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 SO2.
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 — € 10,00

Salat Caprese

Mozzarella, Tomaten, Basilikum — € 8,50

Griechischer Salat

Tomaten, Feta, Zwibeln, 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

Erster Gang

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
Kartoffelngnocchi 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, Trűffelcreme und Pilze)	€ 12,00
Fusilli alla zingara (Entenfleischsauce, Sahne, Rosmarin, Peperoni)	€ 9,50
Kartoffelngnocchi mit Butter	€ 7,00
Casoncelli (gefüllte Teigtaschen) mit Butter	€ 9,50
Pennette mit Tomatensauce	€ 7,00
Nudeln mit Butter (Olivenől) und Parmesan	€ 6,00

* mögliche Verwendung von Tiefhühlkost

Osteria al Gallo

Spaghetti mit Knoblauch, Öl, Peperoni und Garnelen (scharf)*	€ 9,50
Spaghetti mit in Teig gebackenen Riesengarnelen (min. 2 Personen)*	€ 13,50
Spaghetti mit Zucchini und Krabben*	€ 8,50
Tagliatelle wurst und roter radicchio	€ 10,00
Kinderportion Pasta	€ 5,00
Kinderportion Pasta ragu’	€ 7,00

* mögliche Verwendung von Tiefhühlkost

Osteria al Gallo

Zweiter Gang

Gemischte Fleischplatte vom Grill	€ 14,00
Gegrilltes Pferdeflei sch	€ 9,00
Gegrilltes Huhn (wartezeit 25 Minuten)	€ 14,00
T-bone Steak kleiner (Kilopreis)	€ 45,00
Rindfl eisch-Entrecôte	€ 14,00
Lendenschitte vom Rind S. Giustin	€ 16,00
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 Pferde mit Rucola und Parmesan	€ 15,00
T-bone Steak Fiorentina (Kilopreis)	€ 45,00

* mögliche Verwendung von Tiefhühlkost

Osteria al Gallo

Eselstopf mit polenta	€ 15,00
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 Gemüseoder Kartoffeln mit Rosmarin	€ 11,00
Riesengarnelen in Brandy*	€ 16,00
Barschfilets “alla Mediterranea”*	€ 14,00

* mögliche Verwendung von Tiefhühlkost

Osteria al Gallo

Pizza

Marinara Tomatensauce, Öl, Knoblauch	€ 5,00
Margherita Tomatensauce, Mozzarella	€ 6,00
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	€ 7,50
Prosciutto e funghi Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Pilze	€ 8,00

* mögliche Verwendung von Tiefhühlkost

Osteria al Gallo

Tonno

Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch € 7,50

Tonno e cipolle

Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln € 8,50

Capricciosa

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischoken € 8,00

Quattro stagioni

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischiken, Oliven € 8,50

Caprese

Tomatensauce, Büffel-Mozzarella, Frische Tomaten, Oregano € 8,00

Crudo

Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken € 8,50

Diavola

Tomatensauce, Mozzarella, Scharfe Salami € 7,00

Porcini

Tomatensauce, Mozzarella, Steinpilze € 9,50

Quattro formaggi

Tomatensauce, Mozzarella, Parmesan, Bergkäse, Taleggiokäse € 9,50

Davida

Tomatensauce, Mozzarella, Kartoffeln, Brie, Scharfe Salami € 9,50

* mögliche Verwendung von Tiefhühlkost

Osteria al Gallo

Pizz Tonic

Tomatensauce, Mozzarella, Kartoffeln, Brie, Salamibecher — € 9,50

Vegetariana

Tomatensauce, Mozzarella, Zucchini, Auberginen, Radicchio — € 8,50

Patate

Tomatensauce, Mozzarella, Kartoffeln mit Rosmarin — € 7,00

Speck

Tomatensauce, Mozzarella, Speck — € 8,00

Speck e Brie

Tomatensauce, Mozzarella, Speck, Brie — € 8,50

Nedra

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Taleggiokäse — € 8,00

Andrea

Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Mozzarella, Basilkum — € 8,50

Ugo

Tomatensauce, Mozzarella, Scharfe Salami, Brie, Pilze — € 9,50

Cace

Tomatensauce, Mozzarella, Asiago, Steinpilze, Speck — € 14,00

Pier

Tomatensauce, Mozzarella, Büffel-Mozzarella, Scharfe Salami, Rucola — € 8,00

Taleggio Cavallo e Rucola

* mögliche Verwendung von Tiefhühlkost

Osteria al Gallo

Tomatensauce, Mozzarella, Taleggiokäse, Pferdefleisch Scheiben € 10,50

Gallo

Tomatensauce, Mozzarella, Wurst, Bergkäse, Trüffelsauce € 13,00

Corona Pizza

Tomatensauce, Mozzarella, Wurst, ‘Nduja, Ricotta cheese € 11,00

Calzone

Tomatensauce, Mozzarella € 6,50

Calzone farcito

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Pilze € 8.50

Calzone sbagliato

Tomatensauce, Mozzarella, Büffel-Mozzarella, Scharfe Salami, Rucola € 9,50

Fernanda

Tomatensauce, Mozzarella, Büffel-Mozz. Scharfe Salami, Sardellen, Kapern € 9,50

Miru’

Tomatensauce, Mozzarella, Zucchini, Garnelen*, Rucola € 8,50

Verde

Tomatensauce, Mozzarella, Pestosauce, Artischoken € 7,50

Max

Tomatensauce, Mozzarella, Pestosauce, Artischoken, Bauchspeck € 9,50

* mögliche Verwendung von Tiefhühlkost

Osteria al Gallo

Paola
Wie Pizza Caprese plus scharfe Salami, Basilikum, Peperoni — € 9,50

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

Sameera
Mozzarella, Tomatensauce, Pilze, Artischoken, Kirschtomaten, Oliven, Basilikum, Büffel-Mozzarella — € 11,50

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

Katio
Tomatensauce, Mozzarella, Sahne, Rucola, Parmaschinken — € 9,00

Pizza Baby
-10% des Normalpreises

* mögliche Verwendung von Tiefhühlkost

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
Fruchtsalat	€ 5,00
Cheesecake mit Nutella	€ 5,00
Cheese cake mit Waldeeren	€ 5,00
Crème brulé	€ 5,00
Tiramisù	€ 5,00
Panna cotta mit Fruchte 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
Kaffeegetranktes truffeleis	€ 6,00

Eis

Cornetto , Magnum , Biscotto	€ 4,00
Schwarzkirsche knuspring	€ 3,00
Liuk	€ 3,00
Eiszapfen	€ 1,00

* mögliche Verwendung von Tiefhühlkost

Osteria al Gallo

Offene Rotweine

Grappolo Marsadri vom Fass 1 Liter	€ 11,00
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
Brolo Superiore Marsadri ¼ litro	€ 7,00
Brolo Superiore Marsadri ½ litro	€ 14,00
Valpolicella Ripasso ¼ Liter	€ 9,00
Valpolicella Ripasso ½ Liter	€ 17,00

Offene Weissweine

Grappolo Marsadri vom Fass 1 Liter	€ 11,00
Grappolo Marsadri vom Fass ¼ Liter	€ 3,00
Grappolo Marsadri vom Fass ½ Liter	€ 6,00
Lugana Marsadri ¼ Liter	€ 7,00
Lugana Marsadri ½ Liter	€ 13,00
Cà Vigna frizzante ¼ Liter	€ 3,50

* mögliche Verwendung von Tiefhühlkost

Osteria al Gallo

Cà Vigna frizzante ½ Liter		€ 7,00
Cà Vigna frizzante 1 Liter		€ 13,00

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	€ 6,00

Alkoholfreie Getränke

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

* mögliche Verwendung von Tiefhühlkost

Osteria al Gallo

Heissgetränke

Espresso	€ 1,20
Getreidekaffee, Ginseng	€ 1,50
Koffeinfreier Kaffee	€ 1,20
Kaffe e mit Schuss	€ 1,80
Cappuccino	€ 2,00
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 Otello Ceci	€ 16,00
Nero di Lambrusco Ceci	€ 23,00
Garda Classico Marsadri	€ 15,00
Aether Masottina	€ 18,00
Groppello Marsadri	€ 15,00
Marzemino Marsadri	€ 15,00
Valpolicella Classico	€ 20,00
Brolo Marsadri Rosso Superiore	€ 20,00
Rosso di Montepulciano Poliziano	€ 20,00
Barbera d’Asti Superiore DOCG	€ 23,00
Nobile Montepulciano	€ 27,00
Rosso di Montalcino Capanna	€ 00,00

* mögliche Verwendung von Tiefhühlkost

Osteria al Gallo

Valpolicella Ripasso	€ 26,00
Le Tense Sassella Valtellina Superiore	€ 42,00
Inferno Valtellina Superiore	€ 33,00
Nebbiolo ravello	€ 30,00
Dolcetto d'Alba	€ 21,00
Lagrein	€ 24,00
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	€ 19,00
Lugana Pilandro	€ 22,00
Lugana Bulgarini	€ 26,00
Custoza	€ 16,00
Champagne Gremillet Brut	€ 55,00
Prosecco Val D'Oca	€ 23,00
Gewurztraminer	€ 24,00
Prosecco Millesimato	€ 19,00
Chiaretto Marsadri	€ 16,00
Rosè Cuvèe Brut Franzosi	€ 20,00
Passito di Pantelleria (süßwein)	€ 22,00

* mögliche Verwendung von Tiefhühlkost

Osteria al Gallo

* mögliche Verwendung von Tiefhühlkost