



MENU

Pane e Coperto 5 €

*** Surgelato-Deep freezer**



Per qualsiasi informazione circa la presenza di sostanze e/o prodotti che provocano allergie o intolleranze, scansiona il QR per conoscere tutti gli ingredienti presenti nei nostri piatti. Se hai dubbi chiedi al personale. Ai sensi del Reg. 1169/11.

For any information regarding the presence of substances and/or products that cause allergies or intolerances, scan the QR code to find out all the ingredients present in our dishes. If you have any doubts, ask the staff. In accordance with Reg. 1169/11.



ANTIPASTI CRUDI - RAW STARTERS

Grand Plateau

4 ostriche "Special 6 gamberi rossi Mazara del Vallo, 2 scampi "Porcupine bank"
4 oysters "Special 6 red prawns from Mazzara del Vallo, 2 scampi "Porcupine bank"

90 €

Ostriche Gillardeau

9 € /pz -12 pz 90 €

Gamberi Rossi Mazara del Vallo

10 € /pz

Scampi " Porcupine Bank"

9 € /pz

Tartare di tonno rosso

con avocado marinato al limone e chips di zenzero
red with lemon-marinated avocado or ginger chips

28 €

Battuta di gambero rosso

con crema di burrata e tartufo
with burrata cream and truffle

28 €

Salmone marinato

agli agrumi con germogli e salsa teriyaki
with citrus, sprouts, and teriyaki sauce

25 €

Carpaccio di branzino

al frutto della passione
with passion fruit

25 €

Galà

RESTAURANT



ANTIPASTI COTTI - *HOT STARTERS*

Tentacoli di polpo

Verace in doppia cottura, morbido di patate al nero di seppia, corallo croccante e sedano riccio
Double-cooked verace clams, potato purée with squid ink, crispy coral, and curly celery

28 €

Sauté di cozze lime e zenzero

Sautéed mussels with lime and ginger

20 €

Insalata tiepida

Calamaretto e gamberoni con bottarga di muggine
Baby squid and king prawns mullet bottarga

28 € /pz

Parmigiana di mare

Ragù di salmone, fonduta di parmigiano e tartufo
Salmon ragù with Parmesan fondue and truffle

23 €



ANTIPASTI DI TERRA - *APPETIZERS FROM THE LAND*

Patanegra Jamón de bellota 100% ibérico

35 €

Prosciutto crudo e melone

Prosciutto crudo Parma DOP 24 mesi con melone Cantalupo
24-month-old Parma DOP raw ham with Cantaloupe melon

16 €

Caprese

Pomodoro, mozzarella di bufala DOP, origano e basilico
Tomato, DOP buffalo mozzarella, oregano and basil

16 €

Degustazione di salumi e formaggi

Ricotta Romana DOP, pomodori confit e fonduta al Parmigiano Reggiano
Romana DOP ricotta, confit tomatoes and Parmigiano Reggiano fondue

20 €

Millefoglie di melanzana

Ricotta Romana DOP, pomodori confit e fonduta al Parmigiano Reggiano
Romana DOP ricotta, confit tomatoes and Parmigiano Reggiano fondue

20 €

Carpaccio di manzo con citronette alla senape, sedano croccante e frutti di bosco

Beef Carpaccio with Mustard Citronette, Crispy Celery and Berries

20 €

Prosciutto crudo e bufala DOP

Prosciutto crudo Parma DOP 24 mesi con bufala DOP
24-month-old Parma DOP raw ham with bufala DOP

20 €



PRIMI PIATTI DI PESCE - *SEAFOOD PASTA AND RISOTTO*

Il Pacchero

Pasta fresca acqua e farina al ragù di Ricciola, pomodoro datterino e clorofilla di prezzemolo
Fresh pasta (water and flour) with amberjack ragù, datterino tomatoes, and parsley chlorophyll

26 €

Spaghetti alle vongole

Spaghetti trafilati al bronzo con vongole veraci, aglio nero e bottarga di muggine
Bronze-cut spaghetti with veracious clams, black garlic, and mullet bottarga

25 €

Tonnarello all'astice

35 €

aggiunta di tartufo
Truffle supplement

15 €

Tonnarello gambero rosso di Mazara del Vallo e zest di lime

Tonnarello with Mazara del Vallo red prawns and lime zest

40 €

Risotto Galà

agli scampi con crema di stracciatella di bufala, caviale di salmone
to the langoustines with buffalo stracciatella cream, and salmon caviar

30 €



PRIMI DI TERRA - *LAND-BASED FIRST COURSES*

Tonnarelli cacio e pepe "Kampot"

con Pecorino Romano DOP
with Pecorino Romano cheese DOP

16 €

Spaghetti trafilati al bronzo

alla Carbonara con uovo bio, guanciale di Amatrice e Pecorino Romano DOP
Carbonara with organic egg, Amatrice guanciale, and Pecorino Romano DOP cheese

18 €

Rigatoni freschi

all'Amatriciana con guanciale di Amatrice, pomodori pelati e Pecorino Romano DOP
Amatriciana with Amatrice bacon, peeled tomatoes, and Pecorino Romano DOP

18 €

Orecchietta tartufata

al ragù bianco, funghi porcini, zafferano e tartufo
white ragu with porcini mushrooms, saffron, and truffle

28 €

La pasta ripiena

Raviolo ripieno di ricotta e melanzane ai tre pomodorini con colatura di provola affumicata e basilico liquido
Ricotta and eggplant-filled ravioli with three cherry tomatoes, smoked provola drizzle, and basil oil

22 €

Lasagna alla bolognese

Sfoglia di pasta fresca all'uovo con ragù di manzo, vellutata di pomodoro, besciamella e Parmigiano Reggiano DOP
Fresh egg pasta with beef ragù, tomato velouté, béchamel sauce, and Parmigiano Reggiano PDO

20 €



SECONDI PIATTI DI PESCE - SEAFOOD MAIN COURSES

Pesce Nature

Filetti di pesce "cotti al vapore" del pescato del giorno con verdure di stagione e citronette alle erbe aromatiche
Fish fillets "steamed" from the catch of the day with seasonal vegetables and herb vinaigrette

40 €

Tagliata di tonno rosso

con scarola saltata e cipolla rossa caramellata
with sauteed escarole and caramelized red onion

32 €

Code di gamberoni

al vapore con chutney di mango e fili di peperoncino
steamed with mango chutney and strips of peppers

28 €

Filetto di rombo alla mediterranea

con capperi, olive taggiasche e datterino confit
With capers, Taggiasca olives, and confit cherry tomatoes

38 €



SECONDI PIATTI DI TERRA - *MEAT MAIN COURSES*

Piccatina di pollo

Scaloppina di pollo ruspante con limone di Amalfi e rosmarino
free-range chicken scaloppine with Amalf lemon and rosemary

22 €

Filetto di manzo

con patate sautè funghi porcini e jus di vitello al vino rosso
Served with sauteed potatoes, porcini mushrooms, and red wine veal jus

38 €

Saltimbocca alla romana

Fettine sottili di girello di vitella con prosciutto crudo e salvia
Thinly sliced veal eye round with prosciutto crudo and sage

25 €

Battuta di manzo (filetto danese) al coltello

Tuorlo d'uovo pastorizzato, salsa al Parmigiano Reggiano e tartufo nero
Knife-cut beef tartare (danish fillet) with pasteurized egg yolk, Parmesan cheese sauce and black truffle

35 €

CONTORNI - *SIDE DISHES*

Cicoria ripassata o all'agro

Sautéed or sour chicory

10 €

Misticanza

Mixed salad

10 €

Verdure alla griglia

Grilled vegetables

12 €

Patate Galà

Potatoes Galà

9 €

Galà

RESTAURANT



DESSERT – *SIDE DISHES*

Tortino caldo

al cioccolato fondente 70% cacao con gelato alla vaniglia
with 70% dark chocolate and vanilla ice cream

13 €

Tiramisu dello chef

Chef's tiramisu

10 €

Semifreddo al cannolo siciliano

Sicilian cannolo semifreddos

12 €

Assiette di frutta

Fruit platter

10 €

Sorbetto limone

Lemon sorbet

8 €

Sorbetto melaverde con Calvados

Green apple sorbet with Calvado

15 €



BIBITE - DRINKS

Acqua minerale 0,7

Mineral water 0,7

5 €

Birre

10 €

Vino al calice

Wine by the glass

11 €

Prosecco

11 €

Soft Drinks

8 €

CAFFETTERIA E AMARI

Liquori nazionali

National liqueurs

8 €

Liquori esteri

Foreign liqueurs

15 €

Caffè

4 €

Cappuccino

5 €

The

Sautéed or sour chicory

5 €

Galà

RESTAURANT



COCKTAIL

LONG DRINK

Mojito, Moscow Mule Bellini, Bloody Mary, Gin Tonic, Vodka Lemon,
Vodka Tonic, Irish Coffee, Sex On The Beach, Tequila Sunrise, Mimosa
15 €

COCKTAIL ANALCOLICI

Shirley Temple, Tropicale, Baby Love, Florida, Virgin Mojito
15 €

AFTER DINNER

Caipiroska alla frutta Black Russian, White Lady,
Pina Colada, White Russian, Vodka Sour
15 €

PRE-DINNER

Daiquiri , Margarita , Manhattan , Bombay, Americano,
Bacardi Cocktail, Martini Dry Negroni, Kir,
Aperol Spritz, Limoncello, Spritz , Venturo Spritz,
Old Fashioned Manhattan, Espresso Martini, Cosmopolitan
15 €

Galà
RESTAURANT



Galà

Il Vostro Chef

Mosèla Zambato



Galà
RESTAURANT

+39 06 42016296

Via Sardegna, 34 - 00187 Roma

