L'Allergène n'est pas un poison,
mais quelqu'un doit y prêter attention

Si vous êtes sujets à quelques intolérances ou allergies alimentaires, signalez-le à nos effectifs qui vous aideront à éviter les aliments contenant les produits auxquels vous êtes intolérants ou allergiques.

De toute façon, sachez que les aliments et les boissons offerts dans ce restaurant sont produits dans des laboratoires et administrés dans des locaux où on utilise et on sert des produits contenant les allergènes suivants :

1. Des céréales contenant du gluten, à savoir grain, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut, aussi bien que leurs souches hybrides et les produits dérivés.
2. Des coquillages et des produits à base de coquillages.
3. Des œufs et des produits à base d'œufs.
4. Du poisson et des produits à base de poisson.
5. Des cacahuètes et des produits à base de cacahuètes.
6. Du soja et des produits à base de soja.
7. Du lait et des produits à base de lait (lactose inclus).
8. Des fruits à coque, à savoir amandes, noisettes, noix, noix d'acagiu', noix de pecan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia, noix de Queensland, et leurs produits.
9. Du céleri et des produits à base de céleri.
10. De la moutarde et des produits à base de moutarde.
11. Des graines de sésame et des produits à base de graines de sésame.
12. De l'anhydride sulfureux et des sulfites dans des concentrations supérieures à 10mg/kg ou 10mg/litre en termes de SO2.
13. Des lupins et des produits à base de lupins.
14. Des mollusques et des produits à base de mollusques.

Couvert	€ 2,50

Entrées

Charcuterie variée, viande de cheval avec parmesan et roquette, pickles et polenta avec champignons	€ 16,00
Formaggella grillée, servie sur un lit de roquette	€ 6,00
Sauté de moules	€ 13,00
Salade de queues de crevettes avec céleri blanc et tomates cerises*	€ 9,50
Salade du Gallo	
Salade, carottes, tomates, mozzarella de bufflonne, thon, olives	€ 10,00
Salade Caprese	
Mozzarella, tomates, basilic	€ 8,50
Salade Grecque	
Tomates, feta, oignons, olives, concombre, origan	€ 8,50

Terrines

Terrine avec polenta, fromage Asiago, bacon et champignons	€ 9,00

Accompagnements

Légumes variés grillés et faits sauter	€ 5,00
Pommes de terre au romarin	€ 4,00
Salade variée de saison	€ 4,00
Grosse salade variée de saison	€ 7,00
Polenta	€ 3,50

Premiers cours

Risotto aux cèpes* (2 personnes minimum)	€ 9,50
Risotto poires et taleggio (2 personnes minimum)	€ 9,50
Tagliatelle aux cèpes*	€ 9,50
Pappardelle au sanglier	€ 9,50

* Probable emploi d'ingrédients surgelés

Gnocchis au ragoût de canard	€ 9,50
Garganelli du Gallo	
(tomates, aubergines, fromage, thym, huile, ail)	€ 8,50
Spaghetti crème fraîche et speck (avec roquette sur demande)	€ 8,50
Penne à la norcina (saucisse, crème à la truffe et champignons)	€ 12,00
Fusilli à la tzigane (ragoût de canard, crème fraîche, romarin et piment)	€ 9,50
Gnocchis au beurre versé	€ 7,00
Casoncelli au beurre versé	€ 9,50
Petites pennes à la sauce tomate	€ 7,00
Pâtes en blanc	€ 6,00
Spaghetti ail, huile, piment et crevettes*	€ 9,50
Spaghetti avec gambas en croûte* (2 personnes minimum)	€ 13,50
Tagliolini courgettes et crevettes*	€8,50
Spaghetti aux palourdes	€ 13,50
Pâtes baby	€ 5,00
Pâtes baby au ragoût	€ 7,00

Deuxièmes cours

Broche avec polenta (jours avant les jours férié au dîner et jours fériés au déjeuner)	€ 15,00
Assortiment de viande grillée	€ 16,00
Petits steaks de cheval grillés	€ 9,00
Poulet grillé (temps d'attente 25 minutes)	€ 14,00
Petit Fiorentina (côte de bœuf grillée, le kilo)	€ 45,00
Entrecôte de bœuf	€ 14,00
Côte aux champignons*	€ 18,00
Côte à la S. Giustina*	€ 16,00
Côte au chicorée rouge	€ 15,00
Côte au romarin	€ 14,00
Côte sur lit de roquette	€ 14,00
Côte de cheval sur roquette et parmesan	€ 15,00

* Probable emploi d'ingrédients surgelés

Fiorentina (côte de bœuf grillée, le kilo)	€ 45,00
Fromage grillé	€ 7,00
Polenta et saucisse grillées	€ 7,00
Plat végétarien (fromage grillé, légumes variés)	€ 10,50
Petits steaks de bœuf ou de cheval avec légumes grillés ou pommes de terre au romarin	€ 11,00
Gambas au brandy*	€ 16,00
Filet de perche à la méditerranéenne*	€ 14,00
Bar ou daurade grillés (période estivale)	€ 18,00
Grand sauté de moules, palourdes et crevettes (période estivale)	€ 45,00

* Probable emploi d'ingrédients surgelés

Pizzas

Marinara	
Tomate, huile, ail	€ 5,00
Margherita	
Tomate, mozzarella	€ 6,00
Pugliese	
Tomate, mozzarella, oignons	€ 6,50
Napoli	
Tomate, mozzarella, anchois	€6,50
Wurstel	
Tomate, mozzarella, wurstel	€ 6,50
Romana	
Tomate, mozzarella, anchois, câpres	€ 7,00
Prosciutto	
Tomate, mozzarella, jambon blanc	€ 7,50
Prosciutto e funghi	
Tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons	€ 8,00
Tonno	
Tomate, mozzarella, thon	€ 7,50
Tonno e cipolle	
Tomate, mozzarella, thon, oignons	€ 8,50
Capricciosa	
Tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons, artichauts	€ 8,00
Quattro stagioni	
Tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons, artichauts, olives	€ 8,50
Caprese	
Tomate, mozzarella de bufflonne, tomate fraîche, origan	€ 8,00
Crudo	
Tomate, mozzarella, jambon cru	€ 8,50
Diavola	
Tomate, mozzarella, saucisson piquant	€ 7,00

* Probable emploi d'ingrédients surgelés

Porcini	
Tomate, mozzarella, cèpes	€ 9,50
Quattro formaggi	
Tomate, mozzarella, parmesan, montagna, taleggio	€ 9,50
Davida	
Tomate, mozzarella, pommes de terre, brie, saucisson piquant	€ 9,50
Pizza Tonic	
Tomate, mozzarella, pommes de terre, brie, coppa (collet du cochon)	€ 9,50
Vegetariana	
Tomate, mozzarella, courgettes, aubergines, chicorée	€ 8,50
Patate	
Tomate, mozzarella, pommes de terre au romarin	€ 7,00
Speck	
Tomate, mozzarella, speck (variété de jambon cru salé et fumé)	€ 8,00
Speck e Brie	
Tomate, mozzarella, speck, brie	€ 8,50
Nedra	
Tomate, mozzarella, jambon blanc, taleggio	€ 8,00
Andrea	
Tomate, mozzarella de bufflonne, anchois, mozzarella	€ 8,50
Pier	
Tomate, mozzarella, mozzarella de bufflonne, saucisson piquant, roquette	€ 8,00
Taleggio Cavallo e Rucola	
Tomate, mozzarella, taleggio, viande de cheval fumée, roquette	€ 10,50
Gallo	
Tomate, mozzarella, saucisse, montagna, sauce de truffe	€ 13,00
Corona pizza	
Tomate, mozzarella, saucisse, ‘Nduja, ricotta	€ 11,00
Calzone	
Tomate, mozzarella	€ 6,50

* Probable emploi d’ingrédients surgelés

Calzone farcito	
Tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons	€ 8,50
Calzone sbagliato	
Tomate, mozzarella, mozzarella de bufflonne, saucisson piquant, roquette	€ 9,50
Fernanda	
Tomate, mozzarella, mozzarella de bufflonne, saucisson piquant, anchois, câpres	€ 9,50
Miru'	
Tomate, mozzarella, courgettes, crevettes*, roquette	€ 8,50
Verde	
Tomate, mozzarella, pesto, petits artichauts	€ 7,50
Max	
Tomate, mozzarella, pesto, petits artichauts, lard	€ 9,50
Paola	
Tomate et mozzarella (après cuisson), saucisson piquant, basilic, piment	€ 9,50
Julio	
Tomate, mozzarella, ricotta, chicorée rouge	€ 8,00
Sameera	
Tomate, mozzarella, champignons, artichauts, tomates cerises, olives, basilic, mozzarella de bufflonne	€ 11,50
Luca	
Tomate, mozzarella, mozzarella de bufflonne, câpres, pesto, saucisson piquant	€ 8,50
Katio	
Tomate, mozzarella, crème fraîche, roquette, jambon cru	€ 9,50
Pizza baby	-10% sur le prix normale

* Probable emploi d'ingrédients surgelés

Focacce

Simo	
Parmesan, huile	€ 5,00
« C »	
Mozzarella, huile, ail, piment	€ 6,00
Rosmarino	
Huile, romarin, sel gros	€ 3,50
Ai salumi	
Huile, charcuterie	€ 8,50
« W »	
Mozzarella, jambon cru, roquette	€ 8,00

Adjonctions ingrédients	
Charcuterie, mozzarella de bufflonne, cèpes, thon	€2,50
Mozzarella, roquette, légumes, autre	€ 1,50

Ingrédients de la pâte à pizza :

Farine 00, eau minérale, sel, huile extravierge, bière, blé noir, levure de bière frais

* Probable emploi d'ingrédients surgelés

Desserts faits maison

Gâteau au chocolat	€ 5,00
Tarte aux pommes	€ 5,00
Cheesecake au Nutella	€ 5,00
Cheesecake aux fruits rouges	€ 5,00
Crème brulée	€ 5,00
Tiramisù	€ 5,00
Panna cotta aux fruits rouges	€ 5,00

Desserts glacés

Sorbet au citron (aussi avec de la liqueur à la réglisse)	€ 3,00
Galletto	€ 1,50

Fruits

Fraises avec crème fouettée	€ 5,00
Ananas caramélisé	€ 5,00
Macedoine	€ 5,00

GLACES

Cornetto , Magnum , Biscuit a la creme glacee	€ 4,00
Ananas caramélisé	€ 3,00
Glace	€ 1,00
Truffe pochee au cafe’	€ 6,00

* Probable emploi d’ingrédients surgelés

Vins rouges au débit

Grappolo Marsadri à la pression 1 litre	€ 11,00
Grappolo Marsadri à la pression ¼ litre	€ 3,00
Grappolo Marsadri à la pression ½ litre	€ 6,00
Marzemino Marsadri ¼ litre	€ 5,00
Marzemino Marsadri ½ litre	€ 9,00
Brolo Marsadri ¼ litre	€ 5,00
Brolo Marsadri ½ litre	€ 9,00
Brolo Marsadri ¼ litre	€ 7,00
Brolo Marsadri ½ litre	€ 14,00
Valpolicella Ripasso ¼ litre	€ 9,00
Valpolicella Ripasso ½ litre	€ 17,00

Vins blancs au débit

Grappolo Marsadri à la pression 1 litre	€ 11,00
Grappolo Marsadri à la pression ¼ litre	€ 3,00
Grappolo Marsadri à la pression ½ litre	€ 6,00
Lugana Marsadri ¼ litre	€ 7,00
Lugana Marsadri ½ litre	€ 13,00
Cà Vigna pétillant ¼ litre	€ 3,50
Cà Vigna pétillant ½ litre	€ 7,00
Cà Vigna pétillant 1 litre	€ 13,00

Vins de desserts au verre

Passito de Pantelleria	€ 5,00

Bières à la pression

Krombacher	0,2	€ 3,00
Krombacher	0,4	€ 5,00
Krombacher Ice	0,5	€ 6,00

* Probable emploi d’ingrédients surgelés

Krombacher	1 litre	€ 10,00
Paulaner Marzen (rouge)	0,2	€ 3,50
Paulaner Marzen (rouge)	0,4	€ 6,00
Paulaner Marzen (rouge)	1 litre	€ 12,00
Paulaner Zwickl (non filtrée)	0,3	€ 4,50
Paulaner Zwickl (non filtrée) Ice	0,5	€ 6,50
Wieze (Blanche)	0.25	€ 4,00
Wieze (Blanche)	0.5	€ 7,00

Bières en bouteille

Waizen	0,50	€ 6,00
Bière sans alcool	0,50	€ 6,00

Boissons

Eau minérale plate ou pétillante		€ 2,50
Coca, orangeade, lemonsoda, etc.		€ 3,50
Bouteille de soda	1 litre	€ 5,00

Cafétéria

Café		€ 1,20
Café d'orge, Ginseng		€ 1,50
Café décaféiné		€ 1,20
Café arrosé		€ 1,80
Cappuccino		€ 2,00

Liqueur nationale, digestifs	à partir de	€ 4,00
Eau-de-vie	à partir de	€ 3,50
Liqueur étrangères	à partir de	€ 5,00

* Probable emploi d'ingrédients surgelés

Vins rouges

Bonarda Gennari	€ 12,00
Sangue di Giuda (vin doux)	€ 13,00
Lambrusco Otello Ceci	€ 16,00
Noir de Lambrusco Ceci	€ 23,00
Garda Classico Marsadri	€ 15,00
Lagrein	€ 24,00
Aether Masottina	€ 18,00
Groppello Marsadri	€ 15,00
Marzemino Marsadri	€ 15,00
Rosso toscana	€ 16,00
Grumello Nino Negri	€30,00
Valpolicella Classico	€ 20,00
Brolo Marsadri Rosso Superiore	€ 20,00
Rosso di Montepulciano Poliziano	€ 20,00
Barbera d'Asti Superiore DOCG	€ 23,00
Nobile Montepulciano	€ 27,00
Rosso di Montalcino Capanna	€ 00,00
Valpolicella Ripasso	€ 26,00
Le Tense Sassella Valtellina Superiore	€ 42,00
Amarone della Valpolicella	€ 41,00
Mazèr Valtellina Superiore	€ 33,00
Nebbiolo ravello	€ 30,00
Dolcetto d'Alba	€ 21,00
Brunello di Montalcino	€ 50,00

Vins blancs et rosés

Lugana Marsadri	€ 20,00
Lugana Pilandro	€ 23,00
Custoza	€ 16,00

* Probable emploi d'ingrédients surgelés

Prosecco Val D'Oca	€ 24,00
Lugana Bulgarini	€ 27,00
Prosecco Millesimato	€ 19,00
Chiaretto Marsadri	€ 16,00
Gewurztraminer	€ 24,00
Champagne Gremillet Brut	€ 55,00
Passito di Pantelleria	€ 22,00

* Probable emploi d'ingrédients surgelés