



Menu

Antipasti

“Il taglierone” affettati, formaggi, confetture e squacquerone con ficattola toscana e piadina romagnola (per due persone)	€ 15.00
Misticanza con crudo all’aceto	€ 8.00
Crostini di fegati alla “toscana”	€ 8.00
Le bruschette ai funghi porcini	€ 10.00
Degustazione di pecorini varie stagionature con miele e confetture	€ 10.00
Sformatino di squacquerone con tartufo	€ 12.00
Uova al “tegamino“ con tartufo	€ 12.00

Primi piatti

Tagliatelle al ragù	€ 10.00
Taglioline al tartufo	€ 20.00
Tortelli di ricotta al burro fuso e salvia	€ 10.00
Tortelli di patate ai funghi porcini	€ 10.00
Passatelli asciutti su fonduta con tartufo	€ 20.00
Tortellini in brodo	€ 10.00
Passatelli in brodo	€ 10.00
Cappellacci di marroni alla saba/olio e pepe	€ 12.00
Dalla tradizione la Domenica Lasagne al forno in pasta verde	€ 10.00

Dalla padella...alla brace

Scaloppina di vitello con tartufo	€ 20.00
Cotoletta di pollo frita con patate	€ 13.00
Filettini di maiale steccati alla pancetta con zucchine fritte	€ 15.00
Castrato con pomodori alla griglia	€ 15.00
Tagliata di manzo con porcini trifolati e polenta alla brace	€ 25.00
Bistecca alla fiorentina media c.a 7hg	Hg € 5.00
Cappelle di funghi porcini alla brace	€ 13.00
Funghi porcini fritti con polenta croccante e squacquerone	€ 15.00
Cotoletta alla petroniana, scaglie di grana e prosciutto	€ 18.00
Cotoletta di maiale con crema di parmigiano e tartufo bianco	€ 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
Polenta frita e squacquerone	€ 7.00

I dolci

La Meringa ai marroni di Castel del Rio	€ 7.00
Yogurt bianco con miele e marroni sciroppati	€ 7.00
La panna cotta ai frutti di bosco	€ 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	€ 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