



GALLO NERO

UNSERE EMPFEHLUNGEN

CECI DI LEONFORTE CON CALAMARETTI SPADELLATI (Gebratene Calamaretti auf Kichererbsen-Püree)	€ 14,90
TARTARA DI TONNO MEDITERRANEO CON INSALATA CON AVOCADO (Tatar vom Mittelmeer-Thunfisch, Avocado, Feldsalat)	€ 18,90
CROSTONE DI PANE "RUSSELLO" CON SCAMORZA E TARTUFO (Geröstete Sauerteigbrot-Scheiben, geschmolzenem Scarmorza-Käse, Frühlings-Trüffel)	€ 19,80
BURRATINA PUGLIESE, BASILICO E DATTERINO SICILIANO (Apulische Burrata, Basilikum, siziliansiche Datteltomaten)	€ 16,90

LINGUINE CON LE VONGOLE VERACI (Manufaktur-Bandnudeln, Venusmuscheln)	€ 16,90
TAGLIATELLE CON RAGÙ DI FASSONA ALLA BOLOGNESE (Hausgemachte Bandnudeln, Ragout Bologneser Art vom Fassona-Rind)	€ 15,90
RIGATONI SETARO AL RAGÙ PICCANTE DI POLIPO (Neapolitanische Manufaktur-Pasta „Setaro“, pikantes Tintenfisch-Ragout)	€ 13,90
TAGLIOLINI FATTI A MANO AL TARTUFO PRIMAVERILE NELLA CIALDA (Hausgemachte feine Bandnudeln in der Parmesanwaffel mit Frühjahrstrüffel)	€ 28,90

POLIPO SCOTTATO, COUSCOUS DI VERDURE E PACHINO SEMISECCO (Gebratener Oktopus, Couscous mit Gemüse, sonnengetrocknete Tomaten)	€ 27,50
TONNO SCOTTATO CON LA CAPONATA SICILIANA (Scharf angebratenes Filet vom Mittelmeer-Thunfisch, sizilianisches Pfannengemüse)	€ 32,50
BAVETTA DI FASSONA CON SPINACI, POMODORINI E PATATE AL FORNO (Flank-Steak vom Fassona-Rind, Spinat, halbgetrocknete Tomaten, Ofenkartoffeln)	€ 28,50
SCOTTATA DI RAZA FASSONA CON RUCHETTA, DATTERINO, PARMIGIANO (Kurz angebratenes Tatar vom Fassona-Rind, Senf, Rauke, Datteltomaten, Parmesanhobel)	€ 29,80

Gallo-Nero-Überraschungs-Menü 62,00 €