



GALLO NERO

UNSERE EMPFEHLUNGEN

CECI DI LEONFORTE CON CALAMARETTI SPADELLATI (Gebratene Calamaretti auf Kichererbsen-Püree)	€ 14,90
PARMIGIANA CLASSICA DI MELANZANE (Auberginen-Tomatenaufauf mit Parmesan überbacken)	€ 15,90
CROSTONE DI PANE "RUSSELLO" CON TARTUFO SCORZONE (Geröstete Sauerteigbrot-Scheiben, geschmolzenem Scarmorza-Käse, Scorzone-Trüffel)	€ 18,90
CARPACCIO DI RAPE ROSSE, CAPRINO, MIELE, NOCI (Rote-Beete-Carpaccio, Ziegenkäse, Honig, Walnüsse)	€ 14,90

DELIZIE DI BURRATA CON GAMBERONI E DATTERINO PACHINO (Hausgemachte Raviolacci mit Burrata gefüllt, Gambas, sizilianische Kirschtomaten)	€ 17,90
TAGLIATELLE FATTE A MANO CON RAGÙ DI CINGHIALE (Hausgemachte breite Bandnudeln, Wildschwein-Ragout)	€ 15,90
RIGATONI SETARO AL RAGÙ PICCANTE DI POLIPO (Neapolitanische Manufaktur-Pasta „Setaro“, pikantes Tintenfisch-Ragout)	€ 13,90
TAGLIOLINI AL TARTUFO SULLA CIALDA DI PARMIGIANO (Feine Bandnudeln, Parmesanwaffel, Winter-Trüffel)	€ 28,50

POLIPO SCOTTATO, COUSCOUS DI VERDURE E PACHINO SEMISECCO (Gebratener Oktopus, Couscous mit Gemüse, sonnengetrocknete Tomaten)	€ 27,50
MERLUZZO SELVAGGIO IN GUAZZETTO DI VONGOLE (Filet vom Winter-Skrei im Muschelsud, Kartoffeln, Artischocken)	€ 28,50
BAVETTA DI FASSONA E VERDURE INVERNALI (Flank-Steak vom Fassona-Rind, Wintergemüse)	€ 28,50
COSTOLETTE DI AGNELLO SCOTTADITO, SPINACI, PATATE ARROSTO (Gebratene Lammkoteletts, Spinat, Ofenkartoffeln)	€ 29,80

Gallo-Nero-Überraschungs-Menü 62,00 €