



Menu

Antipasti

“Il taglierone” affettati, formaggi, confetture e squacquerone con ficattola toscana e piadina romagnola (per due persone)	€ 15.00
“Il taglierino” culatello e squacquerone DOP con piadina romagnola	€ 10.00
Crostini di fegati alla “toscana”	€ 8.00
Le bruschette ai funghi porcini	€ 9.00
Sformatino di squacquerone con culatello croccante	€ 8.00
Misticanza con crudo all’aceto	€ 8.00
Degustazione di pecorini varie stagionature con miele e confetture	€ 10.00
Tartara di manzo battuta al coltello al profumo di timo e senape	€ 12.00
Carpaccio di roast-beef con funghi porcini	€ 10.00

Primi piatti

Tagliatelle al ragù	€ 10.00
Taglioline ai funghi porcini e guanciale	€ 10.00
Tortelli di ricotta al burro fuso e salvia	€ 10.00
Tortelli di ricotta in pasta verde con pancetta rosolata	€ 10.00
Tortelli di patate ai funghi porcini	€ 10.00
Gnocchi di patate, crema di piselli al prezzemolo con guanciale croccante	€ 10.00
Chitarrine di spaghetti pomodoro o salsa di squacquerone	€ 10.00
Garganelli al ragù di funghi porcini	€ 10.00
Passatelli asciutti su fonduta con bruciatini di culatello	€ 10.00
Tortellini in brodo	€ 10.00
Passatelli in brodo	€ 10.00
Dalla tradizione, la Domenica, Lasagne al forno in pasta verde	€ 10.00

Dalla padella...

Scaloppina di vitello al limone con verdure al vapore	€ 13.00
Cotoletta di pollo frita con patate	€ 13.00
Cotoletta di maiale alla petroniana con prosciutto e scaglie di parmigiano	€ 15.00
Polenta frita e squacquerone	€ 7.00
Gran fritto di verdure (patate, zucchine, melanzane) e polenta	€ 10.00

...alla brace

Paillard di vitello con verdure gratinate	€ 13.00
Filettini di maiale steccati alla pancetta con zucchine fritte	€ 15.00
Castrato con pomodori alla griglia	€ 15.00
Misto maiale “salsiccia, costola e pancetta” con patate	€ 13.00
Tagliata di manzo profumata al rosmarino e sale di Cervia con polenta alla brace	€ 20.00
Bistecca alla fiorentina media c.a 7hg	Hg € 5.00

Le “essenze” del bosco

Cappelle di funghi porcini alla brace	€ 13,00
Funghi porcini fritti con polenta croccante e squacquerone	€ 15,00
Scaloppina di vitello ai porcini	€ 15,00
Tagliata di manzo ai porcini	€ 25,00

I contorni

Patate fritte	€ 4.00
Polenta frita	€ 4.00
Fritto misto di verdure	€ 5.00
Zucchine, melanzane e pomodori alla griglia	€ 5.00
Valeriana, pere e pecorino	€ 4.00
Rucola, pomodorini e olive taggiasche	€ 4.00
Funghi porcini fritti	€ 10.00

I dolci

La Meringa ai marroni di Castel del Rio	€ 7.00
Yogurt bianco con miele e marroni sciroppati	€ 7.00
La panna cotta profumata allo zenzero con frutti esotici	€ 7.00
La Zuppa inglese della nostra tradizione	€ 7.00
Cantucci “Biscottificio Mattei” con Passito	€ 7.00
Cocotte di lamponi con spuma di zabaglione	€ 7.00
Tenerina al cioccolato con gelato	€ 7.00
Il nostro gelato alla crema con salsa al cacao o affogato al caffè	€ 7.00
Pane e coperto	€ 3.00

I nostri piatti possono contenere i seguenti tipi di allergeni: cereali contenenti glutine, uova, pesce, derivati del latte, sedano, frutta a guscio, senape, sesamo, molluschi, crostacei, arachidi e derivati, soia, anidride solforosa e solfiti.

Vi chiediamo di comunicare al personale in maniera tempestiva, eventuali problematiche alimentari, per garantirvi un servizio ottimale.

Alcuni prodotti di nostra produzione vengono conservati con la tecnica dell’abbattimento di temperatura secondo i criteri di una corretta interpretazione HACCP.



www.galloegalletto.it www.gallettovacanze.it

Ristorante segnalato nella guida Slow Food 2023