

# Menu

# 23 Galee

## Antipasti di Mare Seafood Starters

- © **Insalata di mare** € 15,00  
*Seafood salad*
- © **Polpo e patate** € 13,00  
*Octopus and potatoes*
- © **Tris di carpacci** € 15,00  
*Trio of carpaccios*
- © **Cozze all'Orbetellana, pomodoro e pane croccante** € 13,00  
*Mussels Orbetellana style, tomato and crispy bread*
- © **Impepata di cozze e pane croccante** € 13,00  
*Peppery mussels and crispy bread*
- © **Antipasto 23 galee (mix dei nostri antipasti)** € 25,00  
*23 Galee appetizer (mix of our appetizers)*

Prototipi, soggetti a variazioni. Prototypes, subject to changes.

# Menu

# 23 Galee

## Antipasti di Terra

### Land appetizers

- ☉ **Crema di fagioli, uovo all'occhio e tartufo nero** € 13,00  
*Bean cream, fried egg, and black truffle*
- ☉ **Polenta frita, stracciatella e porcini** € 12,00  
*Fried polenta, stracciatella cheese, and porcini mushrooms*
- ☉ **Fantasia vegetariana** € 16,00  
*Vegetarian fantasy*
- ☉ **Involtini scamorza e speck** € 9,00  
*Smoked cheese and speck (Italian cured meat) rolls*
- ☉ **Tartare di Maremmana, formaggio caprino, tartufo nero** € 20,00  
*Maremma beef tartare, goat cheese, and black truffle*

Prototipi, soggetti a variazioni. Prototypes, subject to changes.

# Menu

# 23 Galee

## Primi di Mare

### Seafood first courses

- ⊙ **Linguine alle 23 Galee** € 19,00  
*Linguine with 23 Galee*
- ⊙ **Spaghetti alle vongole** € 18,00  
*Spaghetti with clams*
- ⊙ **Risotto alla pescatora** € 16,00  
*Fisherman's risotto*
- ⊙ **Tagliatelle in crema di fagioli, cozze e pane aromatizzato** € 16,00  
*Tagliatelle with bean cream, mussels, and flavored bread*
- ⊙ **Spaghetto al cavolo viola, gamberi, stracciatella e granella di pistacchio** € 21,00  
*Spaghetti with purple cabbage, shrimp, stracciatella cheese, and pistachio crumb*

## Primi di Terra

### Land first courses

- ⊙ **Tagliatelle al pesto di noci, guanciaie, e briciole di tarallo** € 14,00  
*Tagliatelle with walnut pesto, guanciaie and tarallo crumbs*
- ⊙ **Paccheri al ragù di cinghiale crema di parmigiano e tartufo nero** € 16,00  
*Paccheri with wild boar ragù, parmesan cream and black truffle*
- ⊙ **Gnocchi crema di patate e porcini** € 13,00  
*Gnocchi with potato cream and porcini mushrooms*
- ⊙ **Lasagne alla bolognese** € 12,00  
*Bolognese lasagna*

Prototipi, soggetti a variazioni. Prototypes, subject to changes.

# Menu

# 23 Galee

## Secondi di Mare

### Seafood second courses

- ⊙ **Pesce all'isolana (spigola/orata) con verdure, patate, olive e pomodorini** € 20,00  
*Island-style fish (bass or gilthead bream) with vegetables, potatoes, olives, and cherry tomatoes*
- ⊙ **Frittura di calamari e gamberi** € 18,00  
*Fried squid and shrimp*
- ⊙ **Polpo croccante in crema di patate, polvere di olive** € 19,00  
*Crispy octopus with potato cream and olive powder*
- ⊙ **Grigliata imperiale** € 25,00  
*Imperial grilled seafood*

## Secondi di Terra

### Land second courses

- ⊙ **Filetto di suino toscano, speck, crema di noci e porri croccanti** € 16,00  
*Tuscan pork fillet, speck, walnut cream, and crispy leeks*
- ⊙ **Tagliata rucola e grana** € 18,00  
*Sliced beef with arugula and Grana Padano cheese*
- ⊙ **Tagliata radicchio rosso, gorgonzola e noci** € 19,00  
*Sliced beef with red radicchio, gorgonzola cheese and walnuts*
- ⊙ **Bistecca di pollo rucola e grana** € 15,00  
*Chicken steak with arugula and Grana Padano cheese*

Prototipi, soggetti a variazioni. Prototypes, subject to changes.

# Menu

# 23 Galee

## Contorni

### Side dishes

- © **Patate al forno**  
*Roasted potatoes* € 6,00
- © **Verdure grigliate**  
*Grilled vegetables* € 6,00
- © **Verdure di stagione**  
*Seasonal vegetables* € 6,00

## Dolci & Frutta

### Desserts & Fruits

- © **Dolci della casa**  
*Homemade desserts* € 6,00
- © **Cantucci e Vin Santo**  
*Cantucci cookies with Vin Santo wine* € 7,00
- © **Frutta fresca di stagione**  
*Fresh seasonal fruit* € 6,00

Prototipi, soggetti a variazioni. Prototypes, subject to changes.