



GALLO NERO

## UNSERE EMPFEHLUNGEN

CECI DI LEONFORTE CON CALAMARETTI SPADELLATI (Gebratene Calamaretti auf Kichererbsen-Püree)	€ 15,90
TARTARA DI TONNO MEDITERRANEO CON INSALATA CON AVOCADO (Tatar vom Mittelmeer-Thunfisch, Avocado, Feldsalat)	€ 18,90
CROSTONE DI PANE "RUSSELLO" CON BATTUTA AL COLTELLO, TARTUFO (Geröstete Sauerteigbrot-Scheiben, Tatar vom Fassona-Rind, Frühlings-Trüffel)	€ 19,80
BURRATINA PUGLIESE, BASILICO E DATTERINO SICILIANO (Apulische Burrata, Basilikum, sizilianische Datteltomaten)	€ 16,90
*****	
TAGLIATELLE FATTE A MANO CON CALAMARETTI E CIPOLLOTO FRESCO (Hausgemachte-Bandnudeln, Calamaretti, Frühlingzwiebeln)	€ 15,90
RAVIOLACCI FATTI A MANO RIPIENI DI OSSOBUCO (Hausgemachte Ravioli gefüllt mit geschmortem Kalbsfleisch, dazu Butter, Salbei, Parmesan)	€ 16,90
RIGATONI SETARO CON ASPARAGI VERDI E SALSICCIA (Neapolitanische Manufaktur-Pasta „Setaro“, grüner Spargel, hausgemachte Wurst)	€ 14,90
TAGLIOLINI AL TARTUFO PRIMAVERILE SULLA CIALDA DI PARMIGIANO (Hausgemachte feine Bandnudeln in der Parmesanwaffel, Frühjahrstrüffel)	€ 28,90
*****	
TONNO SCOTTATO CON LA CAPONATA SICILIANA (Scharf angebratenes Filet vom Mittelmeer-Thunfisch, sizilianisches Pfannengemüse)	€ 32,50
PESCATRICE AI FERRI CON SCAROLA ALLA NAPOLETANA (Gegrillte Seeteufel-Medaillons, neapolitanisches Stangengemüse)	€ 28,50
TAGLIATA DI SCAMONE CON SPINACI, PATATE AL FORNO (Tagliata vom Piemontesischen Fassona-Rind, Ofenkartoffeln)	€ 28,50
FEGATO DI VITELLO ALLA VENEZIANA (Kalbsleber mit gebratenen Zwiebeln, Karotffelpüree)	€ 27,50

**Gallo-Nero-Überraschungs-Menü 62,00 €**