

## ENTRANTES

**OLIVAS MARINADAS** ✓  
CON HIERBAS MEDITERRÁNEAS

**PATATAS FRITAS** ✓

**CROQUETAS MORELLI**  
DE ESPINACAS Y GORGONZOLA (4 UNIDADES)

**VITELLO TONNATO**

**PORCHETTA CON SALSA DE MOSTAZA Y MIEL**

**MELANZANE ALLA PARMIGIANA**  
EN HORNO DE LEÑA

**BERENJENA ASADA CON HUMMUS**  
BERENJENA ASADA, BROTES DE TEMPORADA, HUMMUS, ARANDANOS SECOS, TOMATES CHERRY Y VINAGRETA SALSA DE SOJA

**FOGACCIA CON ROMERO Y SAL GORDA** ✓

**MORTADELLA**

**BURRATA Y AOVE**  
EXTRA DE TOMATITOS CHERRY

**CALAMARES FRITOS, LIMÓN Y SALVIA**

**ENSALADA DE RÚCULA** ✓  
RÚCULA, LÁMINAS DE CALABACÍN, TOMATES SECOS, CHERRYS, ALMENDRAS Y VINAGRETA DE MÓDENA

## PASTA

**SPAGHETTI A LA CARBONARA** 11,30  
GUANCIALE, YEMA DE HUEVO, PECORINO, PARMESANO Y PIMIENTA NEGRA

**RIGATONE CON PESTO GENOVÉS** 9,80  
CON RICOTTA

**LINGUINI FRUTTI DI MARE** 14,00  
GAMBAS, MEJILLONES Y SOFRITO DE TOMATE

**PASTA INFANTIL** 9,80  
SPAGHETTI CON SALSA DE TOMATE Y PARMESANO

**PASTA SIN GLUTEN**  
CON SALSA FRUTTI DI MARE, AL PESTO O SALSA DE TOMATE Y PARMESANO

EN CASO DE TENER ALGUNA INTOLERANCIA O ALERGIA, SOLICITA A TU CAMARERO LA CARTA DE ALERGENOS

### NUESTROS EXTRAS FAVORITOS

BURRATA	3,00	PEPPERONI	1,50
TRUFA	3,50	PROSCIUTTO COTTO	1,50
BUTIFARRA	2,00	TOMATES CHERRY	1,50
MOZZARELLA	2,00	GUANCIALE	1,50
GORGONZOLA	1,80	CHAMPIÑÓN	0,70

# FRANKIE GALLO

## PIZZAS

### CLÁSICAS

#### BASE DE TOMATE Y MOZZARELLA

**MARGHERITA** 10,00  
GRANA PADANO, ALBAHACA

**COTTO FUNGHI** 12,50  
CHAMPIÑONES, JAMÓN COCIDO

**PEPPERONI** 12,75  
CHORIZO IBÉRICO, CEBOLLA ESTOFADA, CILANTRO

**PARMIGIANA** 13,75  
BERENJENA, RICOTTA, TOMATES CHERRY, ALBAHACA, GRANA PADANO, ORÉGANO

**SPECKZOLA** 13,50  
MOZZARELLA, GORGONZOLA, SPECK, HIGOS, RÚCULA Y ACEITE DE ROMERO

### ROJAS

#### BASE DE TOMATE

**TEMATO** ✓ 13,50  
AJO, CEBOLLA TIERNA, ALBAHACA, ORÉGANO, TOMILLO, TOMATES ASADOS, ACEITUNAS, BASE DE TOMATE AMARILLO

EXTRA BURRATA

**AMATRICIANA** 12,50  
GUANCIALE, PECORINO, PIMIENTA

**PUTTANESCA** 11,50  
AJO, ACEITUNAS, ALCAPARRAS, ANCHOAS, ORÉGANO Y ALBAHACA

**ARRABBIATA** 13,50  
AJO, GUINDILLA, BURRATA, PEREJIL, PIMIENTA, ORÉGANO

### FOGACCIA

**RAVAL** ✓ 12,50  
BASE DE BABA GANOUSH, RÚCULA, OLIVAS NEGRAS, TOMATES CHERRYS Y CHIPS DE REMOLACHA



### BLANCAS

#### BASE DE MOZZARELLA

**CUATRO QUESOS** 14,00  
SCAMORZA AHUMADA, GORGONZOLA, GRANA PADANO, YUCA Y BONIATO FRITOS, SALVIA Y PIMIENTA

**CARBONARA DE TRUFA** 18,00  
GUANCIALE, HUEVO, PECORINO, GRANA PADANO Y TRUFA NEGRA

**DJANGO** 13,00  
BUTIFARRA, PIMIENTOS ASADOS, AJO, ALCAPARRAS, ALBAHACA, GRANA PADANO

**MAMMA PORCA** 17,50  
SCAMORZA AHUMADA, BERENJENA AL HORNO, PORCHETTA, SALSA DE MOSTAZA Y MIEL, ROMERO

**LA PESTO** 16,00  
BASE DE PESTO, TOMATES CHERRY CONFITADOS, PARMESANO, PIÑONES, PIMIENTA

**LIMONE** 14,90  
BRÓCOLI, RODAJAS DE LIMÓN CONFITADO, ANCHOAS Y ALIOLI DE PEPPERONCINO

### POSTRES

**TIRAMISÚ** 6,50

**PANNA COTTA DE VAINILLA** 4,80  
POSTRE TRADICIONAL DE PIEMONTE DE NATA COCIDA, ACOMPAÑADA DE FRUTOS ROJOS

**HELADO ARTESANO** 6,00

**AFFOGATO** 4,50  
BOLA DE HELADO DE VAINILLA CASERO "AHOGADO" EN UN CAFÉ EXPRESO

**MINI PIZZA DE NUTELLA** 5,50  
SERVIDO CON HELADO DE AVELLANA

@FRANKIE\_GALLO\_CHACHACHA

WWW.FRANKIEGALLOCHACHACHA.COM

PIZZA LIMITED EDITION  
PREGUNTA AL CAMARERO



# VINOS

## BLANCO

**40 VENDIMIAS**  
VERDEJO.  
CASTELLA I LLEÓ.

   
3,50 16,00

**VIAMIC FAMÓS**  
XAREL·LO  
PENEDÈS.

19,00

**CELISTIA**  
VIOGNIER I MACABEU  
COSTERS DEL SEGRE.

18,00

**DUCHESSA ALLEGRA**  
GARGANEGA.  
ITALIA.

29,00

**NOTE DI BIANCO**  
GRILLO.  
ITÀLIA.

38,00

## ROSADO

**CASTELLROIG SO DE ROSELLES**  
CASTELLORIG. ULL DE LLEBRE  
PENEDÈS.

   
4,00 18,00

## TINTO

**VINS DE PAGESOS I PAGESES**  
CARINYENA, MACABEU I GARNATXA  
L'EMPORDÀ

   
3,50 14,00

**EL MISSATGER**  
CARINYENA  
L'EMPORDÀ.

4,00 17,00

**CELISTIA**  
ULL DE LLEBRE - SYRAH  
COSTERS DEL SEGRE

19,00

**KOALITRE**  
GARNATXA, CINSAULT  
1L. FRANÇA

28,00

**LANGHE ROSSO**  
ITÀLIA

28,00

**BEAUJOLAIS VILLAGES**  
2020. DOMAINE CHAPEL

29,00

## ORANGE

**SELECCIÓ 3R**  
CARTOIXÀ VERMELL  
BAIX GAIÀ

  
19,75

**L'ORANGET DE MONTMELL**  
MOSCATELL, CARINYENA I MACABEU  
TARRAGONA

27,00

## BURBUJAS

**ESMEL BRUT NATURE**  
XAREL·LO, MACABEU I PARELLADA  
PENEDÈS

   
3,50 18,00

**DUMENGE ANCESTRAL**  
XAREL·LO  
PENEDÈS

26,00

**FADES DE GRANIT**  
CÒSMIC. PET NAT ROSAT DE GARNATXA ROJA I  
CARNYENA BLANCA  
L'EMPORDÀ

26,00

## SIDRAS

**GOS COM FUX** (375ML)  
SIDRA DE MANZANAS DEL EMPORDÀ (SERPS)

  
10,00

**HOCUS POCUS** (375ML)  
MANZANAS Y FLORES DE SAÛC

10,00

## SANGRÍA

**SANGRÍA LA CALA ADRIÀ**

  
5,00 18,00

# PARA ROMPER EL HIELO...



## COCTELES

**APEROL SPRITZ** 7,00  
APEROL, ESPUMOSO, SODA

**BLOODY LOLY** 9,00  
VODKA, MANZANILLA "LA GUITA",  
TABASCO, WORCESTER SAUCE, ZUMO  
DE TOMATE

**NEGRONI** 9,00  
GINEBRA, CAMPARI, VERMOUTH

**MARGARITA** 9,00  
TEQUILA, LIMA, TRIPLE SECO

**MOSCOW MULE** 9,00  
VODKA, LIMA, GINGER BEER

**MAMMAPORCA** 9,00  
GINEBRA, LAVANDA, VIOLETA, ZUMO DE LIMÓN

**MOJITO CHA CHA CHA** 9,00  
RON, MENTA, LIMA, AZÚCAR MORENO, SODA

**ESPRESSO MARTINI** 9,00  
COFFEE, COFFEE LIQUOR, VODKA

**GIN BASIL SMASH** 9,00  
GIN HENDRICKS, LEMON, ALBAHACA

## REFRESCOS

**AGUA NATURAL/GAS** (70cl) 2,90  
ENVASADA AL MOMENTO

**REFRESCOS** Organics by Red Bull 2,95  
CON INGREDIENTES 100% NATURALES

**COLA PREMIUM**  
**BITTER LEMON** LIMÓN  
**BLACK ORANGE** NARANJA  
**GINGER BEER** JENGIBRE  
**GINGER ALE SPICY** JENGIBRE Y TOQUE PICANTE  
**RED BULL**

**NESTEA** (30cl) 2,95  
LIMÓN

**ZUMOS** 2,95

## KOMBUCHA

Bebida fermentada sin alcohol  
elaborada con plantas naturales.

**HIRU** 37,00  
AMA BREWERY. PET NAT KOMBUCHA. 2,5%

KOMBUCHA D'ENSO FERMENTOS  
EN SANT MARTÍ SESCORTS

**CAFÉ** 18,00

**LIMÓN** 7,00 16,00

**MENTA** 7,00 16,00

**THIMUS** 7,00 16,00

PREGUNTA  
POR EL COCTEL  
DEL DÍA

## BIRRAS

**MORITZ 7** TIRADOR 1,90 2,95 4,95 9,00  
(5'4%) -PILSNER. BARCELONA

**MORITZ EPIDOR** BOTELLA 3,75  
(7'2%) - STRONG PALE LAGER  
BARCELONA, SPAIN

**MORITZ 0,0** BOTELLA 3,75  
(0,0%)  
BARCELONA, SPAIN

**ESPIGA BLONDE ALE** LATA 4,95

**ESPIGA IPA GARAGE** LATA 5,00

**CERVEZA DEL MES** LATA 9,00  
Espiga llena de vida!

