

# Osteria al Gallo

*Allergen ist kein Gift,*

*aber jemand muss darauf achten*

Wenn Sie an Nahrungsmittelallergien oder -unverträglichkeiten leiden, melden Sie dies unseren Mitarbeitern, die in der Lage sind, die Genres zu vermeiden, die Produkte enthalten, gegen die Sie allergisch oder intolerant sind. Beachten Sie jedoch, dass die in diesem Raum angebotenen Speisen und Getränke in Laboratorien hergestellt und in Räumen verabreicht werden, in denen Produkte mit den folgenden. Allergenen verwendet und serviert werden:

1. Getreide, das Gluten enthält, dh Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder ihre hybridisierten Stämme und abgeleiteten Produkte.
2. Krebstiere und Produkte auf der Basis von Krebstieren.
3. Eier und Eiprodukte.
4. Fisch und Fischprodukte.
5. Erdnüsse und Erdnussprodukte.
6. Sojabohnen und Sojaprodukte.
7. Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose).
8. Nüsse, nämlich: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse oder Queensland-Nüsse und deren Produkte.
9. Sellerie und Sellerieprodukte.
10. Senf und Senfprodukte.
11. Sesam und Sesamprodukte.
12. Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/Liter in Bezug auf SO<sub>2</sub>.
13. Lupinen und Lupinenprodukte.
14. Weichtiere und Schalentiere.

# Osteria al Gallo

## *Gedeck*

€ 2,50

## *Vorspeisen*

Gemischte Pferdewurstplatte mit Grana-Käse und Rucola, eingelegtem Gemüse, Polenta und Pilzen

€ 16,00

Formaggella Weichkäse vom Grill auf einem Rucolabett

€ 6,00

Salat mit Reisengarnelen-Schwänzen und Staudensellerie\*

€ 9,50

## **Salat Gallo**

Blattsalat mit Karotten, Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Oliven, Mais

€ 9,50

## **Salat Caprese**

Mozzarella, Tomaten, Basilikum

€ 8,50

## **Griechischer Salat**

Tomaten, Feta, Zwiebeln, Oliven, Gurken und Oregano

€ 8,50

**Gratiniertes:** Polenta-Gratin mit Asiagokäse, Speck und Pilzen

€ 9,00

## **Beilagen**

Gegrilltes Pfannengemüse

€ 5,00

Rosmarinkartoffeln

€ 4,00

Gemischter Salat der Saison

€ 4,00

Grosser gemischter Salat der Saison

€ 7,00

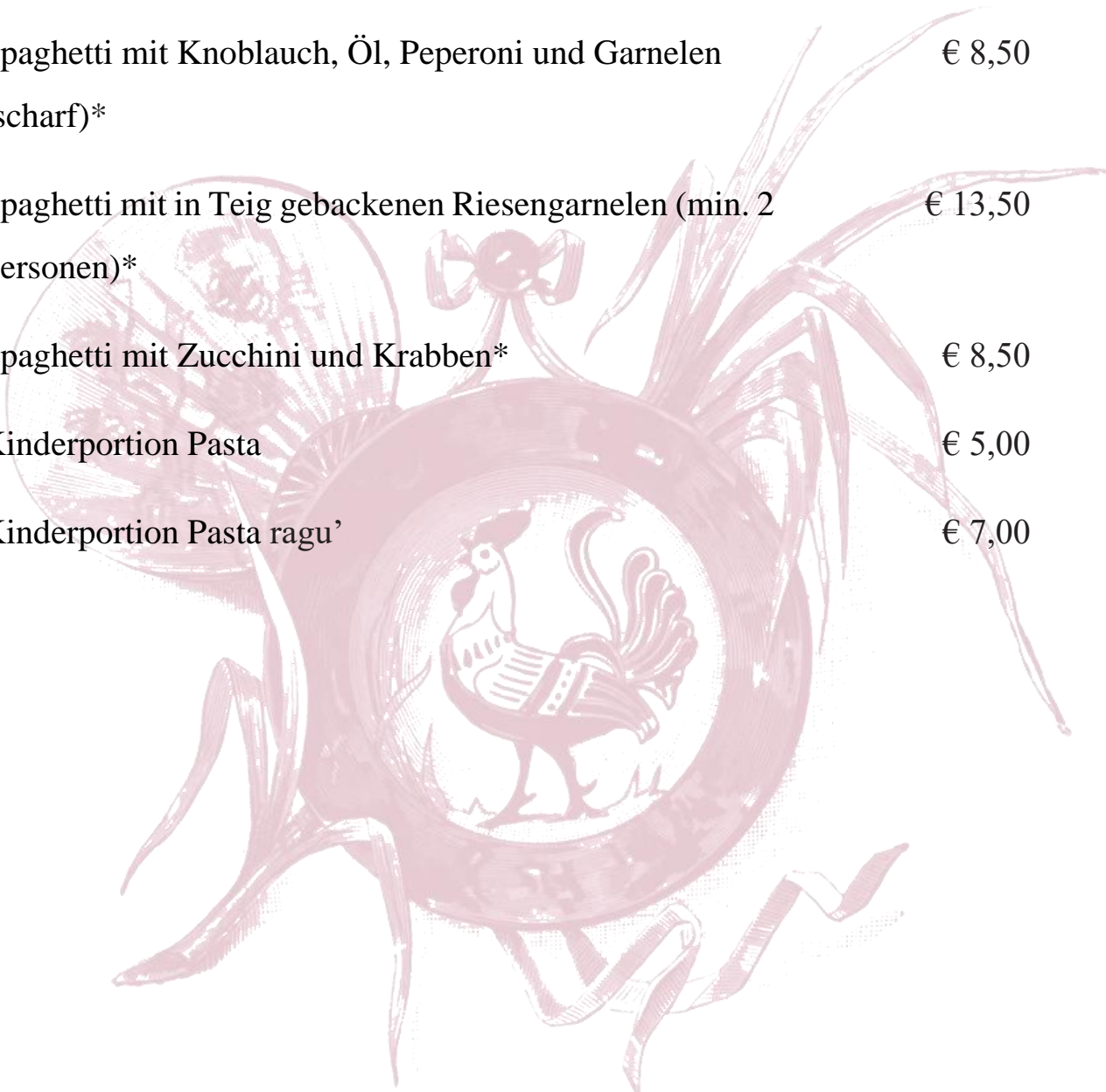
\* mögliche Verwendung von Tiefhühlkost

# Osteria al Gallo

Polenta	€ 3,50
<i>Erster Gang</i>	
Steinpilz-Risotto (min. 2 Personen)	€ 9,50
Birnen-Risotto mit Taleggiokäse (min. 2 Personen)	€ 9,50
Tagliatelle mit Steinpilzen	€ 9,50
Pappardelle mit Wildschweinsauce	€ 9,50
Kartoffelgnocchi mit Entenfleischsauce	€ 9,50
Garganelli del Gallo (Kirschentomaten, Auberginen, Käse, Thymian, Öl und Knoblauch)	€ 8,50
Sahnespaghetti mit geräuchertem Speck (auf Wunsch mit Rucola)	€ 8,50
Penne alla norcina (Wurst, Trüffelcreme und Pilze)	€ 12,00
Fusilli alla zingara (Entenfleischsauce, Sahne, Rosmarin, Peperoni)	€ 9,50
Kartoffelgnocchi mit Butter	€ 7,00
Casoncelli (gefüllte Teigtaschen) mit Butter	€ 9,50
Pennette mit Tomatensauce	€ 7,00
Nudeln mit Butter (Olivenöl) und Parmesan	€ 6,00

\* mögliche Verwendung von Tiefhühlerkost

# Osteria al Gallo



Spaghetti mit Knoblauch, Öl, Peperoni und Garnelen (scharf)*	€ 8,50
Spaghetti mit in Teig gebackenen Riesengarnelen (min. 2 Personen)*	€ 13,50
Spaghetti mit Zucchini und Krabben*	€ 8,50
Kinderportion Pasta	€ 5,00
Kinderportion Pasta ragu'	€ 7,00

\* mögliche Verwendung von Tiefhühlkost

# Osteria al Gallo

## Zweiter Gang



Esels-Eintopf mit Polenta	€ 15,00
Gemischte Fleischplatte vom Grill	€ 14,00
Gegrilltes Pferdefleisch	€ 9,00
Gegrilltes Huhn (Wartezeit 25 Minuten)	€ 14,00
T-bone Steak kleiner (Kilopreis)	€ 45,00
Rindfleisch-Entrecôte	€ 14,00
Lendenschitte vom Rind S. Giustin	€ 15,00
Lendenschitte vom Rind mit rotem Radicchio	€ 15,00
Lendenschitte vom Rind mit Rosmarin	€ 14,00
Lendenschitte vom Rind auf einem Rucolabett	€ 14,00
Lendenschitte vom Rind mit Pilzen	€ 18,00
Lendenschitte vom Pferd mit Rucola und Parmesan	€ 15,00

\* mögliche Verwendung von Tiefhühlerfleisch

# Osteria al Gallo

T-bone Steak Fiorentina (Kilopreis) € 45,00

Gegrillter Käse € 7,00

Gegrillte Schweinswurst mit Polenta € 7,00

Vegetarische Platte (Gegrillter Käse mit gegrilltem Gemüse) € 10,50

Gegrilltes Fleisch vom Pferd oder Rind mit gegrilltem Gemüse oder Kartoffeln mit Rosmarin € 11,00

Riesengarnelen in Brandy\* € 16,00

Barschfilets "alla Mediterranea"\* € 14,00

## *Pizza*

### **Marinara**

Tomatensauce, Öl, Knoblauch € 4,00

\* mögliche Verwendung von Tiefhühlerkost

# Osteria al Gallo

## Margherita

Tomatensauce, Mozzarella € 5,50

## Pugliese

Tomatensauce, Mozzarella, Zwiebeln € 6,50

## Napoli

Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen € 6,50

## Wurstel

Tomatensauce, Mozzarella, Bratwurst € 6,50

## Romana

Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Kapern € 7,00

## Prosciutto

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken € 7,00

## Prosciutto e funghi

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Pilze € 7,00

## Tonno

Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch € 7,00

## Tonno e cipolle

Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln € 7,50

\* mögliche Verwendung von Tiefhühlkost

# Osteria al Gallo

## Capricciosa

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocken € 7,50

## Quattro stagioni

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocken,  
Oliven € 8,00

## Caprese

Tomatensauce, Büffel-Mozzarella, Frische Tomaten,  
Oregano € 7,50

## Crudo

Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken € 7,50

## Diavola

Tomatensauce, Mozzarella, Scharfe Salami € 6,50

## Porcini

Tomatensauce, Mozzarella, Steinpilze € 9,00

## Quattro formaggi

Tomatensauce, Mozzarella, Parmesan, Bergkäse,  
Taleggiokäse € 8,50

## Davida

Tomatensauce, Mozzarella, Kartoffeln, Brie, Scharfe  
Salami € 9,00

## Vegetariana

Tomatensauce, Mozzarella, Zucchini, Auberginen,  
Radicchio € 8,00

## Patate

Tomatensauce, Mozzarella, Kartoffeln mit Rosmarin € 7,00

\* mögliche Verwendung von Tiefhühlkost



# Osteria al Gallo

## Speck

Tomatensauce, Mozzarella, Speck

€ 7,50

## Speck e Brie

Tomatensauce, Mozzarella, Speck, Brie

€ 8,00

## Nedra

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Taleggiokäse

€ 7,50

## Ugo

Tomatensauce, mozzarella, scharfe salami, pilze, brie

€ 9,00

## Cace

Tomatensauce, mozzarella, asiagokäse, steinpilze, speck

€ 14,00

## Andrea

Tomatensauce, Büffel-Mozzarella, Sardellen, Mozzarella, Basilikum

€ 8,00

## Pier

Tomatensauce, Mozzarella, Büffel-Mozzarella, Scharfe Salami, Rucola

€ 7,50

## Taleggio Cavallo e Rucola

Tomatensauce, Mozzarella, Taleggiokäse, Pferdefleisch Scheiben

€ 10,50

## Gallo

Tomatensauce, Mozzarella, Wurst, Bergkäse, Trüffelsauce

€ 12,00

## Corona Pizza

Tomatensauce, Mozzarella, Wurst, 'Nduja, Ricotta cheese

€ 11,00

## Calzone

Tomatensauce, Mozzarella

€ 6,50

\* mögliche Verwendung von Tiefhühlkost

# Osteria al Gallo

## Calzone farcito

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Pilze € 7,50

## Calzone sbagliato

Tomatensauce, Mozzarella, Büffel-Mozzarella, Scharfe Salami, Rucola € 8,50

## Fernanda

Tomatensauce, Mozzarella, Büffel-Mozz. Scharfe Salami, Sardellen, Kapern € 9,00

## Miru'

Tomatensauce, Mozzarella, Zucchini, Garnelen\*, Rucola € 8,00

## Verde

Tomatensauce, Mozzarella, Pestosauce, Artischocken € 7,50

## Max

Tomatensauce, Mozzarella, Pestosauce, Artischocken, Bauchspeck € 8,50

## Paola

Wie Pizza Caprese plus scharfe Salami, Basilikum, Peperoni € 9,00

## Julio

Tomatensauce, Mozzarella, Ricottakäse, Roter Radicchio € 8,00

## Sameera

Mozzarella, Tomatensauce, Pilze, Artischocken, Kirschtomaten, Oliven, Basilikum, Büffel-Mozzarella € 11,00

## Luca

Tomatensauce, Mozzarella, Büffel-Mozz., Kaper, Pestosauce, Scharfe Salami € 8,50

\* mögliche Verwendung von Tiefhühlkost

# Osteria al Gallo

## Katio

Tomatensauce, Mozzarella, Sahne, Rucola,  
Parmaschinken

€ 8,50

## Pizza Baby

-10% des  
Normalpreises

# Osteria al Gallo

## Focacce

### Simo

Parmesan, Öl

€ 5,00

### "C"

Mozzarella, Öl, Knoblauch, Peperoni

€ 6,00

### Rosmarino

Öl, Rosmarin, Salz

€ 3,50

### Ai salumi

Öl, Wurst

€ 8,50

### "W"

Mozzarella, Parmaschinken, Rucola

€ 8,00

## Zutaten

Aufschnitte, Büffel-Mozzarella, Steinpilze, Thunfisch

€ 2,50

Mozzarella, Rucola, Gemüse

€ 1,50

## Unsere Pizzateig wird gemacht aus:

Mehl 00, Mineralwasser, Salz, Öl, Bier, Buchweizen, frische Bierhefe

\* mögliche Verwendung von Tiefhühlkost

# Osteria al Gallo

## Hausgemachte Desserts

Schokoladentorte	€ 5,00
Apfelkuchen	€ 5,00
Cheesecake mit Nutella	€ 5,00
Cheese cake mit Waldeeren	€ 5,00
Crème brûlée	€ 5,00
Tiramisù	€ 5,00
Panna cotta mit Frucht des Waldes	€ 5,00

## Halbgefrorenes

Zitronensorbet (wahlweise mit Lakritzlikör)	€ 3,00
Galletto (kleines Zitronensorbet mit Lakritzlikör)	€ 1,50

## Obst

Erdbeeren mit Schlagsahne	€ 5,00
Karamellisierte Ananas	€ 5,00
Kaffeegetränktes truffeleis	€ 5,00

## Eis

Cornetto , Magnum , Biscotto	€ 3,00
Schwarzkirsche knuspring	€ 2,50
Liuk	€ 2,50
Eiszapfen	€ 1,00

\* mögliche Verwendung von Tiefhühlerkost

# Osteria al Gallo

## Offene Rotweine

Grappolo Marsadri vom Fass 1 Liter	€ 10,00
Grappolo Marsadri vom Fass ¼ Liter	€ 3,00
Grappolo Marsadri vom Fass ½ Liter	€ 6,00
Marzemino Marsadri ¼ Liter	€ 5,00
Marzemino Marsadri ½ Liter	€ 9,00
Brolo Marsadri ¼ Liter	€ 5,00
Brolo Marsadri ½ Liter	€ 9,00
Valpolicella Ripasso ¼ Liter	€ 8,00
Valpolicella Ripasso ½ Liter	€ 16,00

## Offene Weissweine

Grappolo Marsadri vom Fass 1 Liter	€ 10,00
Grappolo Marsadri vom Fass ¼ Liter	€ 3,00
Grappolo Marsadri vom Fass ½ Liter	€ 6,00
Lugana Marsadri ¼ Liter	€ 6,00
Lugana Marsadri ½ Liter	€ 11,00
Cà Vigna frizzante ¼ Liter	€ 3,50
Cà Vigna frizzante ½ Liter	€ 7,00
Cà Vigna frizzante 1 Liter	€ 12,00

\* mögliche Verwendung von Tiefhühlkost

# Osteria al Gallo

## Dessertweine (Glass)

Moscato di Pantelleria € 5,00

## Bier vom Fass

Krombacher	0,2	€ 3,00
Krombacher	0,4	€ 5,00
Krombacher Eisglas	0,5	€ 6,00
Krombacher	1 lt	€ 10,00
Paulaner Marzen (rotes)	0,2	€ 3,50
Paulaner Marzen (rotes)	0,4	€ 6,00
Paulaner Marzen (rotes)	1 lt	€ 12,00
Paulaner Zwickl (ungefiltert) Eisglas	0,3	€ 4,50
Paulaner Zwickl (ungefiltert) Eisglas	0,5	€ 6,50
Wieze (Blanche) Ice	0,25	€ 4,00
Wieze (Blanche) Ice	0,5	€ 7,00

## Bierflaschen

Waizen	0,50	€ 6,00
Alkoholfreies Bier	0,50	€ 5,00

## Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure	€ 2,50
Coca cola, Sprite, Aranciata, Lemonsoda, usw	€ 3,50

## Heissgetränke

Espresso	€ 1,20
Getreidekaffee, Ginseng	€ 1,50
Koffeinfreier Kaffee	€ 1,40

\* mögliche Verwendung von Tiefhühlkost

# Osteria al Gallo

Kaffe e mit Schuss	€ 1,60
Cappuccino	€ 2,20
The'	€ 2,50

Italienische Liköre und Amari	von	€ 4,00
Grappa	von	€ 3,50
Andere Liköre und Schnäpse	von	€ 5,00

## *Rotweine*

Bonarda Gennari	€ 12,00
Lambrusco	€ 15,00
Lambrusco Otello Ceci	€ 23,00
Garda Classico Marsadri	€ 14,00
Aether Masottina	€ 18,00
Groppello Marsadri	€ 14,00
Marzemino Marsadri	€ 14,00
Cabernet Masottina	€ 16,00
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
Inferno Valtellina Superiore	€ 33,00

\* mögliche Verwendung von Tiefhühlkost



# Osteria al Gallo

Nebbiolo ravello	€ 30,00
Dolcetto d'Alba	€ 21,00
Lagrein	€ 16,00
Brunello di Montalcino	€ 50,00
Amarone Valpolicella	€41,00
Rosso Toscana	€16,00
Grumello Nino Negri	€30,00
Sangue di Giuda (süßwein)	€13,00

## *Weisswein und Rose'*

Lugana Marsadri	€ 17,00
Lugana Pilandro	€ 20,00
Lugana Bulgarini	€ 24,00
Custoza	€ 16,00
Champagne Gremillet Brut	€ 50,00
Prosecco Masottina	€ 19,00
Gewurztraminer	€ 20,00
Prosecco Millesimato	€ 18,00
Prosecco Rose'	€ 18,00
Chiaretto Marsadri	€ 14,00
Rosè Cuvèè Brut Franzosi	€ 18,00
Champagne Gremillet Brut	€ 60,00
Passito di Pantelleria (süßwein)	€ 22,00

\* mögliche Verwendung von Tiefhühlkost