

BEVANDE - DRINKS

Acqua di Nepi, Tullia 0,75	€ 4,00
Coca-Cola	€ 4,00
Fanta	€ 4,00
Sprite	€ 4,00
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
Thè / Camomilla	€ 5,00
Ginseng / Orzo	€ 3,00
	Piccolo € 4,50
	Grande

DRINK LIST

Aperol spritz	€ 10,00
Campari spritz	€ 10,00
Vodka lemon / tonic	€ 12,00
Gin lemon / tonic	€ 12,00
Negroni /americano	€ 12,00



AR GALLETTTO

RISTORANTE DAL 1981

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
Polpette di bollito con salsa verde Beef meatballs with green sauce	€ 15,00
Sformatino di melanzane Eggplant parmigiana	€ 15,00
Crostone di pane con patè di fegatini di pollo e albicocca secca Toasted bread with liver patè and dried apricot	€ 16,00
Bocconcini di baccalà mantecato con marmellata di peperoncino in agrodolce Tempura creamed cod with sweet and sour chili jam	€ 16,00
Polpo rosticcato su crema di patate Roasted octopus on creamed potatoes	€ 22,00
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	€ 16,00

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
Ravioli ripieni di ricotta e zucca con crema di zucca e guanciale Handmade ravioli stuffed with pumpkin and ricotta cheese with pumpkin cream and porkjowl	€ 24,00

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/con bottarga Spaghetti pasta with clams/with bottarga	€ 22,00/26,00
Gnocchi aglio, olio & peperoncino con mazzancolle e bottarga Gnocchi fresh pasta with garlic, olive oil and chili pepper with tiger prawn and bottarga	€ 28,00
Ravioli ripieni di cernia con datterino giallo e rosso Handmade ravioli stuffed with grouper fish with Yellow and Red cherry tomatoes	€ 25,00

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	al kg € 100,00/140,00
Calamaro ripieno con broccoletti ripassati Stuffed squid with 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

Galletto alla diavola con patate al forno Grilled rooster with roasted potatoes	€ 25,00
La nostra tartare di filetto di manzo (capperi, senape e tuorlo d'uovo) Our steak tartare (capers, mustard and yolk)	€ 30,00
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 caramelized onions	€ 30,00
Costata di black angus con cicoria ripassata Ribeye steak black angus with sauteed cicory	€ 35,00
Guancia di manzo brasata al vino rosso su crema di patate Beef cheek braised in red wine on creamed potatoes	€ 28,00

CONTORNI - SIDE DISHES

Misticanza - Misticanza (mixed green salad)	€ 7,00
Cicoria o broccoletti (ripassati o in agro) - Chicory or turnip green (sauteed or boiled)	€ 7,00
Patate al forno - Baked potatoes	€ 7,00
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 caramello 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
Fruttini di lancusi 5 pz - Frozen fruits of lancusi	€ 14,00
Gelato artigianale della gelateria Tony (cioccolato, crema e limone) - Ice cream (chocolate, vanilla and lemon)	€ 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

Gli alimenti contrassegnati 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 del forno Roscioli - Basket bread	€ 4,00
--	--------