



GALLO NERO

UNSERE EMPFEHLUNGEN

GALLINACCI SPADELLATI SULLA RUCOLA (In der Pfanne geschwenkte Pfifferlinge auf Rauke)	€ 16,90
CEVICHE DI SPIGOLA CON I SUOI CONDIMENTI (Rohe Filetstückchen vom Wolfsbarsch mariniert in Limettensaft mit Koriander, Zwiebeln, Chili)	€ 19,80
CROSTONE DI PANE, SCAMORZA, BATTUTA DI FASSONA, TARTUFO (Geröstetes Sauerteigbrot, Scamorza-Käse, Tatar vom Fassona-Rind, Trüffel)	€ 19,80
BURRATINA PUGLIESE, PEPERONI, FILETI DI ACCIUGHE DI CETARA (Apulische Burrata, eingelegte Paprika, Cetara-Anchovies)	€ 15,90
CARPACCIO DI PESCE SPADA AFFUMICATO, FINOCCHI, ARANCE (Carpaccio vom geräucherten Schwertfisch, Fenchel, Orangenfilets)	€ 17,90

LINGUINE CON CALAMARETTI SPADELLATI E CIPOLLOTTO FRESCO (Neapolitanische Manufaktur-Pasta, gebratene Calamaretti, Frühlingszwiebeln, Peperoncino)	€ 16,90
RISOTTO CARNAROLI, FINFERLI, ERBE AROMATICHE (Carnaroli-Reis Risotto, Pfifferlinge, frische Kräuter)	€ 16,90
TAGLIOLINI AL TARTUFO SULLA CIALDA DI PARMIGIANO (Hausgemachte feine Bandnudeln in der Parmesanwaffel, Sommertrüffel)	€ 28,90

POLIPO ALLA GRIGLIA, GALLINACCI SPADELLATI (Gegrillter Octopus, in der Pfanne geschwenkte Pfifferlinge)	€ 29,50
CALAMARETTI AI FERRI, RUCOLA DATTERINO DI PACHINO (Kleine gebratene Calamaretti, Rauke, Datteltomaten)	€ 27,50
ENTRECÔTE DI MANZO PRUSSIANO, FINFERLI, PATATE AL FORNO (Marmoriertes Entrecôte vom Feersisch* -Rind-, 45 Tage Dry Aged, Kartoffeln, Pfifferlinge)	€ 35,00
SCOTTATA DI FASSONA CON SALSA ALLA SENAPE E INSALATA (Kurz angebratenes Tatar vom Fassona-Rind, Senfdressing, gemischter Salat)	€ 27,50

** Feersisch-Rind“ kommt aus Norddeutschland und wird kontrolliert aufgezogen.
Die Marmorierung und der feine Geschmack zeichnen das Fleisch aus.*

Gallo-Nero-Überraschungs-Menü 62,00 €