

Bruschette e Fritti

Toast bread and Fried



Alici Fritte ~ 10

Fried Anchovies

Bruschetta al lardo di colonnata e cipolla caramellata ~ 5

bruschetta lard and caramelized onion

Bruschetta al pomodoro ~ 4

Bruschetta with cherry tomatoes, basil, origan

Bruschette aglio e olio ~ 3

Bruschetta with garlic and oil

Filetto di baccalà ~ 4,5 l'uno

Fried cod fillet

Fiore di zucca mozzarella, alici, farina ~ 3,5 l'uno

mozzarella, anchovies, flour

Pane e Olio ~ 3

Bread and extra virgin olive oil

Pane a persona ~ 1

Bread per person



Antipasti

Appetizers



Antipasto all'italiana ~ 15

Italian appetizer

Tagliere del Gallo x2 ~ 18

selezione di salumi e formaggi, con pere, noci, marmellata di fichi
selection of cold cuts and cheeses, served with jams, pear, nuts

Insalata di polpo patate e olive ~ 14,5

Octopus salad with potatoes and olives

Sautè di cozze e vongole ~ 12

Mussels and clams sauté

Sautè di cozze ~ 9

Sautéed mussels

Mozzarella di bufala ~ 8

Buffalo mozzarella

Prosciutto crudo di Parma ~ 10

Parma ham

Carpaccio di salmone affumicato agli agrumi ~ 12

Citrus smoked salmon carpaccio

Carpaccio di bresaola con rucola e parmigiano ~ 12

Bresaola carpaccio with rocket and parmesan

Prosciutto e Melone ~ 15

Ham and Melon

Formaggi Misti ~ 12

Mixed Cheeses

I formaggi vengono serviti con marmellate

Cheeses are served with jams

* alcuni prodotti in mancanza di fresco possono essere congelati



OSTERIA.DEL.GALLO.ROMA

www.osteriadelgallo.eatbu.com

Primi Piatti di Terra

First Courses of Earth



Fettuccine con pomodoro fresco, gorgonzola e rucola ~ 14

Fettuccine with fresh tomato, gorgonzola and rocket

Fettuccine ai funghi porcini ~ 15

Fettuccine with porcini mushrooms

Lasagna alla bolognese ~ 12

Lasagna bolognese

Gnocchi al pesto genovese / pomodoro / 4 formaggi ~ 13

Gnocchi with pesto sauce / tomato / 4 cheeses

Ravioli ricotta e spinaci al pomodoro ~ 13,5

Spinach and ricotta ravioli with tomato sauce

Spaghetti cacio e pepe ~ 10

Spaghetti with cheese and pepper

Spaghetti all'amatriciana ~ 10

Spaghetti with tomato sauce and bacon

Mezze maniche alla gricia ~ 10

Mezze maniche pasta with bacon and pecorino cheese

Spaghetti alla carbonara ~ 10

Spaghetti with egg, bacon and pecorino cheese

Spaghetti pomodorini e basilico ~ 10

Spaghetti cherry tomatoes and basil

* alcuni prodotti in mancanza di fresco possono essere congelati

• supplemento pasta fresca + €2,50



www.osteriadelgallo.eatbu.com

Primi Piatti di Mare

Seafood first courses



Boccole pecorino e cozze ~ 12,5

Pecorino cheese and mussels

Linguine del Gallo misto mare* ~ 20

Linguine del Gallo with mixed seafood

Spaghetti con acciughe e pangrattato ~ 11,5

Spaghetti with anchovies and bread crumbs

Spaghetti con vongole veraci ~ 15

Spaghetti with clams

Linguine agli scampi* ~ 16

Linguine with prawns

Risotto alla pescatora* ~ 16

Risotto with mixed sea food

Linguine all'astice ~ 28

Linguine with lobster and tomato cherry

* alcuni prodotti in mancanza di fresco possono essere congelati

• supplemento pasta fresca + €2,50



OSTERIA.DEL.GALLO.ROMA

www.osteriadelgallo.eatbu.com

Secondi Piatti di Terra

Second Food of Eart



Tagliata di manzo al rosmarino 300gr ~ 22

Sliced beef with rosemary

Ossobuco all'aceto balsamico ~ 16,5

Ossobuco with balsamic vinegar

Abbacchio scottadito ~ 18

Lamb chops

Trippa alla romana ~ 12

Tripe with tomato sauce, pecorino, mint

Pollo alla romana ~ 14,5

Roman chicken with sweet peperoni and tomato sauce

Cotoletta panata con patate ~ 16,5

Breaded cutlet with potatoes

Polpette al limone con funghi / o pomodoro e patate ~ 12

Lemon meatballs with mushrooms / or tomato and potatoes

Straccetti di manzo con rucola e parmigiano ~ 14,5

Strips of beef with rocket and parmesan

Saltimbocca alla romana ~ 14,5

Veal with ham and sage

** alcuni prodotti in mancanza di fresco possono essere congelati*



www.osteriadelgallo.eatbu.com

Secondi Piatti di Mare

Seafood second courses



Baccalà alla trasteverina ~ 14,5

Cod fish with pinenuts and raisin

Calamari alla griglia* ~ 16,5

Grilled squid

Filetto di spigola in crosta di granella di pistacchi* ~ 16,5

Sea bass fillet in pistachio grain crust

Gamberi alla piastra* ~ 18

Grilled prawns

Salmon in crosta di sesamo ~ 15

Sesame Crusted Salmon

Frittura di calamari e gamberetti* ~ 15

Fried squid and shrimp

* alcuni prodotti in mancanza di fresco possono essere congelati



OSTERIA DEL GALLO ROMA

www.osteriadelgallo.eatbu.com

Contorni

Side Dishes



Melanzane marinate ~ 5
Marinated eggplant

Peperoni arrosto ~ 5
Roasted peppers

Patate fritte* ~ 5
French fries

Radicchio grigliato ~ 5
Grilled radicchio

Verdure di stagione ~ 5
Seasonal vegetables

Verdure grigliate ~ 5
Grilled vegetables

Carciofi alla romana (di stagione) ~ 6
Roman style artichokes (in season)

Carciofi alla Giudia (di stagione) ~ 6
Artichokes alla Giudia (seasonal)

Puntarelle (di stagione) ~ 6
Puntarelle (seasonal)

Patate sauté ~ 5
Sauteed potatoes



Insalate

Salads



"Caprese" ~ 12

Pomodoro, mozzarella di Bufala DOP, basilico
Tomato, bufalo mozzarella cheese and basil

"Bufalina" ~ 10

Lattuga, pomodori, rucola, bufala
Lettuce, tomatoes, rocket, bufalo mozzarella cheese

"Capricciosa" ~ 12

Lattuga, pomodori, tonno, mozzarella di bufala
Lettuce, tomatoes, tuna, bufalo mozzarella cheese

Insalata **mista con pomodori** ~ 6

Mixed salad with tomatoes

Insalata **Verde** ~ 5

Green salad

Insalata **di pomodori** ~ 6

Tomatoes salad

Insalata **di rucola** ~ 5

Rocket salad

Insalata **rucola e parmigiano** ~ 8

Lettuce, rocket salad, parmigiano cheese



OSTERIA.DEL.GALLO.ROMA

www.osteriadelgallo.eatbu.com

Formaggi

Cheese



Pecorino romano ~ 8

Roman pecorino

Parmigiano Reggiano ~ 8

Parmigiano

Gorgonzola ~ 8

Gorgonzola

Formaggi misti ~ 12

Mixed cheese selection

I formaggi vengono serviti con marmellate

Cheeses are served with jams



www.osteriadelgallo.eatbu.com

Dolci

Sweet



Panna cotta ~6

Panna cotta

Tiramisù ~6

Tiramisù

Torta al cioccolato e pere ~6

Chocolate and pear cake

Ananas ~6

Pineapple

Tartufo al cioccolato /bianco di pizzo Calabria ~7

Chocolate ice cream

Fragole (di stagione) ~6

Strawberries

I nostri Dolci sono fatti in casa
Our homemade desserts



OSTERIA.DEL.GALLO.ROMA

www.osteriadelgallo.eatbu.com

Pizza

Pizza



Margherita ~ 9

Tomatoes and mozzarella cheese.

Funghi ~ 9,5

Tomatoes, mozzarella cheese and mushrooms

Napoli ~ 9,5

Tomatoes, mozzarella cheese and anchovies

Prosciutto ~ 10

Tomatoes, mozzarella cheese and ham

Vegetariana ~ 10

Mixed vegetables, tomato sauce

Diavola ~ 10

Tomatoes, mozzarella cheese and spicy salami

Capricciosa ~ 10

Tomatoes, mozzarella cheese, mushrooms, ham, eggs, artichokes and olives

Quattro formaggi ~ 10

Four cheeses

Tonno e cipolla ~ 10

Mozzarella cheese, tuna and onions

Amatriciana ~ 9

Tomatoes, mozzarella cheese and bacon

Patate ~ 9

Mozzarella cheese and potatoes

Salmon e mozzarella ~ 12,5

Mozzarella cheese and salmon

Hawaiana (ananas, pomodoro, mozzarella, prosciutto) ~ 15

Pineapple, tomatoes, mozzarella cheese, ham

Con mozzarella di bufala + 2€ *(with buffalo mozzarella + 2€)*



Bevande

Drinks



Acqua minerale 1 lt ~ 3
Mineral water

Bicchieri di vino ~ 5/6/7
Glass of wine

Birra Peroni 1 lt ~ 12

Birra Peroni 40 cl ~ 6

Ichnusa non filtrata 33 cc ~ 5

Birra analcolica 33 cc ~ 5
Non-alcoholic beer 33 cc

Birra senza glutine 33 cc ~ 5
Gluten free beer

Fanta-Sprite-Coca Cola ~ 4

Tè freddo *Cold tea ~ 4*

Campari ~ 6

Martini ~ 6

Liquori *Liqueurs ~ 5/6*

Liquori Riserva S.Q. *Reserve Liqueurs SQ ~ 8/10*

Caffè *Coffee ~ 2,5*

Cappuccino *Cappuccino ~ 3,5*

Caffè latte *Coffee with milk ~ 4*

Tea caldo *Hot tea ~ 6*

Caffè americano *American coffee ~ 4*

Succo di mela - arancia-ananas- pesca ~ 4
apple - orange - pineapple - peach juice



OSTERIA.DEL.GALLO.ROMA

www.osteriadelgallo.eatbu.com

Cocktails

Cocktails



"Bellini" ~ 8

Succo di pesca, prosecco

"Negroni" ~ 8

Martini rosso, bitter campari, gin

"Americano" ~ 8

Martini rosso, bitter campari

"Cuba Libre" ~ 8

Coca-cola, rum bianco

"Aperol Spritz" ~ 8

Prosecco, aperol, soda

"Campari Gin" ~ 8

Campari soda, gin

"Gin Tonic" ~ 8

Tonica, gin

"GinLemon" ~ 8

Tonica, gin,lemon



🌿 Allergeni 🌿

informiamo i nostri clienti che Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili contattando il personale di servizio o controllando i numeri accanto ad ogni pietanza, preciso anche che nelle loro preparazioni a causa di possibili contaminazioni incrociate, non si può escludere con certezza l'involontario presenza anche di piccole quantità, i seguenti alimenti classificati come "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" (Secondo allegato del Reg.UE 1169/11)

- 1 Cereali contenenti glutine: grano(farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o loro ceppi e prodotti ibridati.
- 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei.
- 3 Uova e prodotti a base di uova.
- 4 Pesce e prodotti a base di pesce.
- 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi.
- 6 Soia e prodotti a base di soia.
- 7 Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio).
- 8 Frutta a guscio: mandorle (*Amygdalus communis* L), nocciole (*Coryllus avellana*) noci (*Juglans regia*) anacardi (*Anacardium occidentale*) noci pecan (*Carya illinoensis* (Wan genh.) K.Koch) Noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*) pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e derivati.
- 9 Sedano e prodotti a base di sedano.
- 10 Senape e prodotti a base di senape.
- 11 Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
- 12 Anidride solforosa e solfiti a concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2.
- 13 Vongole e prodotti a base di vongole.
- 14 Crostacei e prodotti a base di crostacei.

🌿 Allergens 🌿

we inform our customers that information about the presence of substances or products causing allergies or intolerances is available by contacting the service staff or checking the numbers next to each dish, I also specify that in their preparations due to possible cross-contaminations, the involuntary cannot be excluded with certainty presence of even small quantities, the following foods classified as "Substances or products causing allergies or intolerances" (Second annex of EU Reg. 1169/11)

- 1 Cereals containing gluten: grain (spelt and khorasan grain), rye, barley, oats or their hybridised strains and products.
- 2 Crustaceans and products based on crustaceans.
- 3 Eggs and egg products.
- 4 Fish and products based on fish.
- 5 Peanuts and products based on peanuts.
- 6 Soy and products based on soy.
- 7 Milk and products based on milk (including lactose).
- 8 Nuts: almonds (*Amygdalus communis* L), hazelnuts (*Coryllus avellana*) walnuts (*Juglans regia*) cashew nuts (*Anacardium occidentale*) pecans (*Carya illinoensis* (Wan genh.) K.Koch) Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*) pistachios (*Pistacia vera*), Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*) and derivatives.
- 9 Celery and products based on celery.
- 10 Mustard and products based on mustard.
- 11 Sesame seeds and products based on sesame seeds.
- 12 Sulfur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10mg/l expressed as SO2.
- 13 Clams and products based on clams.
- 14 Shellfish and products based on shellfish.