



GALLO NERO

UNSERE EMPFEHLUNGEN

CECI DI LEONFORTE CON CROSTINI ALL' AGLIO (Sizilianische Kichererbsen-Suppe, Knoblauch-Crostini)	€ 9,80
PARMIGIANA CLASSICA DI MELANZANE (Auberginen-Tomatenaufauf mit Parmesan überbacken)	€ 16,90
CROSTONE DI PANE "RUSSELLO" CON TARTARA DI FASSONA (Geröstete Sauerteigbrot-Scheiben, Tatar vom Fassona-Rind, Blattsalat, Zwiebeln)	€ 18,90
CARPACCIO DI BARBABIETOLA, NOCI, CAPRINO (Rote-Beete-Carpaccio, Ziegenkäse, Walnüsse)	€ 14,90

RAVIOLACCI DI ZUCCA, BURRO, SALVIA, ACETO BALSAMICO (Ravioli mit Kürbis gefüllt, Butter, Salbei, Aceto Balsamico)	€ 17,90
TAGLIATELLE FATTE A MANO CON RAGÙ DI CINGHIALE (Hausgemachte breite Bandnudeln, Wildschwein-Ragout)	€ 16,90
CALAMARATA CON BROCCOLI, SALSICCIA E CILIEGINO SEMISECCO (Manufaktur-Pasta, Brokkoli, Salsiccia, halbgetrocknete Tomaten)	€ 15,90
TAGLIOLINI AL TARTUFO SULLA CIALDA DI PARMIGIANO (Feine Bandnudeln, Parmesanwaffel, Winter-Trüffel)	€ 28,50

CALAMARETTI SPADELLATI SU PASSATA DI CECI DI LEONFORTE (Mit Knoblauch und Peperoncino gebratene Calamaretti, Kichererbsenmus)	€ 24,20
MERLUZZO SELVAGGIO CON GUAZZETTO DI VONGOLE (Filet vom Winterskrei, Muschelsud, Salzkartoffeln)	€ 29,80
BAVETTA DI FASSONA CON CIPOLLINA GLASSATA E VERDURE PREGIATE (Flank-Steak vom Fassona-Rind, glasierte Zwiebeln, Gemüse)	€ 29,80
FILETTO DI VITELLO, RIDUZIONE DI VINO ROSSO, VERDURE (Kalbsfilet, Rotwein-Reduktion, Gemüse)	€ 28,50

Gallo-Nero-Überraschungs-Menü 62,00 €