

CUCINIAMO PER PASSIONE



Wir sind eines der 20 Restaurants WELTWEIT das diese besondere Auszeichnung

"3 BOTTIGLIE"

für unseren herausragenden Weinkeller von Gambero Rosso erhalten hat!





TOP ITALIAN RESTAURANTS 2023 Gallo Nero HAMBURG



www.gamberorossointernational.com/restaurants

Lorenzo Ruggeri Editor-in-chief

	FRANCIACORTA BRUT, MONTEROSSA	14,50 €
APERITIVI	FRANCIACORTA ROSÉ, MONTEROSSA	15,90 €
AFERITIVI	FERDINAND'S ROSÉ SPRITZ	13,90 €
	FERDINAND'S ROSÉ MARIE	13,90 €
	HUGO	13,90€
	FRANCIACORTA APEROL SPRITZ	13,90€
	BELLINI	17,90 €
	NEGRONI	13,90€
	AMERICANO	12,50 €
	MARTINI BIANCO/ ROSSO	7,90 €
	CAMPARI SODA, ORANGE	13,90 €
	PREMIUM GIN & TONIC	16,90 €
	FRANCIACORTA BRUT, MONTEROSSA	59,00 €
FRANCIA-	FRANCIACORTA BRUT ROSÉ, MONTEROSSA	69,00 €
CORTA	FRANCIACORTA CABOCHON FUORISERIE	116,00 €
	FRANCIACORTA CABOCHON ROSÉ FUORISERIE	169,00 €

CHAMPAGNE	
-----------	--

CHAMPAGNE BRUT ROSÉ, BILLECART-SALMON	0,375 L	79,00€
CHAMPAGNE BRUT ROSÉ, BILLECART-SALMON	0,75 L	149,00 €
CHAMPAGNE BRUT ROSÉ, BILLECART-SALMON	1,5 L	350,00€
CHAMPAGNE BRUT ROSÉ, BILLECART-SALMON	3,0 L	710,00 €

FRAGEN SIE BITTE NACH DER CHAMPAGNERKARTE.

PANE	
E	
OLIO	
OLIO	

UN SALUTO DALLA CUCINA

pro Person 2,60 €

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



INSALATE E MINESTRE

BRUSCHETTE AL POMODORO E BASILICO (Zwei geröstete Brotscheiben mit Tomatenwürfeln, Knoblauch, Basilikum und Olivenöl)	11,60 €
CARPACCIO DI RAZZA FASSONA PIEMONTESE (Carpaccio vom Piemontesischen Fassona-Rind mit Rucola und gehobeltem Parmesankäse)	17,90 €
VITELLO TONNATO (Dünn geschnittener Kalbsbraten mit Thunfischcreme und Kapern)	17,90 €
BURRATINA PUGLIESE CON DATTERINO, BASILICO E SANT'ILARIO (Frische Burrata mit Datteltomaten, Sant'Ilario-Schinken und Basilikum)	19,80 €
BATTUTA AL COLTELLO DI FASSONA PIEMONTESE (Tatar vom Piemontesischen Fassona-Rind)	18,90 €
COMPOSIZIONE DI ANTIPASTI DEL "GALLO NERO" (Komposition unserer klassischen italienischen Vorspeisen)	22,40 €
INSALATA DI STAGIONE (Gemischter Salat der Saison)	11,60 €
INSALATA DI DATTERINO CON CAPPERI E BASILICO (Tomatensalat mit roten Zwiebeln, Salina-Kapern und Basilikum)	13,50 €
RUCOLA CON PARMIGIANO, DATTERINO E ACETO BALSAMICO (Rucola mit gehobeltem Parmesan, Kirschtomaten und altem Balsamicoessig)	14,90 €
MINESTRONE DI VERDURE E FAGIOLI BORLOTTI (Italienische Gemüsesuppe mit Borlotti-Bohnen und kaltgepresstem Olivenöl)	11,60€
CECI DI LEONFORTE CON CROSTINI ALL'AGLIO (Sizilianische Kichererbsen-Suppe mit Knoblauch-Crostini)	11,60 €

PASTA

SPAGHETTI ALL' AGLIO, OLIO E PEPERONCINO (Spaghetti in Knoblauch, Peperoncino und kaltgepresstem Olivenöl geschwenkt)	12,50€
PENNE RIGATE ALL' ARRABBIATA (Kurze Manufaktur-Nudeln in pikanter Knoblauch-Kirschtomaten-Sauce mit Basilikum)	13,50 €
RIGATONI ARTIGIANALI ALLA NORMA (Manufaktur-Nudeln mit Tomatensauce, gebratenen Auberginenwürfeln und Ricotta)	16,90 €
TAGLIATELLE, RAGÙ BIANCO DI RAZZA FASSONA (Manufaktur-Bandnudeln mit hellem Ragout vom Piemontesischen Fassona-Rind)	17,90€
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 mit Trüffel)	TAGESPREIS
SPAGHETTONI DI GRAGNANO, BURRO, ACCIUGHE E TARTUFO (Manufaktur-Spaghettoni mit Almbutter, Anchovis und Trüffel)	29,80 €
SPIGOLA AL SALE MARINO DI TRAPANI (Mittelmeer-Wolfsbarsch in einer Meersalzkruste)	35,00 €
ORATA APERTA CON DATTERINO SICILIANO E OLIVE TAGGIASCHE (Ausgelöste Dorade mit sizilianischen Datteltomaten, Kapern und Taggiaschen-Oliven)	29,80€
TONNO SCOTTATO SULLA CAPONATA SICILIANA (Mediterraner Thunfisch scharf angebraten auf sizilianischem Gemüse)	39,00€
SOGLIOLA DEI MARI DEL NORD (Nordsee-Seezunge in der Pfanne gebraten 400g bis 600g)	TAGESPREIS
FEGATO DI VITELLO, BURRO, SALVIA (In Butter und Salbei gebratene Kalbsleber mit Kartoffelpüree)	28,50 €
SALTINBOCCA ALLA ROMANA (Gebratene Kalbsmedaillons mit Sant'Ilario-Schinken, Salbei und Gemüsebeilage)	29,90€
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. 1200 g T-Bone-Steak vom Fassona-Rind mit Gemüse der Saison – für zwei Personen)	TAGESPREIS

PESCE

CARNE

DOLCI	

PIZZE

TIRAMISU CLASSICO (Der italienische Dessertklassiker)	11,60€
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.)	15,90 €
CREMOSO AL MASCARPONE CON GELATO, AFFOGATO AL CAFFÈ (Unübersetzbar sehr lecker!)	13,90 €
FACCIA DI VECCHIA (Pizzabrot mit Oregano und kaltgepresstem Olivenöl)	8,90 €
PIZZA MARGHERITA (mit San Marzano Tomaten, Büffelmozzarella und Basilikum)	13,50 €
PIZZA CON SALSICCIA AI QUATTRO FORMAGGI (mit hausgemachter Salsiccia-Wurst und vier Käsesorten)	17,90 €
LA VERA NAPOLETANA (die wahre Pizza Napoletana 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)	18,90 €
PIZZA DIAVOLA (mit San Marzano Tomaten, pikanter Spianata-Salami)	16,90 €
PIZZA CRUDAIOLA (Pizzabrot mit Tomatenwürfeln, Rucola und Burrata)	21,50 €
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)	28,50 €

seit 1999...

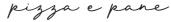


CUCINIAMO PER PASSIONE









POELCHAUKAMP ERDKAMPSWEG BÖRSENBRÜCKE





PIÙ LA CUCINA È APPARENTEMENTE SEMPLICE, PIÙ BISOGNA SORVEGLIARE PERCHÉ I MARGINI DI ERRORE AUMENTANO.

FULVIO PIERANGELINI



WIR KOCHEN FÜR UNSERE GÄSTE UND FREUNDE, FÜR DEN GUTEN GESCHMACK, FÜR DAS WOHLBEFINDEN. NICHT FÜR GASTROKRITIKER, NICHT FÜR STERNE UND NICHT FÜR SOCIAL MEDIA.

DANKE FÜR IHRE TREUE.

CORRADO UND NINA FALCO
UND DAS GESAMTE GALLO NERO TEAM