



GALLO NERO

## UNSERE EMPFEHLUNGEN

ASPARAGI BIANCHI, SANT'ILARIO, SCAGLIE DI PARMIGIANO (Weißer Spargel aus Deutschland, Berg-Parmesan, Sant'Ilario-Schinken)	€ 17,90
TARTARA DI TONNO MEDITERRANEO, INSALATINA, AVOCADO (Tatar vom Mittelmeer-Thunfisch, Avocado, Feldsalat)	€ 19,80
CROSTONE DI PANE, SCAMORZA, BATTUTA DI FASSONA, TARTUFO (Geröstete Sauerteigbrot-Scheiben, Scamorza-Käse, Tatar vom Fassona-Rind, Trüffel)	€ 19,80
BURRATINA PUGLIESE, BASILICO E DATTERINO SICILIANO (Apulische Burrata, Basilikum, sizilianische Datteltomaten)	€ 16,90
*****	
TAGLIATELLE FATTE A MANO CON POLPETTE AL SUGO (Manufaktur-Bandnudeln, hausgemachte Fleischbällchen, Tomatensugo)	€ 14,90
RAVIOLI CHIUSI A MANO DI PERE DELL'ETNA E PECORINO (Hausgemachte Ravioli, Ätnabirnen, Pecorino-Käse)	€ 17,90
LINGUINE CON CALAMARETTI SPADELLATI E CIPOLLOTTO FRESCO (Neapolitanische Manufaktur-Pasta, gebratene Calamaretti, Frühlingszwiebeln, Peperoncino)	€ 16,90
TAGLIOLINI AL TARTUFO SULLA CIALDA DI PARMIGIANO (Hausgemachte feine Bandnudeln in der Parmesanwaffel, Frühsommertrüffel)	€ 28,90
*****	
TONNO ROSSO SCOTTATO CON LA CAPONATA SICILIANA (Scharf angebratenes Filet vom Mittelmeer-Thunfisch, sizilianisches Pfannengemüse)	€ 32,50
SOGLIOLA DEI MARI DEL NORD FRITTA IN PADELLA (Nordsee-Seezunge in der Pfanne gebraten, gemischter Salat)	PRO 100 G € 6,50
MILANESE DI VITELLO, TARTUFO ESTIVO, ASPARAGI BIANCHI (Mailänder Kalbsschnitzel, Sommertrüffel, weißer Spargel)	€ 28,50
SCOTTATA DI FASSONA CON SALSA ALLA SENAPE E INSALATA (Kurz angebratenes Tatar vom Fassona-Rind, Senfdressing, gemischter Salat)	€ 27,50

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