L'Allergène n'est pas un poison,
mais quelqu'un doit y prêter attention

Si vous êtes sujets à quelques intolérances ou allergies alimentaires, signalez-le à nos effectifs qui vous aideront à éviter les aliments contenant les produits auxquels vous êtes intolérants ou allergiques.

De toute façon, sachez que les aliments et les boissons offerts dans ce restaurant sont produits dans des laboratoires et administrés dans des locaux où on utilise et on sert des produits contenant les allergènes suivants :

1. Des céréales contenant du gluten, à savoir grain, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut, aussi bien que leurs souches hybrides et les produits dérivés.
2. Des coquillages et des produits à base de coquillages.
3. Des œufs et des produits à base d'œufs.
4. Du poisson et des produits à base de poisson.
5. Des cacahuètes et des produits à base de cacahuètes.
6. Du soja et des produits à base de soja.
7. Du lait et des produits à base de lait (lactose inclus).
8. Des fruits à coque, à savoir amandes, noisettes, noix, noix d'acagiu', noix de pecan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia, noix de Queensland, et leurs produits.
9. Du céleri et des produits à base de céleri.
10. De la moutarde et des produits à base de moutarde.
11. Des graines de sésame et des produits à base de graines de sésame.
12. De l'anhydride sulfureux et des sulfites dans des concentrations supérieures à 10mg/kg ou 10mg/litre en termes de SO2.
13. Des lupins et des produits à base de lupins.
14. Des mollusques et des produits à base de mollusques.

Couvert	€ 3,00

Entrées

Charcuterie variée, viande de cheval avec parmesan et roquette, pickles et polenta avec champignons 7	€ 16,00
Formaggella grillée, servie sur un lit de roquette 7	€ 7,00
Salade de queues de crevettes avec céleri blanc et tomates cerises* 2,9	€ 9,50
Tartare de bœuf (avec ou sana œuf) 3,10	€ 18,00

Salade de carpaccio

Salade, bœuf, copeaux de parmesan 7	€ 18,00

Salade du Gallo

Salade, carottes, tomates, mozzarella de bufflonne, thon, olives 4,7	€ 11,00

Salade Caprese

Mozzarella, tomates, basilic 7	€ 9,00

Salade Grecque

Tomates, feta, oignons, olives, concombre, origan 7	€ 9,50

Terrines

Terrine avec polenta, fromage Asiago, bacon et champignons 7	€ 9,00
Terrine avec fromage Asiago et cèpes 7	€ 8,00

Accompagnements

Légumes variés grillés et faits sauter	€ 5,50
Pommes de terre au romarin	€ 4,50
Salade variée de saison	€ 4,00
Grosse salade variée de saison	€ 7,00
Polenta	€ 3,50

Premiers cours

Risotto aux cèpes* (2 personnes minimum) 7	€ 10,00

* Probable emploi d'ingrédients surgelés

Risotto aux cèpes* et fromage Tomino (2 personnes minimum) 7		€ 12,50
Tagliatelle aux cèpes* 1,3		€10,00
Tagliatelle saucisse radicchio et vin rouge 1,3,7		€ 9,50
Pappardelle au sanglier 1,3,7,9		€ 10,50
Gnocchis au ragoût de canard 1,7,9		€ 10,50
Garganelli du Gallo 7,1,3		
(tomates, aubergines, fromage, thym, huile, ail)		€ 9,50
Spaghetti crème fraîche et speck (avec roquette sur demande) 1,7		€ 9,50
Penne à la norcina (saucisse, crème à la truffe et champignons) 1,7		€ 14,00
Fusilli à la tzigane (ragoût de canard, crème fraîche, romarin et piment) 1,7,9		€ 11,00
Gnocchis au beurre versé 1,7		€ 7,50
Casoncelli au beurre versé 1,3,7,9		€ 9,50
Pennes à la sauce tomate 1,9		€ 8,00
Pâtes en blanc 1		€ 7,50
Spaghetti ail, huile, piment et crevettes* 1,2		€ 10,50
Spaghetti avec gambas en croûte* (2 personnes minimum) 1,2	Chaque	€ 14,50
Tagliolini courgettes et crevettes* 1,3,7,14		€ 9,50
Pâtes baby 1		€ 5,00
Pâtes baby au ragoût 1,7,9		€ 7,50

Deuxièmes cours

Assortiment de viande grillée	€ 16,50
Petits steaks de cheval grillés	€ 9,00
Poulet grillé (temps d'attente 25 minutes)	€ 15,00
Petit Fiorentina (côte de bœuf grillée, le kilo)	€ 55,00
Entrecôte de bœuf	€ 16,00
Côte aux champignons*	€ 20,00
Côte à la S. Giustina*	€ 17,00
Côte au chicorée rouge	€ 16,50

* Probable emploi d'ingrédients surgelés

Côte au romarin	€ 15,50
Côte sur lit de roquette	€ 15,50
Côte de cheval sur roquette et parmesan	€ 16,00
Fiorentina (côte de bœuf grillée, le kilo)	€ 55,00
Fromage grillé 7	€ 7,00
Polenta et saucisse grillées	€ 7,00
Plat végétarien (fromage grillé, légumes variés) 7	€ 11,00
Petits steaks de bœuf ou de cheval avec légumes grillés ou pommes de terre au romarin	€ 12,00
Queues de crevettes au brandy* 7,14	€ 16,00
Filet de perche à la méditerranéenne* 4	€ 15,00
Ragoùt d' âne avec polenta 9	€ 17,00

* Probable emploi d'ingrédients surgelés

Pizzas

Marinara

Tomate, huile, ail 1 € 5,00

Margherita

Tomate, mozzarella 1,7 € 6,50

Pugliese

Tomate, mozzarella, oignons 1,7 € 7,00

Napoli

Tomate, mozzarella, anchois 1,4,7 €7,00

Wurstel

Tomate, mozzarella, wurstel 1,7 € 7,00

Romana

Tomate, mozzarella, anchois, câpres 1,4,7 € 7,50

Prosciutto

Tomate, mozzarella, jambon blanc 1,7 € 8,00

Prosciutto e funghi

Tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons 1,7 € 8,50

Tonno

Tomate, mozzarella, thon 1,4,7 € 8,00

Tonno e cipolle

Tomate, mozzarella, thon, oignons 1,4,7 € 8,50

Capricciosa

Tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons, artichauts 1,7 € 8,50

Quattro stagioni

Tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons, artichauts, olives 1,7 € 9,00

Caprese

Tomate, mozzarella de bufflonne, tomate fraîche, origan 1,7 € 8,50

Crudo

Tomate, mozzarella, jambon cru 1,7 € 9,00

Diavola

Tomate, mozzarella, saucisson piquant 1,7 € 7,50

* Probable emploi d'ingrédients surgelés

Porcini

Tomate, mozzarella, cèpes 1,7 € 10,00

Quattro formaggi

Tomate, mozzarella, parmesan, montagna, taleggio 1,7 € 9,50

Davida

Tomate, mozzarella, pommes de terre, brie, saucisson piquant 1,7 € 10,00

Pizza Tonic

Tomate, mozzarella, pommes de terre, brie, coppa (collet du cochon) 1,7 € 10,00

Vegetariana

Tomate, mozzarella, courgettes, aubergines, chicorée 1,7 € 9,00

Patate

Tomate, mozzarella, pommes de terre au romarin 1,7 € 7,50

Speck

Tomate, mozzarella, speck (variété de jambon cru salé et fumé) 1,7 € 8,50

Speck e Brie

Tomate, mozzarella, speck, brie 1,7 € 9,50

Nedra

Tomate, mozzarella, jambon blanc, taleggio 1,7 € 8,50

Andrea

Tomate, mozzarella de bufflonne, anchois, mozzarella 1,4,7 € 8,50

Pier

Tomate, mozzarella, mozzarella de bufflonne, saucisson piquant, roquette € 8,50
1,7

Taleggio Cavallo e Rucola

Tomate, mozzarella, taleggio, viande de cheval fumée, roquette 1,7 € 11,00

Gallo

Tomate, mozzarella, saucisse, montagna, sauce de truffe 1,7 € 14,00

Corona pizza

Tomate, mozzarella, saucisse, 'Nduja, ricotta 1,7 € 11,00

Calzone

Tomate, mozzarella 1,7 € 7,00

* Probable emploi d'ingrédients surgelés

Calzone farcito	
Tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons 1,7	€ 9,00
Calzone sbagliato	
Tomate, mozzarella, mozzarella de bufflonne, saucisson piquant, roquette 1,7	€ 9,50
Fernanda	
Tomate, mozzarella, mozzarella de bufflonne, saucisson piquant, anchois, câpres 1,4,7	€ 10,00
Miru'	
Tomate, mozzarella, courgettes, crevettes*, roquette 1,2,7	€ 9,00
Verde	
Tomate, mozzarella, pesto, petits artichauts 1,7,8	€ 8,00
Max	
Tomate, mozzarella, pesto, petits artichauts, lard 1,7,8	€ 10,50
Paola	
Tomate et mozzarella (après cuisson), saucisson piquant, basilic, piment 1,7	€ 10,00
Julio	
Tomate, mozzarella, ricotta, chicorée rouge 1,7	€ 8,50
Sameera	
Tomate, mozzarella, champignons, artichauts, tomates cerises, olives, basilic, mozzarella de bufflonne 1,7	€ 11,50
Luca	
Tomate, mozzarella, mozzarella de bufflonne, câpres, pesto, saucisson piquant 1,7,8	€ 9,00
Katio	
Tomate, mozzarella, crème fraîche, roquette, jambon cru 1,7	€ 9,50
Pizza baby	-10% sur le prix normale

* Probable emploi d'ingrédients surgelés

Focacce

Simo

Parmesan, huile 1,7	€ 5,00

« C »

Mozzarella, huile, ail, piment 1,7	€ 6,50

Rosmarino

Huile, romarin, sel gros 1	€ 3,50

« W »

Mozzarella, jambon cru, roquette 1,7	€ 8,50

Adjonctions ingrédients

Charcuterie, mozzarella de bufflonne, cèpes, thon	€3,00
Mozzarella, roquette, légumes, autre	€ 2,00

Ingrédients de la pâte à pizza :

Farine 00, eau minérale, sel, huile extravierge, bière, blé noir, levure de bière frais

* Probable emploi d'ingrédients surgelés

Desserts faits maison

Gâteau au chocolat 1,3,7	€ 5,00
Tarte aux pommes 1,3,7	€ 5,00
Cheesecake au Nutella 1,3,7,8	€ 5,00
Cheesecake aux fruits rouges 1,3,7	€ 5,00
Crème brulée 3,7	€ 6,00
Tiramisù 1,3,7	€ 5,00
Panna cotta aux fruits rouges 7	€ 5,00
Sbrisolona 1,3,7,8	€ 4,00
Cantuccini con vin santo 1,3,7,8	€ 6,00

Desserts glacés

Sorbet au citron (aussi avec de la liqueur à la réglisse) 7	€ 3,00
Galletto 7	€ 1,50

Fruits

Fraises avec crème fouettée 7	€ 5,00
Ananas caramélisé	€ 5,00
Macedoine	€ 5,00

GLACES

Cornetto , Magnum , Biscuit a la creme glacee 7,1,8	€ 4,00
Glace	€ 1,00
Truffe pochee au cafe’ 7	€ 6,00

* Probable emploi d’ingrédients surgelés

Vins rouges au débit

Grappolo Marsadri à la pression 1 litre	€ 11,00
Grappolo Marsadri à la pression ¼ litre	€ 3,00
Grappolo Marsadri à la pression ½ litre	€ 6,00
Marzemino Marsadri ¼ litre	€ 5,00
Marzemino Marsadri ½ litre	€ 9,00
Brolo Marsadri ¼ litre	€ 5,00
Brolo Marsadri ½ litre	€ 9,00
Brolo Marsadri ¼ litre	€ 7,00
Brolo Marsadri ½ litre	€ 14,00
Valpolicella Ripasso ¼ litre	€ 9,00
Valpolicella Ripasso ½ litre	€ 17,00

Vins blancs au débit

Grappolo Marsadri à la pression 1 litre	€ 11,00
Grappolo Marsadri à la pression ¼ litre	€ 3,00
Grappolo Marsadri à la pression ½ litre	€ 6,00
Lugana Marsadri ¼ litre	€ 8,00
Lugana Marsadri ½ litre	€ 15,00
Cà Vigna pétillant ¼ litre	€ 3,50
Cà Vigna pétillant ½ litre	€ 7,00
Cà Vigna pétillant 1 litre	€ 13,00

Vins de desserts au verre

Passito de Pantelleria	€ 5,00

Bières à la pression

Krombacher	0,2	€ 3,00
Krombacher	0,4	€ 5,00
Krombacher Ice	0,5	€ 6,00

* Probable emploi d'ingrédients surgelés

Krombacher	1 litre	€ 10,00
Primator premium (bière tchèque)	0,3	€ 4,50
Primator premium (bière tchèque)	0,5	€ 7,00
Primator premium (bière tchèque)	1 litre	€ 14,00
Paulaner Zwickl (non filtrée)	0,3	€ 4,50
Paulaner Zwickl (non filtrée) Ice	0,5	€ 6,50
Wieze (Blanche)	0.25	€ 4,00
Wieze (Blanche)	0.5	€ 7,00

Bières en bouteille

Waizen	0,50	€ 6,00
Bière sans alcool	0,50	€ 6,00

Boissons

Eau minérale plate ou pétillante		€ 3,00
Coca, orangeade, lemonsoda, etc.		€ 3,50
Bouteille de soda	1 litre	€ 6,00

Cafétéria

Café		€ 1,30
Café d'orge		€ 2.00
Café décaféiné		€ 1,40
Café arrosé		€ 1,80
Cappuccino		€ 2,50

Liqueur nationale, digestifs	à partir de	€ 4,00
Eau-de-vie	à partir de	€ 3,50
Liqueur étrangères	à partir de	€ 5,00

* Probable emploi d'ingrédients surgelés

Vins rouges

Bonarda Gennari	€ 12,00
Sangue di Giuda (vin doux)	€ 13,00
Lambrusco Marcello	€ 15,00
Lambrusco Otello Ceci	€ 18,00
Noir de Lambrusco Ceci	€ 23,00
Garda Classico Marsadri	€ 15,00
Lagrein	€ 24,00
Aether Masottina	€ 18,00
Groppello Marsadri	€ 15,00
Marzemino Marsadri	€ 15,00
Rosso toscana	€ 16,00
Grumello Nino Negri	€30,00
Valpolicella Classico	€ 20,00
Brolo Marsadri Rosso Superiore	€ 21,00
Rosso di Montalcino	€ 30,00
Barbera d'Alba Superiore	€ 21,00
Nobile Montepulciano	€ 27,00
Rosso del Pioppo	€ 25,00
Valpolicella Ripasso	€ 26,00
Le Tense Sassella Valtellina Superiore	€ 42,00
Amarone della Valpolicella	€ 41,00
Mazèr Valtellina Superiore	€ 33,00
Nebbiolo d'Alba	€ 21,00
Dolcetto d'Alba	€ 21,00
Sagrantino di Montefalco	€ 35,00
Brunello di Montalcino	€ 45,00

* Probable emploi d'ingrédients surgelés

Vins blancs et rosés

Lugana Marsadri	€ 22,00
Lugana Pilandro	€ 26,00
Custoza	€ 16,00
Falanghina del Sannio	€ 16,00
Bianco del Pioppo	€ 17,00
Prosecco Val D'Oca	€ 23,00
Prosecco Millesimato	€ 19,00
Chiaretto Marsadri	€ 16,00
Gewurztraminer	€ 24,00
Champagne Gremillet Brut	€ 55,00
Moscato d'Asti	€ 14,00
Passito di Pantelleria	€ 22,00

* Probable emploi d'ingrédients surgelés