



Gli Antipasti

Tris di carciofi (Romana, Giudia, Crudo)	€ 13
Hummus di ceci, scarola ripassata, olive taggiasche e capperi	€ 11
Mozzarella di bufala campana, insalatina di pomodori e pesto di basilico	€ 11
Prosciutto di Parma Gran Riserva etichetta Oro "30 mesi"	€ 13
Selezione di salumi e formaggi (prosciutto di Parma Galloni Gran Riserva etichetta Oro, mortadella con pistacchi IGP, salame bastardo di cinta senese, blue erborinato, capra nera del Gargano, peco fiore canestrato 90g)	€ 20
Tartare di manzo con olio e.v.o., sale maldon e cocunceri	€ 12
Tartare di manzo con stracciatella di burrata pugliese e pomodori secchi	€ 14

I Primi

Fettuccine con ragù alla Bolognese	€ 15
Rigatoni all'uovo all'Amatriciana	€ 15
Lasagna al ragù tradizionale	€ 15,50
Pici cacio & pepe	€ 15
Spaghettoni alla Nerano (con crema di provolone e zucchine croccanti)	€ 14,50
Fusilloni con baccalà, broccoli, pomodori secchi e olive taggiasche	€ 17,50
Risotto con crema di parmigiano 24 mesi e funghi porcini	€ 19

La Griglia



Con osso

Fiorentina chianina (1kg.)	€ 6,50 hg.
Tomahawk prussiana (1kg.)	€ 7 hg.
Costata di Black Angus irlandese (1kg.)	€ 6 hg.

Senza osso

Bistecca di manzo dk al burro erborinato	€ 21
Costata di manzo Sashi	€ 24
Tagliata di manzo danese con rughetta e riduzione di aceto balsamico di Modena	€ 21
Tagliata di pollo agli agrumi	€ 18
Gran grigliata di verdure e scamorza	€ 17

Le Spade

BOMBETTE ALLA CALABRESE involtini di capocollo, nduja, ventricina, provolone e pangrattato speziato	€ 16
BOMBETTE SFIZIOSE involtini di capocollo, blue erborinato, radicchio trevigiano e pangrattato speziato	€ 16
BRACIOLETTE ALLA MESSINESE involtini di manzo con caciocavallo, pecorino romano e pangrattato speziato	€ 16
APOLLO bocconcini di pollo, salsa teriyaki e semi di sesamo	€ 15,50
CICCIA con salsiccia luganica	€ 13

Le Insalatone

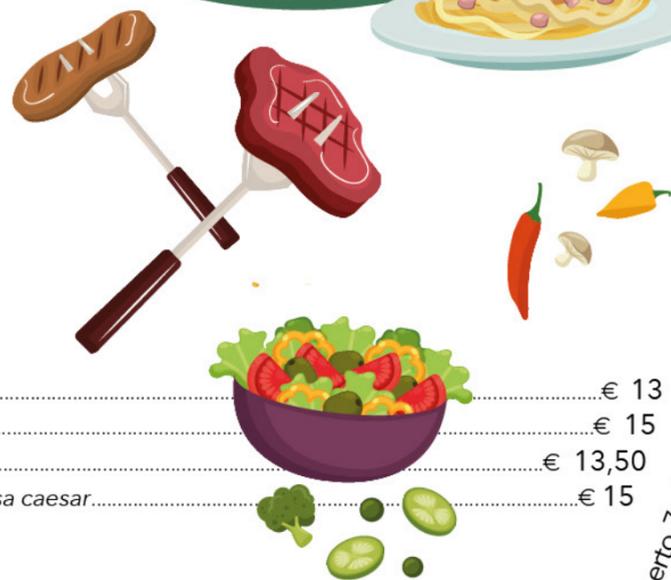
TONNO iceberg, songino, olive nere, pomodorini, filetti di tonno sott'olio e uovo sodo	€ 13
GORGONZOLA E PERE songino, spinacino, gorgonzola, pere, noci, dressing al miele	€ 15
ANTI-AGE iceberg, songino, avocado, salmone affumicato e semi di zucca	€ 13,50
CAESAR iceberg, songino, pollo ruspante grigliato, bacon, scaglie di parmigiano, crostino di pane e salsa caesar	€ 15

I Contorni

Verdure grigliate (melanzane, zucchine, peperoni, radicchio e pomodori)	€ 8
Broccolo ripassato	€ 6
Scarola ripassata con olive taggiasche e uvetta	€ 7
Cicoria ripassata con aglio, olio e peperoncino	€ 6
Patate al forno o fritte	€ 6,50
Padellotto di patate, cipolla stufata e pancetta	€ 7

Le Mostre Carbonare

CLASSICA € 15 spaghettoni, uovo, pecorino romano, guanciale di Amatrice e pepe nero macinato
VIOLA € 16 spaghettoni, uovo, pecorino romano, pepe nero macinato, guanciale di Amatrice e cipolla rossa caramellata
FUOCO € 16,50 spaghettoni, uovo, pecorino romano, guanciale di Amatrice, pepe nero macinato, nduja e stracciatella di burrata
ORTO € 15,50 spaghettoni, uovo, pecorino romano, pepe nero macinato, melanzane e zucchine
TARTUFO € 19 spaghettoni, uovo, pecorino romano, pepe nero macinato, guanciale di Amatrice e scaglie di tartufo nero



la Gallina Bianca



Tutti i nostri piatti della cucina possono essere ordinati **SENZA GLUTINE** sono preparati con prodotti certificati, la preparazione e la cottura avvengono in aree dedicate

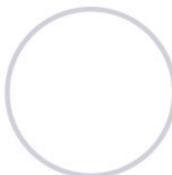
01/2023

Tutte le pietanze possono contenere allergeni evidenziati nel regolamento "UE 1169/2011" - La lista degli allergeni e le tabelle nutrizionali del nostro menù sono consultabili presso la cassa

www.lagallinabiancaroma.it

Aperto 7 giorni su 7 - Servizio 20%

* Prodotto surgelato - Piatto vegetariano



Le Bruschette

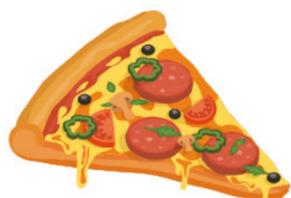
Bruschetta con alici e straciatella di burrata	€ 5,50
Bruschetta con lardo di pata negra	€ 6,50
Bruschetta stracchino e prosciutto crudo	€ 6
Bruschetta ciliegino e mozzarella di bufala 	€ 5,50
Bruschetta pomodoro e basilico 	€ 4,50
Bruschetta con stracchino e salsiccia	€ 5,50



I Fritti



Fiori di zucca con mozzarella e alici 2pz.	€ 5,50
Filetti di baccalà	€ 6,50
Suppli 	€ 3,50
Anelli di cipolla 	€ 5,50
Mozzarella in carrozza 	€ 6,50
Fritto gallina per 2 (suppli, filetto di baccalà, fiore di zucca, anelli di cipolla, patatine fritte*)	€ 16,50



Le Pizze



con impasto a lunga lievitazione (36/48 ore)
Esclusivamente lavorate con farine pregiate di grani italiani tipo "0"

MARINARA pomodoro, aglio e origano 	€ 9,50
MARGHERITA pomodoro, mozzarella e basilico 	€ 10,50
MARGHERITA DOC pomodoro fresco e mozzarella di bufala 	€ 12
ROMANA pomodoro, mozzarella, alici, capperi, olive e origano	€ 11
NAPOLI pomodoro, mozzarella e alici	€ 11
FUNGHI pomodoro, mozzarella e funghi 	€ 12
CILIEGINO mozzarella di bufala, ciliegino e basilico 	€ 12
STRACCHINO prosciutto cotto, stracchino, rucola e mozzarella	€ 12
RICCA E BUONA mozzarella, ciliegino, parmigiano, prosciutto crudo e rucola	€ 13
AI QUATTRO FORMAGGI mozzarella, provola affumicata, parmigiano e Gorgonzola 	€ 12
CAPRICCIOSA pomodoro, mozzarella, funghi, uova, olive, carciofini e prosciutto cotto	€ 13,50
BISMARCK mozzarella, provola, uovo alla Bismark e salame piccante	€ 13
DIAVOLA pomodoro, mozzarella, peperoncino e salame piccante	€ 12
VOGLIA DI PIZZA crema di burrata, patate, prosciutto cotto, in uscita pecorino romano, pepe nero e prezzemolo	€ 12
BOSCAIOLA mozzarella, funghi e salsiccia	€ 12
ORTOLANA mozzarella, scarola, friarielli e zucchine 	€ 12
PROSCIUTTO mozzarella e prosciutto crudo	€ 12
FRIARIELLI mozzarella, salsiccia e friarielli	€ 13
PATATONA mozzarella, patate, guanciale di Amatrice e rosmarino	€ 13
LUCKY RED mozzarella, provola affumicata, gorgonzola, parmigiano, nduja e salame piccante	€ 14
CALZONE mozzarella, prosciutto cotto e ricotta	€ 14
ESTIVA mozzarella, pomodori secchi, scaglie di parmigiano e pesto di basilico 	€ 13

Le Romane

Esclusivamente lavorate con farine pregiate di grani italiani tipo "0"

CARBONARA € 13 uovo, pecorino romano e guanciale
MATRICIANA € 13,50 filetto di pomodoro, guanciale e peperoncino
CACIO & PEPE € 14,50  crema di cacio romano, pepe nero, pecorino e chips di carciofi
MORTAZZA € 14,50 mozzarella di bufala, mortadella con pistacchi IGP, e pesto di pistacchio



Un impasto napoletano, a base di farine di grano a lenta macinazione. La lievitazione naturale di 48h, genera una pizza elastica, profumata e dal cornicione alto.



Bevande & Co.



Birra Poretti 4 luppoli alla spina	P € 4 / M € 6 / G € 11
Birra Brooklyn East Ipa alla spina	P € 4,50 / M € 8 / G € 14
Birra d'Abbazia Grimbergen alla spina	M € 7
Birra Poretti "00" analcolica bott. cl. 33	€ 4
Coca-Cola, Fanta, Sprite	€ 3,50
Acqua 75 cl.	€ 3
Caffè	€ 2
Liquori	€ 6
Liquori invecchiati	€ 7

01/2023



la Gallina Bianca



Pane (100 gr) e coperto
€ 1,50 a persona