



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 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 CON ASPARAGI BIANCHI E GUANCIALE DI ARICCIA (Hausgemachte-Bandnudeln, weißer deutscher Spargel, umbrischer Backenspeck)	€ 15,90
DELIZIE DI BURRATA CON GAMBERONI E ASPARAGI VERDI (Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Garnelen, grünem Spargel)	€ 18,90
LINGUINE SETARO ALLE VONGOLE VERACI (Neapolitanische Manufaktur-Pasta „Setaro“, Venusmuscheln)	€ 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 ASPARAGI GRATINATI (Tagliata vom Piemontesischen Fassona-Rind, gratinierter weißer Spargel)	€ 28,50
SCHIENA D'AGNELLO IN CROSTA DI ERBE CON PATATE AL ROSMARINO (Lammrücken in der Kräuterkruste, Rosmarin-Kartoffeln)	€ 27,50

Gallo-Nero-Überraschungs-Menü 62,00 €