

**CONTORNI • SIDE DISHES**

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

**DESSERT**

<b>TORTINO AL CIOCCOLATO CON CUORE MORBIDO</b> CHOCOLATE LAVA CAKE	€	9,00
<b>CHEESECAKE CON NUTELLA O CARMELLO SALATO / FRUTTI DI BOSCO</b> CHEESECAKE WITH NUTELLA OR SALT CARAMEL / MIXED BERRIES	€	9,00/10,00
<b>TIRAMISÙ</b> TIRAMISU DESSERT	€	8,00
<b>CROSTATE</b> HOMEMADE TARTS	€	8,00
<b>FRUTTINI DI LANCUSI 5 pz</b> FROZEN FRUITS OF LANCUSI	€	12,00
<b>GELATO ARTIGIANALE DELLA GELATERIA TONY (CREMA, CIOCCOLATO, NOCCIOLA, LIMONE FRAGOLA)</b> ICE CREAM (VANILLA, CHOCOLATE, HAZELNUT, LEMON, STRAWBERRY)	€	8,00
<b>FRUTTA DI STAGIONE / FRUTTI DI BOSCO</b> SEASONAL FRUIT / MIXED BERRIES	€	7,00/9,00
<b>TARTUFI DI PIZZO CALABRO / GIANDUIOTTO</b> PIZZO CALABRO TRUFFLE	€	8,00
<b>GELATINI DI «TONY» 3 pz</b> SMALL ICE CREAM FROM TONY'S ICE CREAM SHOP	€	10,00

**BEVANDE • DRINKS**

<b>ACQUA DINEPI</b>	<b>0,75</b>	€	<b>4,00</b>	<b>CAFFÈ</b>	€	<b>3,00</b>
<b>ACQUA PANNA</b>	<b>0,75</b>	€	<b>4,00</b>	<b>CAPPUCCINO</b>	€	<b>4,00</b>
<b>COCACOLA</b>	<b>0,33</b>	€	<b>3,00</b>	<b>THE / CAMOMILLA</b>	€	<b>4,00</b>
<b>FANTA</b>	<b>0,33</b>	€	<b>3,00</b>	<b>GINSENG/ORZO</b>	€	<b>3,00</b>
<b>SPRITE</b>	<b>0,33</b>	€	<b>3,00</b>			
				<b>DRINK LIST</b>		
<b>BIRRA PORETTI</b>	<b>0,33</b>	€	<b>4,00</b>	<b>APEROL SPRITZ</b>	€	<b>10,00</b>
<b>BIRRA PORETTI</b>	<b>0,66</b>	€	<b>6,00</b>	<b>CAMPARI SPRITZ</b>	€	<b>10,00</b>
<b>BIRRA PORETTI ROSSA</b>	<b>0,33</b>	€	<b>4,00</b>	<b>VODKA LEMON / TONIC</b>	€	<b>12,00</b>
<b>BIRRA BROOKLYN EAST IPA</b>	<b>0,33</b>	€	<b>6,00</b>	<b>GIN LEMON / TONIC</b>	€	<b>12,00</b>
				<b>NEGRONI / AMERICANO</b>	€	<b>12,00</b>



*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**

<b>FIORI DI ZUCCA CON MOZZARELLA E ALICI (2PZ)</b> DEEP FRIED COURGETTE FLOWERS STUFFED WITH MOZZARELLA AND ANCHOVIES	€	<b>8,00</b>
<b>MOZZARELLA DI BUFALA E PROSCIUTTO DI PARMA 24 MESI</b> BUFFALO MOZZARELLA WITH PARMA HAM	€	<b>15,00</b>
<b>TAGLIERE DI FORMAGGI: CAPRINO, PECORINO &amp; ERBORINATO</b> CHEESE PLATTER: GOAT CHEESE, PECORINO CHEESE, BLUE CHEESE	€	<b>16,00</b>
<b>POLPETTE DI BOLLITO CON SALSA 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>15,00</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 RICCIOLA CON MANGO</b> AMBERJACK TARTARE WITH MANGO	€	<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>14,00</b>
<b>CROSTONE DI PANE CON PATÈ DI FEGATINI E CIPOLLA ROSSA CARAMELLATA</b> TOASTED BREAD WITH LIVER PATÈ AND RED CAMELISED ONION	€	<b>14,00</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>PICI ZUCCA &amp; GUANCIALE CROCCANTE</b> PICI FRESH PASTA WITH PUMPKIN AND CRISPY PORKJOWL	€	<b>20,00</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

**PRIMI DI MARE • FISH FIRST COURSES**

**PRIMI DEL GIORNO IN BASE AL PESCATO**  
FIRST COURSES OF THE DAY BASED ON THE CATCH

<b>SPAGHETTI ALLE VONGOLE</b> SPAGHETTI PASTA WITH CLAMS	€	<b>22,00</b>
<b>SPAGHETTI ALLE VONGOLE CON BOTTARGA</b> SPAGHETTI PASTA WITH CLAMS AND BOTTARGA	€	<b>25,00</b>
<b>SPAGHETTI AGLIO, OLIO &amp; PEPERONCINO CON BATTUTO DI GAMBERO VIOLA</b> SPAGHETTI PASTA WITH GARLIC, OLIVE OIL AND CHILI PEPPER WITH RAW PURPLE PRAWN	€	<b>25,00</b>
<b>PACCHERI CON TOTANO, POMODORO E PECORINO</b> PACCHERI FRESH PASTA WITH SQUID, TOMATO SAUCE AND PECORINO CHEESE	€	<b>24,00</b>

**SECONDI DI PESCE • MAIN COURSES FISH**

<b>PESCATO FRESCO MARE NOSTRO PROVENIENZA TIRRENO, JONIO E MEDITERRANEO PREPARATO SECONDO I VOSTRI GUSTI</b> CATCH OF THE DAY FROM TIRRENO, JONIO AND MEDITERANEAN SEAS PREPARED ACCORDING TO YOUR TASTE	€ al Kg	<b>90,00/140,00</b>
<b>FRITTURA DI CALAMARO *</b> FRIED SQUID	€	<b>24,00</b>
<b>BISTECCA DI TONNO CON MAIONESE ALLO YOGURT E BROCCOLETTI RIPASSATI</b> TUNA 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>GALLETTO ALLA DIAVOLA CON PATATE AL FORNO</b> GRILLED ROOSTER WITH ROASTED POTATOES	€	<b>24,00</b>
<b>GUANCIA DI MANZO BRASATA AL VINO ROSSO CON PUREA DI PATATE</b> BEEF CHEEK WITH RED WINE AND MASHED POTATOES	€	<b>26,00</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>28,00</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 BUE NERO CON CICORIA RIPASSATA</b> RIBEYE STEAK BLACK OX WITH SAUTEED CICORY	€	<b>30,00</b>

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