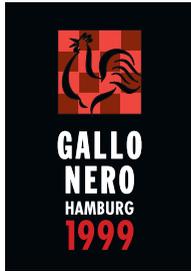


Cuciniamo per passione



## CUCINIAMO PER PASSIONE

Liebe Freunde und Gäste,

Nach vielen ereignisreichen Jahren hinter der Bar der „INSEL“ am Alsterufer habe ich 1999 dieses Restaurant übernommen. Es war der Start des GALLO NERO, und sofort waren wir durch unseren Behördenstreit wegen unserer roten Markise bekannt.

Aus dem kleinen Eck-Italiener mit der Küche im 1. Obergeschoss wurde ein renommiertes Restaurant mit angegliedertem Feinkostgeschäft. Heute haben wir eine moderne offene Küche, wo jeder zuschauen kann wie es läuft. Aus einer Handvoll Mitarbeiter wurde ein Team von knapp 60 Mitarbeitern an sieben Standorten.

2010 kam die OSTERIA I VIGNERI in der Innenstadt hinzu, 2014 das CAFFÈ I VIGNERI und im Frühjahr 2016 startete das GALLO NERO ALIMENTARI am Poelchaukamp.

Unser jüngstes Projekt sind die Pizzeria SPACCAFORNO im Poelchaukamp, Erdkampsweg und der Börsenbrücke, die uns seit Dezember 2019 viel Freude machen.

Die letzten zwei Jahre haben vielen verändert - auch unser Selbstverständnis. Natürlich stehen unsere Gäste nach wie vor im Zentrum der Aufmerksamkeit, aber auch unser Personal - Köche, Spüler, Restaurantfachleute, Aushilfen und Bürokräfte - verdient großen Respekt.

Wir bedanken uns für die Loyalität, das Engagement und den Teamgeist und wissen zu schätzen, dass jeder von Euch ein Teil unseres Erfolgs ist.

Vielen Dank für 23 Jahre Gallo Nero. Unseren Erfolg verdanken wir Ihnen.

APERITIVI

FRANCIACORTA BRUT	13,90 €
FRANCIACORTA ROSÉ	14,90 €
FERDINAND'S ROSÉ SPRITZ	13,90 €
HUGO	13,90 €
BELLINI	17,90 €
NEGRONI	13,90 €
AMERICANO	12,50 €
MARTINI BIANCO/ ROSSO	7,90 €
CAMPARI SODA, ORANGE	13,90 €
FERDINAND'S GIN & TONIC GALLO NERO EDITION	15,90 €
FERDINAND'S GIN & THE BASIL	16,90 €
PREMIUM GIN & TONIC	16,90 €

FRANCIA-CORTA

FRANCIACORTA BRUT, MONTEROSSA	13,90 €	59,00 €
FRANCIACORTA BRUT ROSÉ, MONTEROSSA	14,90 €	69,00 €
2013 CABOCHON BRUT, MONTEROSSA		116,00 €
2005 CABOCHON ROSÉ, MONTEROSSA		189,00 €
2011 VITTORIO MORETTI BRUT, BELLAVISTA		159,00 €

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE BRUT ROSÉ, BILLECART-SALMON 0,375	79,00 €
CHAMPAGNE BRUT ROSÉ, BILLECART-SALMON 0,75	149,00 €
CHAMPAGNE BRUT ROSÉ, BILLECART-SALMON 1,5L	350,00 €
CHAMPAGNE BRUT ROSÉ, BILLECART-SALMON 3,0L	710,00 €
CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS, BILLECART-SALMON	149,00 €
2006 CUVÉE NICOLAS FRANCOIS, BILLECART-SALMON	530,00 €
VINTAGE DOM PERIGNON	260,00 €

PANE  
E  
OLIO

UN SALUTO DALLA CUCINA:

(Unsere Begrüßung für Sie Spaccaforno-Sauerteigbrot, frische Focaccia, das legendäre kaltgepresste Gallo Nero-Olivenöl aus der Cultivar Tonda Iblea, Meersalz, 15 Jahre alter Aceto Balsamico und ein köstlicher Gruß aus der Küche)

pro Person 2,60 €

ANTIPASTI

BRUSCHETTE AL POMODORO E BASILICO

(Zwei geröstete Brotscheiben mit Tomatenwürfeln, Knoblauch, Basilikum und Olivenöl)

8,90 €

CARPACCIO DI RAZZA FASSONA PIEMONTESE

(Carpaccio vom Piemontesischen Fassona-Rind mit Rucola und gehobeltem Parmesankäse)

16,90 €

VITELLO TONNATO

(Dünn geschnittener Kalbsbraten mit Thunfischcreme und Kapern)

17,90 €

BURRATINA PUGLIESE CON DATTERINO, BASILICO E SANT'ILARIO

(Frischer Burrata mit Datteltomaten, Sant'Ilario-Schinken und Basilikum)

16,90 €

BATTUTA AL COLTELLO DI FASSONA PIEMONTESE

(Tatar vom Piemontesischen Fassona-Rind)

18,90 €

COMPOSIZIONE DI ANTIPASTI DEL „GALLO NERO“

(Komposition unserer klassischen italienischen Vorspeisen)

19,80 €

INSALATE  
E  
MINESTRE

INSALATA DI STAGIONE

(Gemischter Salat der Saison)

9,80 €

INSALATA DI DATTERINO CON CAPPERI E BASILICO

(Tomatensalat mit roten Zwiebeln, Salina-Kapern und Basilikum)

12,50 €

RUCOLA CON PARMIGIANO, DATTERINO E ACETO BALSAMICO

(Rucola mit gehobeltem Parmesan, Kirschtomaten und altem Balsamicoessig)

13,90 €

MINISTRONE DI VERDURE E FAGIOLI BORLOTTI

(Italienische Gemüsesuppe mit Borlotti-Bohnen und kaltgepresstem Olivenöl)

9,80 €

CECI DI LEONFORTE CON CROSTINI ALL'AGLIO

(Sizilianische Kichererbsen-Suppe mit Knoblauch-Crostini)

8,90 €

PASTA

SPAGHETTI ALL'AGLIO, OLIO E PEPERONCINO (Spaghetti in Knoblauch, Peperoncino und kaltgepresstem Olivenöl geschwenkt)	11,90 €
PENNE RIGATE ALL'ARRABBIATA (Kurze Manufaktur-Nudeln in pikanter Knoblauch-Kirschtomaten-Sauce mit Basilikum)	12,50 €
RIGATONI ARTIGIANALI ALLA NORMA (Manufaktur-Nudeln mit Tomatensauce, gebratenen Auberginenwürfeln und Ricotta)	15,90 €
TAGLIATELLE, RAGÙ BIANCO DI RAZZA FASSONA (Manufaktur-Bandnudeln mit hellem Ragout vom Piemontesischen Fassona-Rind)	16,90 €
SPAGHETTONI GAMBERI, DATTERINO, MELANZANE, PISTACCHIO (Manufaktur-Nudeln mit Garnelen, Datteltomaten, Auberginen und Pistazien)	24,20 €
TAGLIOLINI AL TARTUFO SULLA CIALDA DI PARMIGIANO (Hausgemachte feine Bandnudeln in der Parmesanwaffel und Trüffel)	TAGESPREIS

PESCE

SPIGOLA AL SALE MARINO DI TRAPANI (Mittelmeer-Wolfsbarsch in einer Meersalzkruste)	29,80 €
ORATA APERTA CON DATTERINO SICILIANO E OLIVE TAGGIASCHE (Ausgelöste Dorade mit sizilianischen Datteltomaten, Salzkartoffeln und Taggiaschen-Oliven)	29,80 €
TONNO SCOTTATO SULLA CAPONATA SICILIANA (Mediterraner Thunfisch scharf angebraten auf sizilianischem Gemüse)	35,00 €
SOGLIOLA DEI MARI DEL NORD (Nordsee-Seezunge in der Pfanne gebraten 400g bis 600g)	TAGESPREIS

CARNE

FEGATO DI VITELLO, BURRO, SALVIA (In Butter und Salbei gebratene Kalbsleber und Kartoffelpüree)	27,50 €
SALTINBOCCA ALLA ROMANA (Gebratene Kalbsmedaillons mit Sant'Ilario-Schinken, Salbei und Gemüsebeilage)	28,90 €
TAGLIATA DI FASSONA PIEMONTESE ALLE ERBE AROMATICHE SU LETTO DI RUCOLA E DATTERINO („Tagliata“ vom Piemontesischen Fassona-Rind auf Rucolasalat und sizilianischen Datteltomaten mit altem Balsamicoessig)	35,00 €
COSTATA DI FASSONA PIEMONTESE ALLA GRIGLIA (Ca. 1200g T-Bone-Steak vom Fassona-Rind mit Gemüse der Saison – für zwei Personen)	98,00 €

## DOLCI

TIRAMISU CLASSICO (Der italienische Dessertklassiker)	9,80 €
SORBETTO ALLA MENTA SICILIANA CON OLIO EXTRAVERGINE (Sizilianisches Minz-Sorbet mit kaltgepresstem Olivenöl)	11,90 €
TORTINO AL CIOCCOLATO FONDENTE CON GELATO ALLA VANIGLIA (Schokoflan mit flüssigem Kern und Vanilleeis – dauert ca. 15 Min.)	13,90 €
CREMOSO AL MASCARPONE CON GELATO, AFFOGATO AL CAFFÈ (Unübersetzbar... sehr lecker!)	13,90 €

## PIZZE

FACCIA DI VECCHIA (Pizzabrot mit Oregano und kaltgepresstem Olivenöl)	8,90 €
PIZZA MARGHERITA (mit San Marzano Tomaten, Büffelmozzarella und Basilikum)	12,50 €
PIZZA CON SALSICCIA AI QUATTRO FORMAGGI (mit hausgemachter Salsiccia-Wurst und vier Käsesorten)	16,90 €
LA VERA NAPOLETANA (die wahre Pizza Neapolitaner mit Tomaten, Anchovis, Oregano, Peperoncino)	16,90 €
PIZZA ALLA NORMA (mit San Marzano Tomaten, Büffelmozzarella, Aubergine, Basilikum, Ricottakäse)	17,90 €
PIZZA CON TONNO E CIPOLLA (mit San Marzano Tomaten, Büffelmozzarella, Thunfisch, roten Zwiebeln)	17,90 €
PIZZA DIAVOLA (mit San Marzano Tomaten, pikanter Spinata-Salami)	15,90 €
PIZZA CRUDAIOLA (Pizzabrot mit Tomatenwürfeln, Rucola und Burrata)	17,90 €
PIZZA CON LA RUCOLA, PARMIGIANO E SANT' ILARIO (mit Mozzarella, Rucola, Parmesankäsesplittern, Sant' Ilario-Schinken)	22,40 €
PIZZA IN BIANCO CON PATATE E TARTUFO (Pizza mit Mozzarella, Kartoffelscheiben, Trüffel)	24,20 €



## GALLO NERO ALIMENTARI

Leidenschaft ist der Grund für unser Feinkostprojekt. Mit unserem Alimentari ermöglichen wir Ihnen, die hohe Qualität der Gallo-Nero-Speisen nach Hause mitzunehmen. Hier finden Sie das Beste, was Italien zu bieten hat: Schinken und Käse direkt für Sie frisch aufgeschnitten, Fassona-Rindfleisch zum Grillen bereit und ausgewählte Feinkostprodukte aus allen Regionen Italiens.



## CAFFÈ I VIGNERI

Die Inspiration für das Lokal liegt in den italienischen Salumerie vergangener Jahrzehnte, den Wurst- und Käsehandlungen in den Plätzen der Städtchen und Stadtviertel. Hier deckten die Kunden nicht nur ihren täglichen Bedarf an Schinken oder Salami, sondern stillten auch ihren kleinen Hunger. In den 50er und 60er Jahren waren die Salumerie oft der Mittelpunkt des täglichen Lebens. Wir lassen diesen Status wieder aufleben. An die heutige Zeit und an das Umfeld der Großstadt angepasst, schaffen wir einen Ort, der Besucher dazu einlädt, in der kurzen Pause in ein fast untergegangenes Italien einzutauchen.



## OSTERIA I VIGNERI

Das I Vigneri bringt die Genussstradition aus den Regionen Italiens zeitgemäß nach Hamburg. Nur wenige Schritte vom Rathausmarkt entfernt empfängt es seine Gäste im markanten Sudanhaus. Das I Vigneri ist modern, elegant und urban, gleichzeitig mit einer guten Bodenhaftung. Tief verwurzelt in den reichen Genussstraditionen Italiens hat das I Vigneri seine Vorbilder in den italienischen Wirtshäusern, den Osterien. Die authentischen Gerichte von feiner Qualität kommen aus allen Regionen - von Sizilien über Kampanien bis ins Piemont.



## SPACCAFORNO PIZZA E PANE

Seit 2019 betreiben wir in Hamburg die Spaccaforno-Pizzerien mit Original neapolitanischer Pizza. Der Teig wird täglich neu angesetzt und reift 28 Stunden in optimalen Wärme-Kälte-Feuchtigkeitsbedingungen. Auch unser Sauerteigbrot wird hier gebacken - zum Mitnehmen und als Crostone mit Tatar oder Avocado vor Ort genießen. Aus der gleichen Hand wird ebenfalls der Gallo-Nero-Pizzateig zubereitet - einfach mal probieren.

Più la cucina è apparentemente semplice,  
più bisogna sorvegliare perché i margini di errore aumentano.

Fulvio Pierangelini

MIT FREUNDLICHER UNTERSTÜTZUNG VON:



SPACCAFORNO  
*pizza e pane*

