



*Gallano*  
RESTAURANT

ANTIPASTI

Tartare di manzo con uovo in "cbt", scaglie di tartufo nero e maio alla senape

*Beef tartare with slow-cooked egg, black truffle flakes, and mustard mayo*



€ 18,00

Barbozzo alla umbra al profumo di salvia e pane tostato

*Umbrian barbozzo (pork cheek) flavored with sage and toasted bread*



€ 10,00

Gazpacho di verdure con cuore di bufala, olio al basilico e peperoncino disidratato

*Vegetable gazpacho with buffalo mozzarella, basil oil, and dried chili*



€ 12,00





# Gallano

RESTAURANT

## PRIMI PIATTI

Garganelli con crema di fave, guanciale croccante e scaglie di pecorino stagionato

*Garganelli pasta with fava bean cream, crispy guanciale (pork cheek), and pecorino cheese flakes*



€ 12,00

La nostra idea di carbonara

*Our idea of carbonara*



€ 14,00

Panciotti alle melanzane e scamorza con pachino confit e foglie di timo

*Panciotti homemade pasta filled with eggplant and scamorza cheese with confit tomatoes and thyme leaves*



€ 14,00



## SECONDI PIATTI

Tagliata di manzo ai profumi di bosco con  
funghi porcini e patate alla ghiotta

*Sliced beef steak with herbs, porcini mushrooms,  
and baked potatoes*



€ 26,00

Petto di faraona farcito ai pomodori  
secchi, pane croccante e lardo di  
colonnata su letto di cicorietta ripassata

*Guinea fowl breast stuffed with sun-dried  
tomatoes, crispy bread, and Colonnata lard on a  
bed of chicory*



€ 18,00

Carrè di agnello al mirto, cipolla in  
agrodolce e spuma di patate di leonessa

*Rack of lamb with myrtle, sweet and sour onion,  
and potato mousse*

€ 22,00





*Gallano*  
RESTAURANT

CONTORNI

Patate alla ghiotta

*Baked potatoes*

€ 6,00

Cicoriotta ripassata

*Chicory*

€ 6,00

Insalatina tenera

*Salad*

€ 6,00





**Gallano**  
RESTAURANT

DESSERT

Ricottina alla cannella disidratata al forno  
con frutti di bosco, menta  
e polvere di pistacchio

*Dried cinnamon ricotta with berries, mint and  
pistachio powder*



€ 8,00

Semi sfera di panna cotta alla vaniglia,  
su biscotto al burro e coulis di fragole

*Semi-sphere of vanilla panna cotta  
on butter biscuit and strawberry coulis*



€ 8,00

Tozzetti alle mandorle con calice di vin  
santo

*Almond tozzetti with glass of vin santo*



€ 9,00

