

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 SO<sub>2</sub>.
13. Des lupins et des produits à base de lupins.
14. Des mollusques et des produits à base de mollusques.

**Couvert** € 2,50

### **Entrées**

Charcuterie variée, viande de cheval avec parmesan et roquette, pickles et polenta avec champignons € 16,00

Formaggella grillée, servie sur un lit de roquette € 6,00

Salade de queues de crevettes avec céleri blanc et tomates cerises\* € 9,50

### **Salade du Gallo**

Salade, carottes, tomates, mozzarella de bufflonne, thon, olives € 9,50

### **Salade Caprese**

Mozzarella, tomates, basilic € 8,50

### **Salade Grecque**

Tomates, feta, oignons, olives, concombre, origan € 8,50

### **Terrines**

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

### **Accompagnements**

Légumes variés grillés et faits sauter € 5,00

Pommes de terre au romarin € 4,00

Salade variée de saison € 4,00

Grosse salade variée de saison € 7,00

Polenta € 3,50

### **Premiers cours**

Risotto aux cèpes\* (2 personnes minimum) € 9,50

Risotto poires et taleggio (2 personnes minimum) € 9,50

Tagliatelle aux cèpes\* € 9,50

Pappardelle au sanglier € 9,50

\* Probable emploi d'ingrédients surgelés

Gnocchis au ragoût de canard	€ 9,50
Garganelli du Gallo (tomates, aubergines, fromage, thym, huile, ail)	€ 8,50
Spaghetti crème fraîche et speck (avec roquette sur demande)	€ 8,50
Penne à la norcina (saucisse, crème à la truffe et champignons)	€ 12,00
Fusilli à la tzigane (ragoût de canard, crème fraîche, romarin et piment)	€ 9,50
Gnocchis au beurre versé	€ 7,00
Casoncelli au beurre versé	€ 9,50
Petites penne à la sauce tomate	€ 7,00
Pâtes en blanc	€ 6,00
Spaghetti ail, huile, piment et crevettes*	€ 8,50
Spaghetti avec gambas en croûte* (2 personnes minimum)	€ 13,50
Tagliolini courgettes et crevettes*	€ 8,50
Pâtes baby	€ 5,00
Pâtes baby au ragoût	€ 7,00

## Deuxièmes cours

daube d'âne à la polenta	€ 15,00
Assortiment de viande grillée	€ 14,00
Petits steaks de cheval grillés	€ 9,00
Poulet grillé (temps d'attente 25 minutes)	€ 14,00
Petit Fiorentina (côte de bœuf grillée, le kilo)	€ 45,00
Entrecôte de bœuf	€ 14,00
Côte aux champignons*	€ 18,00
Côte à la S. Giustina*	€ 16,00
Côte au chicorée rouge	€ 15,00
Côte au romarin	€ 14,00
Côte sur lit de roquette	€ 14,00
Côte de cheval sur roquette et parmesan	€ 15,00

\* Probable emploi d'ingrédients surgelés

Fiorentina (côte de bœuf grillée, le kilo)	€ 45,00
Fromage grillé	€ 7,00
Polenta et saucisse grillées	€ 7,00
Plat végétarien (fromage grillé, légumes variés)	€ 10,50
Petits steaks de bœuf ou de cheval avec légumes grillés ou pommes de terre au romarin	€ 11,00
Gambas au brandy*	€ 16,00
Filet de perche à la méditerranéenne*	€ 14,00

\* Probable emploi d'ingrédients surgelés

## **Pizzas**

### **Marinara**

Tomate, huile, ail € 4,00

### **Margherita**

Tomate, mozzarella € 5,50

### **Pugliese**

Tomate, mozzarella, oignons € 6,50

### **Napoli**

Tomate, mozzarella, anchois €6,50

### **Wurstel**

Tomate, mozzarella, wurstel € 6,50

### **Romana**

Tomate, mozzarella, anchois, câpres € 7,00

### **Prosciutto**

Tomate, mozzarella, jambon blanc € 7,00

### **Prosciutto e funghi**

Tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons € 7,00

### **Tonno**

Tomate, mozzarella, thon € 7,00

### **Tonno e cipolle**

Tomate, mozzarella, thon, oignons € 7,50

### **Capricciosa**

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

### **Quattro stagioni**

Tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons, artichauts, olives € 8,00

### **Caprese**

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

### **Crudo**

Tomate, mozzarella, jambon cru € 7,50

### **Diavola**

Tomate, mozzarella, saucisson piquant € 6,50

\* Probable emploi d'ingrédients surgelés

<b>Porcini</b>	
Tomate, mozzarella, cèpes	€ 9,00
<b>Ugo</b>	
Tomate, mozzarella, saucisson piquant, champignons	€ 9,00
<b>Cace</b>	
Tomate, mozzarella, cèpes, Asiago, speck	€ 14,00
<b>Quattro formaggi</b>	
Tomate, mozzarella, parmesan, montagna, taleggio	€ 8,50
<b>Davida</b>	
Tomate, mozzarella, pommes de terre, brie, saucisson piquant	€ 9,00
<b>Pizza Tonic</b>	
Tomate, mozzarella, pommes de terre, brie, coppa (collet du cochon)	€ 9,00
<b>Vegetariana</b>	
Tomate, mozzarella, courgettes, aubergines, chicorée	€ 8,00
<b>Patate</b>	
Tomate, mozzarella, pommes de terre au romarin	€ 7,00
<b>Speck</b>	
Tomate, mozzarella, speck (variété de jambon cru salé et fumé)	€ 7,50
<b>Speck e Brie</b>	
Tomate, mozzarella, speck, brie	€ 8,00
<b>Nedra</b>	
Tomate, mozzarella, jambon blanc, taleggio	€ 7,50
<b>Andrea</b>	
Tomate, mozzarella de bufflonne, anchois, mozzarella	€ 8,00
<b>Pier</b>	
Tomate, mozzarella, mozzarella de bufflonne, saucisson piquant, roquette	€ 7,50
<b>Taleggio Cavallo e Rucola</b>	
Tomate, mozzarella, taleggio, viande de cheval fumée, roquette	€ 10,50
<b>Gallo</b>	
Tomate, mozzarella, saucisse, montagna, sauce de truffe	€ 12,00
<b>Corona pizza</b>	

\* Probable emploi d'ingrédients surgelés

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

### **Calzone**

Tomate, mozzarella € 6,50

### **Calzone farcito**

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

### **Calzone sbagliato**

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

### **Fernanda**

Tomate, mozzarella, mozzarella de bufflonne, saucisson piquant, anchois, câpres € 9,00

### **Miru'**

Tomate, mozzarella, courgettes, crevettes\*, roquette € 8,00

### **Verde**

Tomate, mozzarella, pesto, petits artichauts € 7,50

### **Max**

Tomate, mozzarella, pesto, petits artichauts, lard € 8,50

### **Paola**

Tomate et mozzarella (après cuisson), saucisson piquant, basilic, piment € 9,00

### **Julio**

Tomate, mozzarella, ricotta, chicorée rouge € 8,00

### **Sameera**

Tomate, mozzarella, champignons, artichauts, tomates cerises, olives, basilic, mozzarella de bufflonne € 11,00

### **Luca**

Tomate, mozzarella, mozzarella de bufflonne, câpres, pesto, saucisson piquant € 8,50

### **Katio**

Tomate, mozzarella, crème fraîche, roquette, jambon cru € 8,50

**Pizza baby** -10% sur le

\* Probable emploi d'ingrédients surgelés

prix  
normale

## **Focacce**

### **Simo**

Parmesan, huile € 5,00

### **« C »**

Mozzarella, huile, ail, piment € 6,00

### **Rosmarino**

Huile, romarin, sel gros € 3,50

### **Ai salumi**

Huile, charcuterie € 8,50

### **« W »**

Mozzarella, jambon cru, roquette € 8,00

## **Adjonctions ingrédients**

Charcuterie, mozzarella de bufflonne, cèpes, thon €2,50

Mozzarella, roquette, légumes, autre € 1,50

## **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	€ 5,00
Tarte aux pommes	€ 5,00
Cheesecake au Nutella	€ 5,00
Cheesecake aux fruits rouges	€ 5,00
Crème brûlée	€ 5,00
Tiramisù	€ 5,00
Panna cotta aux fruits rouges	€ 5,00

### **Desserts glacés**

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

### **Fruits**

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

\* Probable emploi d'ingrédients surgelés

### **Vins rouges au débit**

Grappolo Marsadri à la pression 1 litre	€ 10,00
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
Valpolicella Ripasso ¼ litre	€ 8,00
Valpolicella Ripasso ½ litre	€ 16,00

### **Vins blancs au débit**

Grappolo Marsadri à la pression 1 litre	€ 10,00
Grappolo Marsadri à la pression ¼ litre	€ 3,00
Grappolo Marsadri à la pression ½ litre	€ 6,00
Lugana Marsadri ¼ litre	€ 6,00
Lugana Marsadri ½ litre	€ 11,00
Cà Vigna pétillant ¼ litre	€ 3,50
Cà Vigna pétillant ½ litre	€ 7,00
Cà Vigna pétillant 1 litre	€ 12,00

### **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
Krombacher	1 litre	€ 10,00
Paulaner Marzen (rouge)	0,2	€ 3,50
Paulaner Marzen (rouge)	0,4	€ 6,00

\* Probable emploi d'ingrédients surgelés

Paulaner Marzen (rouge)	1 litre	€ 12,00
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	€ 5,00

### **Boissons**

Eau minérale plate ou pétillante		€ 2,50
Coca, orangeade, lemonsoda, etc.		€ 3,50
Bouteille de soda	1 litre	€ 5,00

### **Cafétéria**

Café		€ 1,20
Café d'orge, Ginseng		€ 1,50
Café décaféiné		€ 1,40
Café arrosé		€ 1,60
Cappuccino		€ 2,20

<b>Liqueur nationale, digestifs</b>	à partir de	€ 4,00
-------------------------------------	-------------	--------

<b>Eau-de-vie</b>	à partir de	€ 3,50
-------------------	-------------	--------

<b>Liqueur étrangères</b>	à partir de	€ 5,00
---------------------------	-------------	--------

### **Vins rouges**

Bonarda Gennari		€ 12,00
Sangue di Giuda		€ 13,00
Lambrusco		€ 15,00

\* Probable emploi d'ingrédients surgelés

Lambrusco Otello Ceci	€ 23,00
Garda Classico Marsadri	€ 14,00
Lagrein	€ 15,00
Aether Masottina	€ 18,00
Groppello Marsadri	€ 14,00
Marzemino Marsadri	€ 14,00
Rosso toscana	€ 16,00
Grumello Nino Negri	€ 30,00
Valpolicella Classico	€ 19,00
Brolo Marsadri Rosso Superiore	€ 19,00
Rosso di Montepulciano Poliziano	€ 20,00
Barbera d'Asti Superiore DOCG	€ 23,00
Nobile Montepulciano	€ 27,00
Rosso di Montalcino Capanna	€ 32,00
Valpolicella Ripasso	€ 25,00
Le Tense Sassella Valtellina Superiore	€ 42,00
Amarone della Valpolicella	€ 41,00
Mazèr Valtellina Superiore	€ 33,00
Nebbiolo ravello	€ 30,00
Dolcetto d'Alba	€ 21,00
Brunello di Montalcino	€ 50,00

### **Vins blancs et rosés**

Lugana Marsadri	€ 18,00
Lugana Pilandro	€ 20,00
Custoza	€ 16,00
Prosecco Masottina	€ 19,00
Lugana Bulgarini	€ 24,00
Prosecco Millesimato	€ 18,00
Chiaretto Marsadri	€ 14,00
Gewurztraminer	€ 20,00

\* Probable emploi d'ingrédients surgelés

Champagne Gremillet Brut

€ 60,00

Passito di Pantelleria

€ 22,00

\* Probable emploi d'ingrédients surgelés