



La Galleria
Il Vino dei Guelfi

Antipasti

Appetizers

<i>Bruschetta (pomodoro fresco e basilico)</i>	<i>6,90</i>
<i>Toasted slices of bread garnish with fresh tomato</i>	
<i>Crostini misti toscani (misto funghi, fegatini, pomodoro fresco, formaggio)..</i>	<i>8,90</i>
<i>Toasted slices of bread garnish with mushrooms, meat cream, tomato and cheese</i>	
<i>Salame toscano</i>	<i>7,90</i>
<i>Tuscan pork salami</i>	
<i>Finocchiona (salame con semi di finocchio).....</i>	<i>7,90</i>
<i>Pork salami flavored with fennel</i>	
<i>Prosciutto di parma</i>	<i>10,90</i>
<i>Raw-cured ham of Parma</i>	
<i>Prosciutto di Parma e melone</i>	<i>12,90</i>
<i>Parma raw-cured ham and melon</i>	
<i>Carpaccio di salmone (salmone affumicato)</i>	<i>12,90</i>
<i>Slices of smoked salmon with green salad</i>	
<i>Antipasto misto toscano (misto affettati e crostini per 2 persone)</i>	<i>14,90</i>
<i>Mixed salami, ham and crostini (for two people)</i>	

Insalate

Salads

<i>Insalata mista</i>	<i>6,90</i>
<i>Mixed green salad, tomato, carrot and fennel</i>	
<i>Caprese mozzarella e pomodoro</i>	<i>8,90</i>
<i>Salad of mozzarella cheese and fresh tomato</i>	
<i>Insalata rucola e parmigiano</i>	<i>8,90</i>
<i>Green salad and parmigiano cheese</i>	
<i>Insalata rucola e bresaola</i>	<i>12,90</i>
<i>Green salad and slices of cold beef</i>	

Formaggi

Cheeses

<i>Pecorino Toscano</i>	<i>7,90</i>
<i>Hard, sharp cheese made of sheep's milk</i>	
<i>Gorgonzola dolce</i>	<i>7,90</i>
<i>Sweet, creamy cheese</i>	
<i>Parmigiano Reggiano</i>	<i>8,90</i>
<i>Hard, tasty cheese made of cow's milk</i>	
<i>Mozzarella</i>	<i>5,90</i>
<i>White fresh cheese made of cow's milk</i>	
<i>Tagliere di formaggi misti e miele (per 2 persone)</i>	<i>14,90</i>
<i>Mixed of cheese pecorino, gorgonzola, parmigiano and honey (for two people)</i>	

Minestre

Soups

<i>Pasta e fagioli alla toscana</i>	9,90
<i>Soup of beans and pasta</i>	
<i>Zuppa di verdure</i>	9,90
<i>Vegetable soup</i>	
<i>Minestrone con pasta</i>	9,90
<i>Vegetable soup with pasta</i>	
<i>Tortellini in brodo</i>	9,90
<i>Soup with tortellini</i>	

Primi piatti

Pasta

<i>Spaghetti al pomodoro e basilico</i>	8,90
<i>Spaghetti with tomato sauce and basil</i>	
<i>Spaghetti alla carbonara</i>	9,90
<i>Spaghetti with eggs, cheese and bacon sauce</i>	
<i>Spaghetti alla pescatora (misto frutti di mare)</i>	12,90
<i>Spaghetti with red sauce of clams, mussels and one large sized prawn</i>	
<i>Ravioli di ricotta e spinaci fatti a mano burro e salvia</i>	10,90
<i>Homemade ravioli with butter and sage sauce</i>	
<i>Lasagna fresca al forno</i>	9,90
<i>Fresh lasagna with meat sauce and cheese</i>	
<i>Pennette all'arrabbiata</i>	8,90
<i>Short pasta with spicy tomato sauce</i>	
<i>Tortellini panna e prosciutto</i>	9,90
<i>Tortellini with cream and ham sauce</i>	
<i>Fettuccine al pesto</i>	9,90
<i>Flat noodles with green sauce</i>	
<i>Fettuccine alla bolognese</i>	9,90
<i>Flat noodles with meat sauce</i>	
 <i>Per la pasta senza glutine aggiungere</i>	 1 €
<i>For gluten – free pasta add</i>	1€

Risotti

Rice dishes

<i>Risotto ai funghi porcini</i>	10,90
<i>Rice with white mushrooms sauce</i>	
<i>Risotto alla pescatora (misto frutti di mare)</i>	12,90
<i>Rice with red sauce of clams, mussels and one large sized prawn</i>	

Carni alla griglia

Grilled meat

<i>Bistecca alla fiorentina con contorno di patate arrosto (1 kg per 2 persone)...</i>	<i>39,90</i>
<i>Florentine T-bone beefsteak with roasted potatoes (1 kg for two people)</i>	
<i>Petto di pollo alla griglia con contorno</i>	<i>12,90</i>
<i>Grilled breast of chicken with side dish</i>	
<i>Tagliata di manzo con rucola e patate arrosto</i>	<i>16,90</i>
<i>Grilled slices of beef with green salad and roasted potatoes</i>	

Secondi piatti

Meat or main courses

<i>Trippa alla Fiorentina (al pomodoro)</i>	<i>10,90</i>
<i>Veal tripe with tomato sauce</i>	
<i>Arista alla toscana con patate arrosto(lonza di maiale arrosto)</i>	<i>14,90</i>
<i>Roasted pork loin with roasted potatoes</i>	
<i>Scaloppine al Marsala con contorno (vitello al vino dolce)</i>	<i>15,90</i>
<i>Veal with sweet wine sauce and side dish</i>	

Pesce

Fish and sea food

<i>Trancio di Salmone alla griglia con contorno</i>	<i>21,90</i>
<i>Grilled salmon with side dish</i>	
<i>Branzino al forno con contorno</i>	<i>24,90</i>
<i>Roasted sea bass with side dish</i>	
<i>Gamberoni alla griglia e insalata</i>	<i>25,90</i>
<i>Grilled large sized prawns and green salad</i>	

Contorni

Side dishes

<i>Spinaci all'agro</i>	<i>5,90</i>
<i>Spinac with olive oil and lemon juice</i>	
<i>Fagioli bianchi all'olio</i>	<i>5,90</i>
<i>Beans with olive oil</i>	
<i>Patate fritte</i>	<i>5,90</i>
<i>French fried potatoes</i>	
<i>Patate arrosto</i>	<i>5,90</i>
<i>Roasted potatoes</i>	

Pizza

<i>Pizza Margherita</i>	6,90
<i>Pomodoro e mozzarella</i> <i>Tomato, mozzarella cheese</i>	
<i>Pizza Napoletana</i>	7,90
<i>Pomodoro, mozzarella, acciughe e capperi</i> <i>Tomato, mozzarella cheese, anchovies, capers</i>	
<i>Pizza alla Rucola</i>	7,90
<i>Pomodoro, mozzarella e rucola</i> <i>Tomato, mozzarella cheese, rocket salad</i>	
<i>Pizza al Salame</i>	7,90
<i>Pomodoro, mozzarella e salame toscano</i> <i>Tomato, mozzarella cheese, pork salami</i>	
<i>Pizza alla Diavola</i>	7,90
<i>Pomodoro, mozzarella e salame piccante</i> <i>Tomato, mozzarella cheese and spicy pork salami</i>	
<i>Pizza al Gorgonzola</i>	8,90
<i>Pomodoro, mozzarella e gorgonzola</i> <i>Tomato, mozzarella cheese and gorgonzola cheese</i>	
<i>Pizza ai Funghi</i>	8,90
<i>Pomodoro, mozzarella e funghi</i> <i>Tomato, mozzarella cheese and mushrooms</i>	
<i>Pizza Prosciutto e Funghi</i>	9,90
<i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto e funghi</i> <i>Tomato, mozzarella cheese, ham and mushrooms</i>	
<i>Pizza 4 Stagioni</i>	9,90
<i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto, olive, carciofi e funghi</i> <i>Tomato, mozzarella cheese, ham, olives, artichokes and mushrooms</i>	
<i>Pizza Tonno e Cipolla</i>	9,90
<i>Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla</i> <i>Tomato, mozzarella cheese, tuna and onions</i>	
<i>Pizza Capricciosa</i>	10,90
<i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto, peperoni, olive, funghi e carciofi</i> <i>Tomato, mozzarella cheese, ham, peppers, olives, mushrooms and artichokes</i>	
<i>Pizza Vegetariana</i>	10,90
<i>Pomodoro, mozzarella, verdure miste grigliate</i> <i>Tomato, mozzarella cheese and mixed grilled vegetables</i>	
<i>Pizza 4 Formaggi</i>	10,90
<i>Pomodoro, mozzarella, pecorino, parmigiano, gorgonzola</i> <i>Tomato, mozzarella, pecorino, parmigiano and gorgonzola cheese</i>	
<i>Pizza al Crudo</i>	10,90
<i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto di Parma</i> <i>Tomato, mozzarella cheese and Parma ham</i>	
<i>Per la pizza senza glutine aggiungere</i>	2 €
<i>For gluten – free pizza add</i>	2 €

Dolci fatti in casa

Home made desserts

<i>Torta di mele</i>	6,90
<i>Apple pie</i>	
<i>Torta al cioccolato</i>	6,90
<i>Chocolate cake</i>	
<i>Crostata di marmellata di prugne</i>	6,90
<i>Plum's jam pie</i>	
<i>Cream caramel</i>	6,90
<i>Pudding of eggs custard</i>	
<i>Tiramisù</i>	6,90
<i>Cream and coffee cake</i>	
<i>Crostata di amaretti e marmellata di lamponi</i>	6,90
<i>Macaroons and raspberry's jam pie</i>	
<i>Macedonia di frutta</i>	6,90
<i>Fruit salad</i>	
<i>Cantuccini e vin santo</i>	6,90
<i>Sweet wine served with almond's biscuits</i>	
<i>Gelato misto</i>	6,90
<i>Mixed ice cream</i>	
<i>Caffè espresso</i>	1,60
<i>Espresso coffee</i>	
<i>Cappuccino</i>	3,20
<i>Cappuccino</i>	
<i>Caffèlatte</i>	3,20
<i>Coffee and milk</i>	
<i>Caffè americano</i>	2,60
<i>American coffee</i>	
<i>Tè (nero, verde, alla pesca o alla menta)</i>	3,20
<i>Hot tea (black, green, peach or mint)</i>	
<i>Ciocolata calda</i>	4,20
<i>Hot chocolate</i>	
<i>Amari</i>	3,20
<i>Various liquors</i>	
<i>Limoncello</i>	3,20
<i>Lemon liquor</i>	
<i>Grappa di Chianti</i>	3,20
<i>Grappa from Chinati grapes</i>	
<i>Grappa Barricata Veneta</i>	3,20
<i>Aged grappa from Veneto</i>	
<i>Whisky</i>	6,20

Acqua minerale e bibite

Water and drinks

<i>Acqua minerale 1lt.</i>	2,60
<i>Mineral water 1 lt.</i>	
<i>Acqua Minerale 1/2 lt.</i>	2,00
<i>Mineral water 1/2 lt.</i>	
<i>CocaCola 33 cl.</i>	3,20
<i>Coke 33 cl.</i>	
<i>Fanta 33 cl.</i>	3,20
<i>Orange soda</i>	
<i>Lemonsoda 33 cl.</i>	3,20
<i>Lemonsoda 33 cl.</i>	
<i>Sprite 33 cl.</i>	3,20
<i>Sprite 33 cl.</i>	
<i>Té freddo (limone e pesca)</i>	3,20
<i>Ice Tea (lemon or peach)</i>	
<i>Succhi di frutta</i>	3,20
<i>Various fruit juice</i>	
<i>Spremuta d'arancia fresca</i>	4,90
<i>Fresh orange juice</i>	

Birra

Beer

<i>Birra Peroni Nastro Azzurro 33 cl.</i>	4,20
<i>Peroni Nastro Azzurro beer small bottle</i>	
<i>Birra Peroni Nastro Azzurro 66 cl.</i>	6,20
<i>Peroni Nastro Azzurro beer large bottle</i>	

Birra alla spina Moretti Baffo d'Oro

Moretti draft Beer

<i>Piccola</i>	3,90
<i>Small glass 0,2 lt</i>	
<i>Media</i>	5,20
<i>Medium glass 0,4 lt.</i>	
<i>Grande</i>	12,90
<i>Large glass 1 lt.</i>	

Vino Rosso Toscano della casa
House tuscan red wine

<i>Vino rosso della casa al bicchiere</i>	3,90
<i>Glass of red house wine</i>	
<i>Vino rosso della casa ½ lt.</i>	7,90
<i>Red house wine ½ lt.</i>	
<i>Vino rosso della casa 1 lt.</i>	14,90
<i>Red house wine 1 lt.</i>	

Vino Bianco Toscano della casa
House tuscan white wine

<i>Vino bianco della casa al bicchiere</i>	3,90
<i>Glass of white house wine</i>	
<i>Vino bianco della casa ½ lt.</i>	7,90
<i>White house wine ½ lt.</i>	
<i>Vino bianco della casa 1 lt.</i>	14,90
<i>White house wine 1 lt.</i>	

<i>Aperol Spritz (Prosecco e Aperol)</i>	4,20
<i>Apertive with Prosecco and Aperol liquor</i>	

Lista dei Vini

Wine list

Rossi Toscani

Tuscan Red Wines

Morellino di Scansano (Grillesino) 19,90
Bottiglia piccola / Small bottle 9,90

Indicazione geografica tipica Maremma Toscana, da uve Sangiovese, vino fermo e fruttato, 13,5% vol.
Certificated wine from Maremma Toscana, made from Sangiovese grapes, it's dry with fruit taste, alcohol 13,5%.

Remole (Frescobaldi) 19,90
Bottiglia piccola / Small bottle 9,90

Indicazione geografica tipica Toscana, vino della tradizione Toscana dal gusto fermo, 12,5% vol.
Certificated wine from Tuscany, it's a traditional Tuscan wine with dry taste, alcohol 12,5%.

Santa Cristina (Antinori) 19,90
Bottiglia piccola / Small bottle 9,90

Indicazione geografica tipica Toscana, da Cortona, Arezzo, è un vino fermo e fruttato, 13% vol.
Certificated Tuscan wine, from Cortona, Arezzo, it's dry with fruit taste, alcohol 13%.

Sabazio (Rosso di Montepulciano – La Braccasca, Antinori)19,90

Denominazione di origine controllata, è invecchiato 4 mesi in botte e ha un gusto deciso, 14% vol.

Certificatted wine from Montepulciano, Tuscany, aged four month in barrel with a bit strong taste, alcohol 14%.

Achelo (Antinori)32,90

Bottiglia piccola / Small bottle 16,90

Indicazione geografica tipica Toscana, prodotto con uve Syrah da Cortona, Toscana, è fermo e deciso ma anche un leggero gusto fruttato, 14,5% vol.

Certificatted wine from Tuscany, made by Syrah grapes from Cortona, Tuscany, it's dry with a strong taste and also with a bit fruit taste, alcohol 14,5%.

Nipozzano Riserva (Frescobaldi)32,90

Bottiglia piccolo / Small bottle 16,90

Denominazione di origine controllata e garantita Chianti Rufina, da uve Sangiovese ha un gusto deciso, 13,5% vol.

Certificatted wine Chianti Rufina, made by Sangiovese grapes, with dry and a bit strong taste, alcohol 13,5%.

Vino Nobile di Montepulciano (La Baccasca – Antinori)32,90

Denominazione di origine controllata e garantita vino nobile di Montepulciano, Siena, Tenuta la Braccasca, invecchiato 12 mesi, è un vino fermo e deciso, 13,5% vol.

Certificatted Tuscany wine from Montepulciano, Siena, La Baccasca farm, it's aged 12 mont's, it's dry and strong taste, alcohol 13,5%.

Villa Antinori39,90

Bottiglia piccola / Small bottle19,90

Indicazione geografica tipica Toscana, vino della tradizione Toscana affinato in botte 12 mesi e 8 mesi in bottiglia, gusto fermo e deciso, 13,5% vol.

Certificated Tuscan wine, it's a traditional Tuscan red wine, aged 12 month in the barrel and other 8 month in the bottle, it's dry and bit strong taste, alcohol 13,5%.

Peppoli Chianti Classico (Antinori)39,90

Bottiglia piccola / Small bottle19,90

Denominazione di origine controllata e garantita Chianti Classico Gallo Nero, da San Casciano V.P., Firenze, gusto fermo e deciso, 13,5% vol.

Certificated Chianti Classico Black Rooster, from San Casciano V.P., Firenze, dry and a bit strong taste, alcohol 13,5%.

Castel Giocondo, Brunello di Montalcino (Frescobaldi) 79,90

Bottiglia piccola / Small bottle 39,90

Denominazione di origine controllata e garantita Brunello di Montalcino, da uve Sangiovese della Tenuta di Castelgiocondo, Montalcino, Siena, vino di grande struttura, invecchiato 3 anni in botte e affinato in bottiglia 6 mesi, 14% vol.

Certificated Brunello di Montalcino wine, made by Sangiovese grapes from Castelgiocondo farm in Montalcino, Siena, wine with deep color and complex flavor, aged three years in barrel and other 6 month in bottle, alcohol 14%.

Pian delle Vigne, Brunello di Montalcino (Antinori) 79,90

Denominazione di origine controllata e garantita Brunello di Montalcino, dalla Tenuta Pian delle Vigne, Montalcino, Siena, 13,5% vol.

Certificated Brunello di Montalcino wine, from Pian delle Vigne farm in Montalcino, Siena, alcohol 13,5%.

Vino Bianco *White wine*

Villa Antinori 19,90

Bottiglia piccola / Small bottle 9,90

Bianco Toscano, indicazione geografica tipica, bianco secco da Cortona, Arezzo, 12% vol.
Tuscan white wine, dry white from Cortona, Arezzo, alcohol 12%.

Campogrande, Orvieto Classico (Antinori) 19,90

Bottiglia piccola / Small bottle 9,90

Indicazione di origine controllata Orvieto Classico da Cortona, Arezzo, vino bianco un po' secco e fruttato, 11,5% vol.
Certificatted Orvieto Classico from Cortona Arezzo, white wine medium dry with fruit taste, alcohol 11,5%.

Pinot Grigio 22,90

Frizzantino Toscano 19,90

Vino bianco leggermente frizzante, origine Toscana
White a bit sparkling wine from Tuscany

Prosecco 19,90

Bottiglia piccola 0,2lt. / Small Bottle 0,2lt. 7,90

Rosato Toscano 19,90

Vino rosato origine Toscana
Rosé wine from Tuscany

Lambruso Amabile 19,90

Indicazione geografica tipica dell'Emilia, vino rosso frizzante con un gusto dolce e fruttato, 7,5 % vol.
Certificatted wine from Emilia, it's red and sparkling with a sweet and fruity taste, alcohol 7,5%.