



ar galletto ristorante

ANTIPASTI STARTERS

FIORI DI ZUCCA CON MOZZARELLA E ALICI - 2 PZ DEEP FRIED COURGETTE FLOWERS STUFFED WITH MOZZARELLA AND ANCHOVIES	€ 6.00
MOZZARELLA DI BUFALA E PROSCIUTTO DI PARMA 24 MESI BUFFALO MOZZARELLA WITH PARMA HAM	€ 15.00
PROSCIUTTO TAGLIATO A MANO HAND CUT HAM	€ 12.00
PARMIGIANA DI PESCE SPADA SWORDFISH PARMIGIANA	€ 12.00
INSALATA DI POLPO CON PATATE E SEDANO OCTOPUS SALAD WITH CELERY AND POTATOES	€ 14.00
BACCALÀ* MANTECATO IN TEMPURA TEMPURA COD	€ 10.00
TEMPURA DI GAMBERO IN CROSTA DI MANDORLE CON SALSA DI PEPERONCINO IN AGRODOLCE SHRIMP TEMPURA IN ALMOND CRUST WITH SWEET AND SOUR CHILI JAM	€ 12.00
TARTARE DI TONNO CON AVOCADO TUNA TARTARE WITH AVOCADO	€ 20.00
TARTARE DI SALMONE CON ARANCIA E FINOCCHIO SALMON TARTARE WITH ORANGE AND FENNEL	€ 18.00
TRIONFO DI MARE CRUDO RAW OF FISH ON THE BASIC OF THE FRESH CATCH	€ 35.00

PRIMI DI TERRA FIRST COURSES OF MEAT

SPAGHETTI CACIO E PEPE SPAGHETTI PASTA WITH CHEESE AND BLACK PEPPER	€ 13.00
BUCATINI ALL' AMATRICIANA BUCATINI PASTA "AMATRICIANA SAUCE"(TOMATO,PORK JOWL,PECORINO CHEESE)	€ 13.00
SPAGHETTI ALLA CARBONARA SPAGHETTI PASTA CARBONARA SAUCE(EGG'S SALT CURED)	€ 13.00
MEZZE MANICHE ALLA GRICIA MEZZE MANICHE PASTA GRICIA SAUCE(SALT CURED PORK JOWL,PECORINO CHEESE AND PEPPER)	€ 13.00
RAVIOLI BURRATA E BASILICO CON POMODORO DATTERINO CHERRY TOMATOES RAVIOLI FILLED WITH BURRATA CHEESE AND BASIL	€ 15.00

CONTORNI SIDE DISHES

CICORIA (RIPASSATA O IN AGRO) CHICORY (SAUTEED OR BOILED)	€ 7.00
PATATE AL FORNO BAKED POTATOES	€ 7.00
INSALATA DI FINOCCHI CON ARANCE E OLIVE NERE FENNEL SALAD WITH ORANGE AND BLACK OLIVES	€ 8.00
INSALATA MISTA DI STAGIONE MIXED SALAD WITH SEASON'S VEGETABLES	€ 7.00

DESSERT

TORTINO AL CIOCCOLATO CON CUORE MORBIDO CHOCOLATE LAVA CAKE	€ 7.00
CHEESECAKE CHEESECAKE	€ 7.00
TIRAMISU' TIRAMISU' DESSERT	€ 7.00
CROSTATE HOMEMADE TARTS	€ 6.00
SEMIFREDDO AL PISTACCHIO DI BRONTE PISTACHIO PARFAIT	€ 8.00
FRUTTINI DI LANCUSI FROZEN FRUIT OF LANCUSI	€10.00
GELATO ARTIGIANALE DELLA GELATERIA TONY (CREMA-CIOCCOLATO-NOCCIOLA-LIMONE) ICE CREAM (VANILLA-CHOCOLATE-HAZELNUT-LEMON)	€ 7.00
FRUTTA DI STAGIONE	€ 6.00

PRIMI PIATTI DI MARE FIRST COURSES OF FISH

PRIMI DEL GIORNO IN BASE AL PESCATO OF THE DAY ON THE BASIC OF THE FRESH CATCH	
SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI SPAGHETTI PASTA WITH CLAMS	€ 16.00
LINGUINA ALL'ASTICE CON POMODORO DATTERINO LINGUINE PASTA WITH LOBSTER AND CHERRY TOMATOES	€ 25.00
GNOCCHI CON GAMBERO ROSSO & POMODORO PACHINO HOMEMADE GNOCCHI WITH RED PRAWN AND CHERRY TOMATOES	€ 20.00

SECONDI DI PESCE MAIN COURSES WHIT FISH

PESCATO FRESCO MARE NOSTRO PROVENIENZA TIRRENO, JONIO E MEDITERRANEO PREPARATO SECONDO I VOSTRI GUSTI CATCH OF THE DAY FROM TIRRENO, JONIO AND MEDITERANEAN SEAS PREPARED ACCORDING TO YOUR TASTE	€ 80.00
TAGLIATA DI TONNO CON PANATURA DI PISTACCHIO, BOTTARGA E LIMONE SU CREMA DI CIPOLLA ROSSA DI TROPEA AL BALSAMICO CUT OF TUNA WHIT BREADCRUMBS OF PISTACHIO, BOTTARGA AND LEMON ON CARAMELIZED ONION RED	€ 22.00
BACCALÀ * ALLA ROMANA ROMAN STYLE COD FISH (ONION, TOMATO, PINENUTS AND DRY GRAVES)	€ 20.00
FRITTURA DI CALAMARI CON COMPOSTA DI CIPOLLA ROSSA DI TROPEA FRIED SQUID WITH CARAMELIZED ONION OF TROPEA	€ 20.00
TRANCIO DI SALMONE CON JULIENNE DI ORTAGGI SLICE OF SALMON WITH SEASONAL VEGETABLES	€ 18.00

SECONDI DI TERRA MAIN COURSES WHIT MEAT

GALLETTO ALLA DIAVOLO GRILLED ROOSTER	€ 18.00
POLPETTE DI MANZO AL SUGO DI POMODORO & BASILICO MEATBALLS WITH TOMATO SAUCE AND BASIL	€ 15.00
TARTARE DI FILETTO DI MANZO STEAK TARTARE	€ 22.00
FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA GRILLED BEEF FILLET	€ 22.00
TAGLIATA DI FILETTO DI MANZO CON CIPOLLA CARAMELLATA ALL' ACETO DI LAMPONI BEEF TENDERLOIN WITH CARAMELIZED ONION	€ 22.00
HAMBURGER DI CHIANINA CON LATTUGA, POMODORO, BACON & CHEDDAR BEEF BURGER WITH LETTUCE, TOMATO, BACON AND CHEDDAR	€ 16.00

BEVANDE

ACQUA NEPI	0.75	€ 3.00
ACQUA PANNA	0.75	€ 3.00
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
VINO AL CALICE		DA 6.00 A 9.00
CAFFE'		€ 2.50
CAPPUCCINO		€ 3.00
THE'		€ 3.00
CAMOMILLA		€ 3.00
DRINK LIST		
APEROL SPRITZ		€ 8.00
CAMPARI SPRITZ		€ 8.00
VODKA LEMON \ TONIC		€ 9.00
GIN LEMON \ TONIC		€ 9.00

GLI ALIMENTI CONTRASSEGNAI CON L'ASTERISCO* ION MANCANZA DEL FRESCO 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 PRODUCT ARE EXPOSED TO LOW TEMPERATURES BEFORE PREPARATION IN ORDER TO PRESERVE THE QUALITY OF GOODS