



GALLO NERO

RISTORANTE

Vorspeisen - Antipasti

Radicchio-Salat mit Rosinen, Pinienkernen und Parmesanflocken an Honig-
Vinaigrette mit Focaccia-Croutons 12

Insalata di radicchio con uva passa, pinoli e fiocchi di parmigiano, vinaigrette al miele e crostini di focaccia

Finocchiona (toskanische Salami-Spezialität)-Tatar mit Cantuccini, Vin Santo und
Mascarpone 14

Tartaro di Finocchiona (salame toscano) con cantucci, Vin santo e mascarpone

Rindsfilet-Tatar mit hausgemachtem Toast 21/28

Tartato di filetto di manzo con pane a cassetta fatto in casa

Tomatencremesuppe mit Basilikum und Rahmhaube 9

Vellutata al pomodoro con basilico e cappa alla panna

Zitronengrassuppe mit einer gebratenen Crevette 11

Minestra di citronella con un gambero fritto

Focaccia mit Rohschinken, Rucola und Olivenöl 12

Focaccia con prosciutto crudo, rucola e olio d'oliva

Bruschetta mit Tomaten, Zwiebeln, Basilikum und Balsamico-Glace 10

Bruschetta al pomodoro, cipolle, basilico e gelato al balsamico

Antipastiteller mit hausgemachtem, mariniertem Gemüse, Rohschinken,
Parmesanstücken und Oliven 15

Piatto d'antipasti con verdure marinate alla casa, prosciutto crudo, pezzetti di parmigiano e olive

Sommersalate – Insalate estive

Salatteller mit gebratenen Riesencrevetten in Knoblauch und Peperoncini
mariniert 21

Insalata con gamberi giganti fritti, marinati in aglio e peperoncino

Salatteller mit Pouletbruststreifen und frischen Früchten garniert 18

Insalata con strisce di petto di pollo guarnite con frutta fresca



GALLO NERO

RISTORANTE

Pasta & Risotto – Primi Piatti

Gnocchi an Gorgonzolasauce mit Baumnüssen und Chiantibirne <i>Gnocchi al la salsa di gorgonzola con noci e pere al chianti</i>	19/23
Gnocchi an Salbeibutter und frischen Cherrytomaten <i>Gnocchi al burro di salvia e pomodorini chilegia</i>	19/23
Risotto mit Radicchio, Chiantibirne und Parmesan <i>Risotto con radicchio, pera al chianti e parmigiano</i>	19/23
Blutorangenrisotto mit gebratenen Riesencrevetten <i>Risotto all'arancie rosse con gamberetti giganti fritti</i>	20/26

Unsere Hausspezialität, das Original! – Specialità della Casa, l'Originale!

Tagliatelle al tartufo flambiert im Parmesanlaib <i>Tagliatelle al tartufo, flambé direttamente nella forma del parmigiano</i>	21/29
Tagliatelle mit hausgemachtem Pesto Rosso flambiert im Parmesanlaib <i>Tagliatelle al pesto rosso fatto in casa, flambé direttamente nella forma del parmigiano</i>	19/26

Kinder – Bambini

Spaghetti mit Tomatensauce <i>Spaghetti al pomodoro</i>	8
Spaghetti Bolognese <i>Spaghetti alla bolognese</i>	9
Paniertes Pouletschnitzel mit Pommes frites und Rüeblisalat <i>Scaloppine di pollo con patatine fritte e insalata di carote</i>	10
Fischknusperli mit Pommes frites und Rüeblisalat <i>Pezzetti di pesce fritto in pastella con patatine fritte e insalata di carote</i>	10



GALLO NERO

RISTORANTE

Hauptgänge – Secondi Piatti

Perlhuhnbrust gefüllt mit Oliven und Pesto Rosso <i>Petto di faraone farcito con olive e pesto rosso</i>	29
Entenbrust mit Orangensauce <i>Petto d'anatra all'arancia</i>	32
Marinierter Thunfisch im Sesammantel (160gr.) kurz gebraten mit Chilibutter <i>Tonno marinato, avvolto in un mantello di sesamo, brevemente fritto, con burro al peperoncino</i>	38
Eglifilet "Müllerin Art" (160gr.) mit Mandelbutter und Tomatenwürfel <i>Filetti di pesce persico (160 gr.) con burro alle mandorle e dadini di pomodori</i>	29
Schweinssteak (200gr.) vom Grill mit Kräuterbutter <i>Bistecca di maiale (200 gr.) alla griglia con burro alle erbe</i>	26
Rindsentrecôte (200gr.) vom Grill mit Kräuterbutter <i>Bistecca di manzo (200 gr.) alla griglia con burro alle erbe</i>	33
Pouletbrust (200gr) vom Grill mit Kräuterbutter <i>Petto di pollo (200 gr.) alla griglia con burro alle erbe</i>	25

Wählen Sie Ihre Beilagen zu den Hauptgängen selber aus!

Scelta dei contorni per i secondi piatti a Suo gradimento!

Marktgemüse und Salbeignocchi **oder** Marktgemüse und Bratkartoffeln
Verdure di mercato con gnocchi alla salvia *Verdure di mercato con patate arrostiti*

Marktgemüse und Pommes frites **oder** Marktgemüse und Nudeln
Verdure di mercato con patatine fritte *Verdure di mercato con tagliatelle*

Fitnesssteller mit Melonenschnitz
Insalate con una fetta di melone

Dessert – Dolci

Vin Santo Zabaione (Weinschaumcreme) mit Waldbeeren <i>Zabaione di Vin Santo con frutti di bosco</i>	11
---	----