

CASA GALEA

NATURALLY AUTHENTIC



20 | 9

L'ORTO DI JATU

BOWL DA COMPORRE AL MOMENTO

FAGIOLI BIANCHI
CIPOLLA ROSSA DI TROPEA
CECI
HUMMUS DI CECI
MELANZANE GLASSATE ALL'ACETO KUROZU
FRIGGITELLI ARROSTITI E POLVERE DI FOGLIE DI FICO
INSALATA RICCIA
LATTUGA
POMODORINI
POMODORI
OLIVE VERDI SCHIACCIATE IN SALAMOIA
OLIVE NERE LECCINE DENOCCIOLATE
ZUCCA IN CARPIONE

LA GRIGLIA

CARNE E PESCE DALLA BRACE

TATAKI DI RICCIOLA
TATAKI DI PALAMITA O ALALUNGA
ENTRECOTE
ANIMELLE
GALLETTO MARINATO
PORCHETTINA D'AGNELLO
PANCIA DI MAIALE

INTINGOLI E ACCOMPAGNAMENTI

SALSA PONZU
CIPOLLA AGRODOLCE
SALSA AL RAFANO
CREMA DI PATATE LEGGERMENTE AFFUMICATE
YOGURT E CETRIOLI
DISCO SAUCE

CASA GALEA

NATURALLY AUTHENTIC



I CRUDI

CARPACCIO DI PODOLICA - CAPPERI - MIELE - RAFANO
TONNO

GAMBERO ROSSO
SASHIMI DI RICCIOLA
OSTRICA GILLARDEAU

CONDIMENTI E ACCOMPAGNAMENTI

CIPOLLA SOTTACETO AI LAMPONI
SPUMA DI PISTACCHIO
RIDUZIONE DI SALSA PONZU
LIMONE CANDITO
BERGAMOTTO CANDITO

I TACOS

*TORTILLAS ORIGINALI DI MAIS NIXTAMALIZZATO,
ASSEMBLATE AL MOMENTO*

BARBACOA D'AGNELLO

BARBACOA D'AGNELLO - SALSA ROJA - FAGIOLI PAPPALUNI - NOPALES

GAMBERO

GAMBERO - FAGIOLI PAPPALUNI - ARANCIA CANDITA - PEPERONCINO

MANZO

MANZO - SALSA VERDE - NOPALES

DA AGGIUNGERE AL MOMENTO

GUACAMOLE
PICO DE GALLO
SALSA ROJA
SALSA VERDE
NOPALES

LE FRITTURE

ESPRESSE

CALAMARI SPILLO - SALSA AGRODOLCE MARCHESI
SALVIA FRITTA
FRITTELLINE DI ZUCCHINE - RICOTTA DI PECORA - MENTA
POMODORI DATTERINI IN PASTELLA
FRITTELLINE DI ZUCCHINE E GAMBERI
FRITTURINA DI PARANZA E GAMBERETTI

CASA GALEA

NATURALLY AUTHENTIC

QAFIZ

I DOLCI

MILLEFOGLIE ESPRESSA
PREPARATA E SERVITA AL MOMENTO

GRANITE E GELATI
CON BRIOCHE

FRUTTA FRESCA
TAGLIATA E SERVITA AL MOMENTO

*SI PREGA DI COMUNICARE IN ANTICIPO EVENTUALI ALLERGIE E/O
INTOLLERANZE ALIMENTARI*

TUTTE LE PROPOSTE POSSONO ESSERE GLUTEN FREE, ON REQUEST