La Galleria

dal 1967

MENU

ANTIPASTI

CROSTINI MISTI — 10
Mixed Croutons

BURRATA AI TRE POMODORI ED EVOO AL BASILICO — 14
Burrata, three tomatoes & basil evoo

POLENTA FRITTA con cinghiale, porcini e fonduta — 11
Fried polenta with wild boar, porcini mushrooms & fondue

TARTARE DI MANZO RICETTA CLASSICA — 17
Beef tartare Classic receip

POLPO IN DOPPIA COTTURA E PATATE PREZZEMOLATE — 19
Double cooked octopus with potatoes & parsley

GRAN TAGLIERE CON SALUMI DI SCARPACCIA — 24
Charcuterie board

TARTUFO

CAPRINO,MIELE & TARTUFO — 14
Goat cheese.honey & truffle

GNUDI BURRO E SALVIA CON FONDUTA AL TARTUFO — 19
Ricotta cheese & spinach dumplings with cheese & truffle fondue

PASTA FRESCA E PRIMI PIATTI

ZUPPA DEL GIORNO — 12
Soup of the day

LASAGNA FATTA IN CASA — 16
Home baked lasagna

PICI CACIO E PEPE — 17
Cheese & pepper Pici

SPAGHETTONE ALLA CARBONARA — 16
Carbonara spaghetti

TAGLIATELLA AL CINGHIALE, OLIVE TAGGIASCHE E PINOLI — 17
Tagliatelle, wild boar, olives & pine nuts

RAVIOLI DI BURRATA E POMODORINO — 16
Burrata stuffed ravioli & cherry tomatoes

RISOTTO AL POMODORO E GAMBERI — 18
Risotto with shrimps & tomato

TAGLIERINI ALL'ASTICE — 25
Lobster taglierini

SECONDI

PEPOSO DI MANZO E POLENTA FRITTA *Tuscan black pepper Beef stew & fried polenta*	19
PETTO D'ANATRA CBT E MIELE D'ACACIA *Duck breast cooked in low temperature & honey*	23
POLPETTE ALLA FIORENTINA *Florentine beef meatballs*	18
FRITTURA DI POLLE E VERDURE *Fried chicken & vegetables*	16
FILETTO DI PESCE DEL GIORNO *Today's selected fish fillet*	24

GRIGLIA

BISTECCA ALLA FIORENTINA SELEZIONE SCOTTONA *Florentine Steak Scottona selection (F / under 18 months old)*	65 / Kg
BISTECCA ALLA FIORENTINA SELEZIONE CHIANINA IGP *Traditional Florentine steak (Biggest cow in the world)*	79 / Kg
CONTROFILETTO DI SCOTTONA *Sirloin*	23
FILETTO DI SCOTTONA *Eye fillet / Tenderloin*	27
HAMBURGER DI CHIANINA IGP *Chianina IGP Hamburger & fries*	22

Salsa bruna al Chianti 3 *Red wine Jus*	Salsa al Pepe Verde 4 *Green pepper sauce*	Salsa ai funghi porcini 6 *Mushroom sauce*	Fonduta al tartufo 7 *Truffle fondue*

CONTORNI ED INSALATE

INSALATA CESARE CON GAMBERI *Caesar salad with shrimps*	18
CAPRESE DI BUFALA *Tomato & buffalo mozzarella caprese*	13
PATATE FRITTE O ARROSTO *Roasted or fried potatoes*	6
CARCIOFI FRITTI *Fried artichokes*	8
VERDURE MISTE GRIGLIATE *Mixed grilled vegetables*	7
SPINACINI SALTATI *Sauteed baby spinach*	7
INSALATA MISTA *Mixed side salad*	6

BEVANDE

ACQUA 0,75 *Still / Sparkling water*	3
BIBITE IN LATTINA *Coca cola / Fanta / Sprite / Lemon Soda*	4
MIXERS *Ginger Ale / Ginger beer / Soda / Tonica*	4
THE NERO FREDDO *Lemon or peach black iced tea*	4
SUCCHI DI FRUTTA *Mela. & arancia* *Orange or apple juice*	4.5

Coperto *Cover charge*	3

La Galleria

dal 1967

MENU PIZZERIA

LE CLASSICHE

MARGHERITA — 10
Tomato, mozzarella & basil

BUFALA — 13
Tomato, buffalo mozzarella & basil

MARINARA — 8
Tomato, garlic & oregano

NAPOLI — 12
Tomato, mozzarella & capers

TONNO E CIPOLLA — 13
Tomato, mozzarella, tuna & onion

QUATTRO FORMAGGI ROSSA — 14
Tomato, mozzarella, parmesan, gorgonzola & taleggio

DIAVOLA — 13
Tomato, mozzarella & spicy salami

QUATTRO STAGIONI — 14
Tomato, mozzarella, ham, olives, mushrooms & artichokes

VEGETARIANA — 13
Tomato, mozzarella mushrooms, onion, zucchini & eggplant

CALABRESE — 14
Tomato, mozzarella, spicy salami, onions & olives

PROSCIUTTO E FUNGHI — 12
Tomato, mozzarella, ham & mushrooms

LA NOSTRA CAPRICCIOSA — 16
Tomato, mozzarella, roasted ham, olives, Salame napoli & confit tomatoes

CALZONI

PROSCIUTTO CRUDO 14
Tomato, mozzarella, rucola & Parma ham

PROSCIUTTO E FUNGHI 12
Tomato, mozzarella, ham & mushrooms

NAPOLETANO 13
Mozzarella, ricotta & Salame Napoli

LE SPECIALI

DAL BOSCO 18
Tomato, mozzarella, porcini mushrooms, sausage, taleggio & truffle

MERIDIONALE 16
Yellow tomato, buffalo mozzarella, garlic, olives, capers, anchovies

BURRATA & GAMBERI 17
Burrata, shrimps & lime

BRONTE BIANCA 16
Mozzarella, mortadella, toasted pistachio, ricotta & balsamic

MONTANARA 15
Tomato, mozzarella, Parma ham, rucola & parmesan

INVERNALE 16
Provola, pumpkin, porcini mushrooms, sausage & guanciale

SUPREMA 18
Mozzarella, porcini mushrooms, burrata & truffle