

Le Bruschette

- **Olio e Sale** - garlic, oil and salt € 3,00
- **al Pomodoro** - tomato, basil, garlic, oil, salt and origan € 5,00
- **Del Diavolo** - aubergines, hot pepper, oil and salt € 6,00
- **Del Galletto** - salad, chicken and mayonnaise € 5,00

I Fritti

- **Croccopollo** - Chicken croquette € 6,00
- **Fiori di zucca** - Pumpkins flowers (one) € 3,00
- **Nagghy** - Fried slice chicken € 5,00
- **Filetto di Baccalà** - Fish fillet (one) € 3,00
- **Supplì** - rice croquettes (one) € 2,00
- **Arancini** - rice croquettes with peas (one) € 3,00
- **Olive Ascolane** - fried olives stuffed meat (six) € 6,00

I Crostini

- **Funghi Porcini** - grilled bread, mozzarella and porcine mushrooms € 10,00
- **Gorgonzola** - grilled bread, mozzarella and "gorgonzola" cheese € 8,00
- **Alici** - grilled bread, mozzarella and anchovies € 8,00
- **Prosciutto Crudo** - grilled bread, mozzarella and crude ham € 10,00

I Calzoni

- **Calzone Romano** - egg, mozzarella, ham € 9,00
- **Calzone Napoletano** - mozzarella, tomato € 9,00

Le Pizze Forno a Legna

- **Marinara** € 7,00
Tomato, Origan, Garlic, Salt and pepper
- **Margherita** € 8,00
Mozzarella, Tomato, oil and salt
- **Gallo Matto** € 9,00
Rocket, Chicken, Mayonnaise, Mozzarella, Olives
- **Funghi Porcini** € 10,00
Mozzarella, Tomato, Porcines Mushrooms
- **Napoli** € 9,00
Mozzarella, Tomato, Anchovies
- **Capricciosa** € 8,00
Mozzarella, Tomato, Mushrooms, Egg, Ham, Olives
- **Funghi** € 8,00
Mozzarella, Tomato, Mushrooms
- **Rughetta e Salmone** € 12,00
Rocket and Salmon
- **Campagnola** € 10,00
Mozzarella, Tomato, Mixed Vegetables
- **Norcina** € 9,00
Mozzarella, Pork sausage, Oil, Salt and Pepper
- **Salamina** € 10,00
Mozzarella, Tomato, piquant Salamin
- **Cipollina** € 8,00
Tomato, Onion, Oil, Salt and Pepper
- **Mozzarella di Bufala** € 10,00
Baffalo Mozzarella, Roket, Pachino tomato
- **Del Golfo** € 12,00
Mozzarella, Rocket, Sea of salad
- **Conte di Cavour** € 10,00
Mozzarella, Roket, Bresaola, Olives, Pepper

Le Paste

- **Fettuccine Bolognese** € 10,00
Fettuccini with meat sauce
- **Spaghetti Gallo Matto** € 8,00
Spaghetti with Tomato sauce, Chicken and fresh peppers
- **Pennette all'Arrabbiata** € 9,00
Maccheroni with Tomato, Garlic, Parsley, hot pepper
- **Tortellini Panna e Funghi** € 10,00
Tortellini with Cream, Butter, Mushrooms, Parmesan cheese
- **Gnocchi del Gallo** € 9,00
Gnocchi with Tomato sauce, chicken and fresh peppers
- **Lasagna** € 10,00
Fresh pasta with Bolognese sauce, Besciamella, Parmesan cheese
- **Spaghetti Carbonara** € 9,00
Spaghetti with eggs, bacon, black pepper, cheese
- **Il Raviolo di Marco** € 13,00
Ravioli with sheep cheese and meat sauce
- **Ravioli** € 10,00
Ravioli with Ricotta cheese, spinach, tomato sauce
- **Polenta** € 9,00
Corn Flours Special Sauce with sausage and tomato
- **Pasticcio di Ricotta e Spinaci** € 10,00
Pasta with ricotta cheese, spinach, tomato sauce
- **Cannelloni di carne** € 10,00
Cannelloni pasta with meat
- **Minestrone** € 9,00
Vegetable soup

Il Girrarosto

POLLO ALLO SPIEDO A LEGNA - ROTISSERIE CHICKEN WOOD FIRE

- **Jumbo (per 2 persone)** con patate al forno € 25,00
(chicken for two) with roast potatoes included
- **Boeing (per 4 persone)** con patate al forno € 40,00
(chicken for four) with roast potatoes included
- **Diavolo (per 2 persone)** con patate al forno € 25,00
(chicken for two) with roast potatoes included
- **Diavoletto (per 1 persona)** galletto alla diavola € 15,00
(for one people)

Secondi e Griglia

- **Osso Buco alla Romana** - Veal Shank € 15,00
- **Stinco di Maiale** - Shine bone of Pork € 16,00
- **Bistecca di costa** - Beef steak € 20,00
- **Fiorentina "Bistecca"** tagliata al momento al Kg € 50,00
Fiorenta Beef steak cut at moment
- **Filetto Danese Aromatico** € 23,00
Aromatic Danish fillet
- **Maialino** - Pork € 16,00
- **Salsicce** - Sausage € 10,00
- **Filetto al Pepe verde** - Green pepper fillet € 25,00
- **Scaloppina vino bianco o limone** € 14,00
Veal scalope with wine or lemon
- **Vitella al forno** - Roasted veal € 16,00
- **Agnello** - lamb € 18,00
- **Trippa alla Romana** - tripe € 12,00

- **Piccione al Tegame** € 16,00
roasted pigeon with white wine
- **Saltimbocca alla Romana** - Veal scalope "alla romana" € 15,00
- **Stinco di Vitella per due** € 40,00
Shin-bone roasted with white wine "for two"
- **Stinco di Vitella per tre** € 50,00
Shin-bone roasted with white wine "for three"
- **Coscio d'Anatra** - Thigh of duck € 16,00

Secondi e Contorni

- Verdure del giorno (porz.) - Vegetables of the day (portion) € 6,00
- Carciofi - artichokes € 7,00
- Melanzane Marinate - Marinated Aubergine € 7,00
- Insalata Mista - Mixed salad € 5,00
- Patatine Fritte* - Fried Potatoes* € 5,00
- Patate al Forno - Roast Potatoes € 6,00
- Formaggio della Casa - Home's Cheese € 10,00
- Scamorza al Forno - Roast Scamorza € 10,00
- Mozzarella di Bufala (al pz.) - Buffalo mozzarella (por) € 10,00
- Prosciutto e Melone** - Ham and Melon € 12,00
- Prosciutto Crudo di Parma - Parma Ham € 13,00
- Homelette del giorno - Homelette of the day € 10,00
- Parmigiana - Aubergines € 10,00
- Caprese - Tomatoes and mozzarella cheese € 10,00
- Carpaccio di bresaola - Dried salted beef and rocket € 15,00

Dolci e Frutta

- Gelato - Ice Cream € 6,00
- Dolce del giorno - Sweet of the day € 6,00
- Ananas, fragole - Pineapple, strawberry € 6,00
- Frutta di stagione (porz.) - Fresh Fruit (portion) € 4,00

Il Bar

- Acqua 1/2 lt - Water 1/2 lt. € 2,00
- Acqua 1 lt - Water 1 lt € 3,00
- Vino della Casa** - bott. 37,5 cl (House wine) € 6,00
- Vino della Casa** - bott. 75 cl (House wine) € 12,00
- Birra estera piccola - Imported Beer small € 4,00
- Birra estera media - Imported Beer medium € 5,00
- Birra Peroni - 66 cl € 5,00
- Ceres, Corona, Bud € 6,00
- Coca Cola, Fanta e Sprite € 4,00
- Liquori Nazionali € 5,00
- Liquori Esteri e Whisky € 6,00/8,00
- Caffè € 2,00
- Cappuccino € 3,00
- Sorbetto al limone € 4,00