



ANTIPASTI

BRUSCHETTE AL POMODORO E BASILICO (Zwei geröstete Brotscheiben mit Tomatenwürfeln, Knoblauch, Basilikum und Olivenöl)	€ 3,90
COMPOSIZIONE DI ANTIPASTI DEL „GALLO NERO“ (Komposition unserer klassischen italienischen Vorspeisen)	€ 13,90
MOZZARELLA DI BUFALA CON CILIEGINO E BASILICO (Frischer Büffelmozzarella mit Kirschtomaten und Basilikum)	€ 11,90
VITELLO TONNATO (Dünngeschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischcreme und Kapern)	€ 11,90
CARPACCIO DI MANZO (Rinderfiletcarpaccio mit Raukesalat und gehobeltem Parmesankäse)	€ 12,90
CARPACCIO DI TONNO FRESCO MEDITERRANEO (Thunfischcarpaccio mit Feldsalat und Olivenöl-Soja-Dressing)	€ 15,90

INSALATE

INSALATA DI STAGIONE (Gemischter Salat der Saison)	€ 7,90
INSALATA DI POMODORO (Tomatensalat mit Zwiebeln, Kapern und frischem Basilikum)	€ 8,90
RUCOLA CON PARMIGIANO, CILIEGINO E ACETO BALSAMICO (Raukesalat mit gehobeltem Parmesankäse, Kirschtomaten und altem Balsamicoessig)	€ 11,90

Genießen Sie zu den Antipasti und zum Salat unser kaltgepresstes Gallo-Nero-Olivenöl, unseren Gallo-Nero-Balsamessig und unser Fiore di sale marino aus Sizilien.



MINESTRE

MINISTRONE DI VERDURE € 7,90
(Italienische Gemüsesuppe mit Olivenöl)

VELLUTATA DI POMODORO € 7,90
(Feine Tomatensuppe mit frischem Basilikum)

PIZZE

FACCIA DI VECCHIA € 3,90
(Pizzabrot mit Rosmarin und kaltgepresstem Olivenöl)

PIZZA MARGHERITA € 8,90
(mit Tomaten, frischem Mozzarella und Basilikum)

PIZZA DEL GALLO NERO € 11,90
(mit frischem Büffelmozzarella, „Ragusano“-Käse, Pancetta coppata und Peperoncino)

PIZZA CON FUNGHI FRESCHI DI STAGIONE € 11,90
(mit frischen Champignons, Mozzarella und gekochtem Schinken)

PIZZA CON LA RUCOLA, PARMIGIANO E SAN DANIELE € 14,90
(mit Mozzarella, Rucola, Parmesankäsesplittern und San-Daniele-Schinken)

PIZZA CON PATATE E TARTUFO € 17,90
(mit Mozzarella, fein geschnittenen Kartoffeln und Trüffel)

PASTE

SPAGHETTI ALL'AGLIO, OLIO E PEPERONCINO € 9,80
(Spaghetti in Knoblauch, Peperoncino und kaltgepresstem Olivenöl geschwenkt)

PENNETTE ALL'ARRABBIATA € 10,90
(Pennette in scharfer Knoblauch-Kirschtomatensauce mit Basilikum)

SPAGHETTINI CON GLI SCAMPI E IL CILIEGINO DI PACHINO € 14,90
(Spaghettini mit Scampi, Knoblauch, sizilianischen Kirschtomaten und Basilikum)

TAGLIOLINI CON IL TARTUFO NELLA CIALDA DI PARMIGIANO Tagespreis
(Hausgemachte feine Bandnudeln mit Trüffel der Saison in der Parmesanwaffel)



PESCE

SPIGOLA AL SALE MARINO DI TRAPANI (Wolfsbarsch in der Meersalzkruste)	€ 23,50
ORATA ALLA GRIGLIA (Ganze gegrillte Dorade)	€ 22,50
TRANCIO DI PESCATRICE SUL CILIEGINO DI PACHINO (Gegrilltes Seeteufel-Medaillon auf geschwenkten sizilianischen Kirschtomaten)	€ 22,50
SOGLIOLA ALLA MUGNAIA (Seezunge – 500 bis 600 g – nach Müllerin Art)	Tagespreis

CARNE

FEGATO DI VITELLO AL BURRO E SALVIA (Kalbsleber in Salbeibutter gebraten)	€ 19,80
SALTINBOCCA ALLA ROMANA (Gebratene Kalbsmedaillons mit San-Daniele-Schinken und Salbei)	€ 23,50
CARRÉ DI AGNELLO IN CROSTA DI AROMI CON SALSA AL VINO ROSSO (Lammcarrée in der Rosmarin-Kräuter-Kruste mit Rotwein-Reduktion)	€ 24,50
TAGLIATA DI MANZO ALLE ERBE AROMATICHE SU LETTO DI RUCOLA (Gegrilltes Filet von toskanischem Rind auf Raukesalat mit Aceto Balsamico)	€ 26,50

Alle Fisch- und Fleischgerichte servieren wir mit frischem Gemüse oder Salat der Saison.