH SAUTEED CICORY	€	<b>35,00</b>

## CONTORNI • SIDE DISHES

<b>MISTICANZA</b> MISTICANZA (MIXED GREEN SALAD)	€	<b>7,00</b>
<b>CICORIA (RIPASSATA O IN AGRO)</b> CHICORY (SAUTEED OR BOILED)	€	<b>7,00</b>
<b>PATATE AL FORNO</b> BAKED POTATOES	€	<b>7,00</b>
<b>FINOCCHI, ARANCE E OLIVE NERE</b> FENNEL SALAD, ORANGES AND BLACK OLIVES	€	<b>8,00</b>

## DESSERT

<b>TORTINO AL CIOCCOLATO CON CUORE MORBIDO</b> CHOCOLATE LAVA CAKE	€	<b>9,00</b>
<b>CHEESECAKE CON NUTELLA O CARMELLO SALATO / FRUTTI DI BOSCO</b> CHEESECAKE WITH NUTELLA OR SALT CARMEL / MIXED BERRIES	€	<b>9,00/10,00</b>
<b>TIRAMISÙ</b> TIRAMISU DESSERT	€	<b>8,00</b>
<b>CROSTATE</b> HOMEMADE TARTS	€	<b>8,00</b>
<b>FRUTTINI DI LANCUSI 5 pz</b> FROZEN FRUITS OF LANCUSI	€	<b>14,00</b>
<b>GELATO ARTIGIANALE DELLA GELATERIA TONY (CREMA E LIMONE)</b> ICE CREAM (VANILLA AND LEMON)	€	<b>8,00</b>
<b>FRUTTA DI STAGIONE / FRUTTI DI BOSCO</b> SEASONAL FRUIT / MIXED BERRIES	€	<b>7,00/9,00</b>
<b>TARTUFI DI PIZZO CALABRO / GIANDUIOTTO</b> PIZZO CALABRO TRUFFLE	€	<b>8,00</b>
<b>GELATINI DI «TONY» 4 pz</b> SMALL ICE CREAM FROM TONY'S ICE CREAM SHOP	€	<b>12,00</b>

## BEVANDE • DRINKS

<b>ACQUA DI NEPI 0,75</b>	€	<b>4,00</b>
<b>ACQUA PANNA 0,75</b>	€	<b>4,00</b>
<b>COCACOLA 0,33</b>	€	<b>4,00</b>
<b>FANTA 0,33</b>	€	<b>4,00</b>
<b>SPRITE 0,33</b>	€	<b>4,00</b>
<b>BIRRA PORETTI 0,33</b>	€	<b>4,00</b>
<b>BIRRA PORETTI 0,66</b>	€	<b>6,00</b>
<b>BIRRA PORETTI ROSSA 0,33</b>	€	<b>4,00</b>
<b>BIRRA BROOKLYN EAST IPA 0,33</b>	€	<b>6,00</b>
<b>CAFFÈ</b>	€	<b>3,00</b>
<b>CAPPUCCINO</b>	€	<b>4,00</b>
<b>THE / CAMOMILLA</b>	€	<b>5,00</b>
<b>GINSENG / ORZO</b>		
	<b>PICCOLO</b>	€ <b>3,00</b>
	<b>GRANDE</b>	€ <b>4,50</b>

## DRINK LIST

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

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

CESTINO DI PANE BASKET BREAD € 3,00