GALLO
NERO
HAMBURG
1999

CUCINIAMO PER PASSIONE

GALLO NERO HAMBURG 1999

Wir sind eines der 20 Restaurants WELTWEIT das diese besondere Auszeichnung

„3 BOTTIGLIE“

für unseren herausragenden Weinkeller von Gambero Rosso erhalten hat!

GAMBERO ROSSO

GAMBERO ROSSO TOP ITALIAN RESTAURANTS 2024

TOP ITALIAN RESTAURANTS 2024

Gallo Nero

HAMBURG

www.gamberorossointernational.com/restaurants

Lorenzo Ruggeri
Editor-in-chief

APERITIVI

FRANCIACORTA BRUT, MONTEROSSA	Glas 0,1	15,90 €
FRANCIACORTA ROSÉ, MONTEROSSA	Glas 0,1	16,90 €
FERDINAND´S ROSÉ SPRITZ		14,90 €
FERDINAND´S ROSÉ MARIE		14,90 €
HUGO		14,90 €
FRANCIACORTA APEROL SPRITZ		14,90 €
BELLINI		18,90 €
NEGRONI		15,90 €
AMERICANO		12,50 €
MARTINI BIANCO/ ROSSO		8,90 €
CAMPARI SODA, ORANGE		14,90 €
PREMIUM GIN & TONIC		17,90 €

FRANCIA-CORTA

	Fl. 0,75
FRANCIACORTA BRUT, MONTEROSSA	69,00 €
FRANCIACORTA BRUT ROSÉ, MONTEROSSA	79,00 €
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

UN SALUTO DALLA CUCINA — pro Person 3,50 €
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

ANTIPASTI

BRUSCHETTE AL POMODORO E BASILICO — 11,60 €
(Zwei geröstete Brotscheiben mit Tomatenwürfeln, Knoblauch, Basilikum und Olivenöl)

CARPACCIO DI RAZZA FASSONA PIEMONTESE — 18,90 €
(Carpaccio vom Piemontesischen Fassona-Rind mit Rucola und gehobeltem Parmesankäse)

VITELLO TONNATO — 18,90 €
(Dünn geschnittener Kalbsbraten mit Thunfischcreme und Kapern)

BURRATINA PUGLIESE CON DATTERINO, BASILICO E SANT'ILARIO — 22,40 €
(Frische Burrata mit Datteltomaten, Sant'Ilario-Schinken und Basilikum)

BATTUTA AL COLTELLO DI FASSONA PIEMONTESE — 22,40 €
(Tatar vom Piemontesischen Fassona-Rind)

COMPOSIZIONE DI ANTIPASTI DEL „GALLO NERO" — 24,20 €
(Komposition unserer klassischen italienischen Vorspeisen)

INSALATE E MINESTRE

INSALATA DI STAGIONE — 13,50 €
(Gemischter Salat der Saison)

INSALATA DI DATTERINO CON CAPPERI E BASILICO — 14,50 €
(Tomatensalat mit roten Zwiebeln, Salina-Kapern und Basilikum)

RUCOLA CON PARMIGIANO, DATTERINO E ACETO BALSAMICO — 15,90 €
(Rucola mit gehobeltem Parmesan, Kirschtomaten und altem Balsamicoessig)

MINESTRONE DI VERDURE E FAGIOLI BORLOTTI — 12,50 €
(Italienische Gemüsesuppe mit Borlotti-Bohnen und kaltgepresstem Olivenöl)

CECI DI LEONFORTE CON CROSTINI ALL'AGLIO — 12,50 €
(Sizilianische Kichererbsen-Suppe mit Knoblauch-Crostini)

PASTA

SPAGHETTI ALL‘ AGLIO, OLIO E PEPERONCINO — 14,50 €
(Spaghetti in Knoblauch, Peperoncino und kaltgepresstem Olivenöl geschwenkt)

PENNE RIGATE ALL‘ ARRABBIATA — 15,50 €
(Kurze Manufaktur-Nudeln in pikanter Knoblauch-Kirschtomaten-Sauce mit Basilikum)

RIGATONI ARTIGIANALI ALLA NORMA — 17,90 €
(Manufaktur-Nudeln mit Tomatensauce, gebratenen Auberginenwürfeln und Ricotta)

TAGLIATELLE, RAGÙ BIANCO DI RAZZA FASSONA — 18,90 €
(Manufaktur-Bandnudeln mit hellem Ragout vom Piemontesischen Fassona-Rind)

SPAGHETTONI GAMBERI, DATTERINO, MELANZANE, PISTACCHIO — 28,50 €
(Manufaktur-Nudeln mit Garnelen, Datteltomaten, Auberginen und Pistazien)

TAGLIOLINI AL TARTUFO SULLA CIALDA DI PARMIGIANO — TAGESPREIS
(Hausgemachte feine Bandnudeln in der Parmesanwaffel mit Trüffel)

SPAGHETTONI DI GRAGNANO, BURRO, ACCIUGHE E TARTUFO — 29,80 €
(Manufaktur-Spaghettoni mit Almbutter, Anchovis und Trüffel)

PESCE

SPIGOLA AL SALE MARINO DI TRAPANI — 35,00 €
(Mittelmeer-Wolfsbarsch in einer Meersalzkruste)

ORATA APERTA CON DATTERINO SICILIANO E OLIVE TAGGIASCHE — 29,80 €
(Ausgelöste Dorade mit sizilianischen Datteltomaten, Kapern und Taggiaschen-Oliven)

TONNO SCOTTATO SULLA CAPONATA SICILIANA — TAGESPREIS
(Mediterraner Thunfisch scharf angebraten auf sizilianischem Gemüse)

SOGLIOLA DEI MARI DEL NORD — TAGESPREIS
(Nordsee-Seezunge in der Pfanne gebraten 400g bis 600g)

CARNE

FEGATO DI VITELLO, BURRO, SALVIA — 29,80 €
(In Butter und Salbei gebratene Kalbsleber mit Kartoffelpüree)

SALTINBOCCA ALLA ROMANA — 32,50 €
(Gebratene Kalbsmedaillons mit Sant´Ilario-Schinken, Salbei und Gemüsebeilage)

TAGLIATA DI FASSONA PIEMONTESE ALLE ERBE AROMATICHE SU LETTO DI RUCOLA E DATTERINO — 44,00 €
(„Tagliata“ vom Piemontesischen Fassona-Rind auf Rucolasalat und sizilianischen Datteltomaten mit altem Balsamicoessig)

COSTATA DI FASSONA PIEMONTESE ALLA GRIGLIA — TAGESPREIS
(Ca. 1200 g T-Bone-Steak vom Fassona-Rind mit Gemüse der Saison – für zwei Personen)

PIZZE

FACCIA DI VECCHIA (Pizzabrot mit Oregano und kaltgepresstem Olivenöl)	8,90 €
PIZZA MARGHERITA (San Marzano Tomaten, Büffelmozzarella und Basilikum)	13,50 €
PIZZA CON SALSICCIA AI QUATTRO FORMAGGI (hausgemachter Salsiccia-Wurst und vier Käsesorten)	17,90 €
LA VERA NAPOLETANA (die wahre Pizza Napoletana mit Tomaten, Anchovis, Oliven, Kapern, Oregano, Peperoncino)	16,90 €
PIZZA ALLA NORMA (San Marzano Tomaten, Büffelmozzarella, Aubergine, Basilikum, Ricottakäse)	17,90 €
PIZZA CON TONNO E CIPOLLA (San Marzano Tomaten, Büffelmozzarella, Thunfisch, roten Zwiebeln)	18,90 €
PIZZA DIAVOLA (San Marzano Tomaten, pikanter Spianata-Salami)	16,90 €
PIZZA CRUDAIOLA (Pizzabrot mit Tomatenwürfeln, Rucola und Burrata)	22,40 €
PIZZA CON LA RUCOLA, PARMIGIANO E SANT' ILARIO (Mozzarella, Rucola, Parmesankäsesplittern, Sant' Ilario-Schinken)	24,20 €
PIZZA IN BIANCO CON PATATE E TARTUFO (Mozzarella, Kartoffelscheiben, Trüffel)	28,50 €

PIZZA POWERED BY

SPACCAFORNO

pizza e pane

Spaccaforno steht für echte neapolitanische Pizza.
Unser Teig wird täglich neu angesetzt und reift 48 Stunden in optimalen Wärme-Kälte-Feuchtigkeitsbedingungen. Unser Teig darf „ausreifen“, die Hefe ist ausgegoren, ausgesprochen bekömmlich und wird dann liebevoll von Hand geformt.

Nur mit hochwertigen Zutaten, Erfahrung und Liebe zum Produkt kann etwas Gutes entstehen.

25 YEARS

GALLO NERO HAMBURG 1999

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

GALLO NERO HAMBURG 1999

GALLO NERO ALIMENTARI CON CUCINA

SPACCAFORNO
pizza e pane

POELCHAUKAMP
ERDKAMPSWEG
BÖRSENBRÜCKE

Osteria I VIGNERI Enoteca

Caffè I VIGNERI Alimentari

GALLO NERO
HAMBURG
1999

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

FULVIO PIERANGELINI