

AR GALLETTO

menu

Antipasti / Starters

Fiori Di Zucca Con Mozzarella E Alici - 2pz
Deep Fried Courgette Flowers Stuffed With Mozzarella And Anchovies
€ 6,00

Carciofo Alla Romana
Stuffed Artichoke With Mint, Capers And Anchovies
€ 7,00

Carciofo Alla Giudia Con Salsa All'aglio
Deep Fried Artichoke With Garlic Sauce
€ 7,00

Burrata con pomodorini confit e pane carasau
Burrata from Andria with confit tomato and carasau bread
€ 14,00

Parmigiana di melanzane con pesce spada
Aubergine Parmigiana with swordfish
€ 14,00

Mozzarella Di Bufala E Prosciutto Di Parma
Buffalo Mozzarella With Parma Ham
€ 15,00

Soutè Di Cozze
Soutè Mussels
€ 10,00

Baccalà Mantecato In Tempura - 3pz
Tempura Cod
€ 10,00

Tempura Di Gambero In Crosta Di Mandorle In Con Salsa Di Peperoncino In
Agrodolce
Shrimp Tempura In Almond Crust With Sweet And Sour Chili Jam
€ 12,00

Tris di Tartare: Tonno, Spada E Salmone
Selection Of Tartare: Tuna, Swordfish And Salmon
€ 25,00

Trionfo Di Mare Crudo
Raw Of Fish On The Basis Of The Fresh Catch
€ 35,00

AR GALLETTO

menu

Primi Di Terra / First Courses Of Meat

Spaghetti Cacio E Pepe
Spaghetti Pasta With Cheese And Black Pepper
€ 12,00

Bucatini All'Amatriciana
Bucatini Pasta "Amatriciana Sauce" (Tomato, Porkjowl, Pecorino
Cheese)
€ 13,00

Spaghetti Alla Carbonara
Spaghetti Pasta Carbonara Sauce (Egg's Salt-Cured, Pork Jowl And
Pecorino Cheese)
€ 13,00

Mezze Maniche Alla Gricia
Mezze Maniche Pasta (Salt Cured Pork Jowl, Pecorino Cheese And
Pepper)
€ 13,00

Gnocchi al ragù bianco
Homemade gnocchi whit white ragù
€ 14,00

AR GALLETTO

menu

Primi Di Mare / First Courses Of Fish

Primi Del Giorno In Base Al Pescato
Dish Of The Day On The Basic Of The Fresh Catch

Spaghettone Alle Vongole Veraci
Spaghetti Pasta With Clams
€ 16,00

Tagliolini con gamberoni e julienne di zucchine
Tagliolini pasta whit king prawns and fillet of zucchini
€ 18,00

Risotto Carnaroli Del Pavese Con Fiori Di Zucca E Gambero Alla Crema
Di Zafferano
Risotto With Squash Blossoms, King Prawn And Saffron Cream
€ 18,00

Linguina All'astice Con Datterino Del Vesuvio
Linguine Pasta With Lobster And Cherry Tomatoes
€ 30,00

AR GALLETTO

menu

Secondi Di Terra / Main Courses With Meat

Galletto Alla Diavola
Grilled Rooster
€18,00

Cotoletta d'abbacchio con verdure di stagione in tempura
Lamb cutlet whit fried seasonal vegetables
€ 20,00

Punta Di Petto Di Vitella Alla Fornara Con Purea Di Patate Al Rosmarino
Veal With Mashed Potatoes With Rosemary
€ 20,00

Tartare Di Filetto Di Manzo
Steak Tartare
€ 24,00

Filetto Di Manzo Alla Griglia
Grilled Beef Fillet
€ 24,00

Tagliata Di Filetto Di Manzo Con Cipolla Caramellata All'aceto
Di Lamponi
Beef Tenderloin With Caramelised Onion
€ 24,00

Bistecca alla griglia
Grilled beef steak
€ 22,00

AR GALLETTO

menu

Secondi Di Mare / Main Courses With Fish

Pescato Fresco Mare Nostra 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
€ 80,00

Tagliata Di Tonno Con Panatura Di Pistacchio, Bottarga E Limone Su
Crema Di Cipolla Rossa Di Tropea
Cut Of Tuna With Breadcrumbs Of Pistacchio, Bottarga And Lempon On
Caramelised Onion Red
€ 22,00

Baccalà * alla romana
Roman style cod fish (onion, tomato, pinenuts and dry grapes)
€ 18,00

Frittura Di Calamari E Gamberi Rosa*
Mixed Fried Fish (Squid And Prawn)
€ 20,00

Trancio Di Spada Alla Griglia
Grilled Swordfish
€ 18,00

AR GALLETTO

menu

Contorni / Side dishes

Cicoria (Ripassata O In Agro)
Chicory (Sauteed Or Boiled)
€ 7,00

Scarola con uvetta e pinoli
Escarole whit raisin and pinenuts
€ 8,00

Patate Al Rosmarino
Rosemary Potatoes
€ 7,00

Insalata Di Finocchi Con Arance E Olive Nere Cotte Al Forno
Fennel Salad With Orange And Black Olives
€ 7,00

Misticanza Con Noci E Parmigiano Reggiano 30 Mesi
Mixed Salad With Nuts And Parmesan Cheese
€ 8,00

Insalata Mista Di Stagione
Mixed Salad With Season's Vegetables
€ 6,00

AR GALLETTO

menu

Dessert

Cheesecake Ai Frutti Di Bosco
Cheesecake With Mixed Berries
€ 8,00

Tiramisù
Tiramisù Dessert
€ 7,00

Crème Caramel
Crème Caramel Dessert
€ 7,00

Torte e Crostate Della Casa
Homemade Pie
€ 7,00

Misto Bosco
Mixed Berries
€ 8,00

Semifreddo Al Pistacchio Di Bronte
Pistachio Parfait
€ 8,00

Semifreddo Al Torroncino
Torroncino Parfait
€ 7,00

Semifreddo Alla Ricotta
Ricotta cheese Parfait
€ 7,00

Tartufo bianco o nero di pizzo calabro
White or black truffle of pizzo calabro
€ 7,00

Fruttini Di Lancusi
Frozen Fruit Of Lancusi
€ 10,00

Gelato
Ice Cream
€ 7,00