

Ristorante Gallo Nero

Monatskarte Mai

Aperitivo: "Mitico" 5,20 €
aus Prosecco, Wodka und Energydrink.

Antipasti – Vorspeisen

- 11) Insalata della Rosa** 11,20 €
mit Salat-Mix, Cherrytomaten, Lachsscheiben, Auberginen, Trauben, Spargel, gemischte Kerne, Zwiebeln, Karotte, Radieschen, Erdbeeren, Croutons und Parmaschinken in einer Balsamessig-Ölsauce.
- 12) Lumache Pere e Gorgonzola** 7,80 €
Schnecken mit Birnen und Gorgonzola in einer Sahnesauce gebacken.
- 13) Asparagi bianchi al Crudo e Cotto** 14,90 €
Weisser Spargel in Butter geschwenkt, an Parmaschinken und gekochtem Schinken.

Pasta – Nudeln

- 14) Cannelloni ripieni di Carne** 10,50 €
Cannelloni gefüllt mit Ricotta und Rindergehacktem in einer Tomaten- Bechamelsauce mit Käse überbacken.
- 15) Triangoli d'Asparagi** 14,80 €
Frische hausgemachte Ravioli gefüllt mit Bärlauch, Ricotta und Spargel, auf einer Broccolicecme serviert.
- 16) Pasta della Casa** 10,90 €
Dünne Bandnudeln mit Steinpilzen auf Parmesankäse.

Pesce – Fisch

- 17) Sogliola Gallo Nero** 27,90 €
Seezungenfilets mit Krabben, Kräuter, Knoblauch in einer Tomaten- Sahnesauce.

Carne – Fleisch

- 18) Iberico alla Brace** 24,90 €
Schweinekarree iberisch gebraten mit Zwiebeln und Heidelbeeren.

Pizza del mese

- 19) Pizza 4 Formaggi con Salsiccia** 12,90 €
mit 4 Käsesorten, italienischer Salsiccia e Rucola.

Dessert

- 20) Tartelette al Limone** 6,90 €
Zitronentartelette mit Baiserhaube mit Heidelbeeren und Erdbeeren.

Dessertwein – Empfehlung: Benjamin Marsala 2013 3,90 €

Menu del Mese – Monatmenü

Gerne stellen wir Ihnen ein Menü aus mehreren Gerichten dieser Karte zusammen:

- Aperitif
- Nr. 13
- Nr. 15
- Nr. 17 oder Nr. 18
- Dessert

Vini del Mese – Weine des Monats

Traminer

(weiss, aromatisch trocken) 0,2 L 6,90 €
Flasche 22,90 €

Pinot Nero

(rot, trocken) 0,2 L 6,90 €
Flasche 22,90 €