

Liebe Gäste,

es ist uns eine Freude, Sie in unserem „Restaurant Gallo Nero“ willkommen zu heißen.

Lassen Sie sich von unserer renommierten italienischen Küche und einer Auswahl exquisiter Weine aus verschiedenen Teilen Italiens verwöhnen. Wir hoffen, dass Ihnen auch unser neues Ambiente zusagt.

Unser Lieferservice ermöglicht es Ihnen, Veranstaltungen und Feiern außerhalb unseres Hauses zu organisieren. Alternativ können Sie auch direkt in einem unserer separaten Säle bei uns feiern. Wir bieten Ihnen eine persönliche Beratung, um Ihren individuellen Wünschen gerecht zu werden.

Das Gallo Nero Team wünschen Ihnen einen rundum angenehmen Aufenthalt.

Vorspeise



Antipasto Gallo Nero Gemischter Vorspeisen Teller	17,90 €
Provolone e Funghi misti Gemische Pilze gebraten mit Knoblauch, gebettet auf Rucola und Provolonekäse	14,90 €
Carpaccio di Manzo Carpaccio vom Rind mit Rucola und Parmesan, mariniert mit Zitrone und Olivenöl	15,50 €
Vitello Tonnato Dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch überzogen mit einer Thunfischcreme und Kapern	15,50 €
Scampì con Aglio, Olio e Peperoncino 12 Scampì gebraten mit Knoblauch mit Peperoni (scharf) in Olivenöl	14,90 €
Bruschetta Classica: Tomaten und Basilikum 5 Stück	7,90 €
Funghi: Gebratene Pilze und Cherrytomaten 5 Stück	9,90 €

Insalate

- Caprese** 13,50 €
Büffel mozzarella mit Tomaten und Basilikum auf Rucolasalat
- Rucola e Parmigiano e Prosciutto di Parma** 15,90 €
Rucolasalat mit Parmesankäse, Parmaschinken Cherrytomaten und Nüssen
- Gallo Nero** 16,50 €
Mix-Salat mit Tomaten, Gurken, Lachs, Käse, Obst der Saison, Artischocken, Mais und Zwiebeln

Pasta

- Spaghetti Carbonara** 14,90 €
Spaghetti mit Guanciale (Speck), Ei, Parmesan in Sahnesoße
- Spaghetti Aglio Olio e Peperoni** 13,90 €
Spaghetti mit Knoblauch, Peperoni (scharf) und Olivenöl
(mit Garnelen gegen Aufpreis) 1 Stück 3 €
- Maccheroni Stravaganti** 14,90 €
Maccheroni mit Nüssen, Gorgonzola, Rucola und Peperoni (Scharf) in Sahnesoße
- Maccheroni 4 Formaggi** 13,90 €
Maccheroni mit 4 Käsesorten in einer Sahnesoße und Rucola garniert
- Maccheroni Sorrentina** 13,90 €
Mit tomatensauce, basilikum olivenöl, und Parmesan käse

Pasta al Forno

Lasagna 10,90 €

Ravioli al Crudo 14,90 €
Ravioli - gefüllt mit Ricotta und Spinat - mit gemischten Pilzen und Nüssen in Sahnesoße mit Käse überbacken, garniert mit Parmaschinken

Pasta fresca

Fettuccine alla Daniela 14,90 €
Dünne Bandnudeln mit Auberginen
In eine Tomaten Sauce und Schafkäse

Fettuccine del Pescatore 18,90 €
Dünne Bandnudeln mit Lachsfilet, Gambas und Cherrytomaten in einer Weißweinssoße

Fettuccine alla Campagnola 13,90 €
Dünne Bandnudeln mit gemischten Pilzen, Schweinefiletstreifen und grünem Pfeffer in einer Cognac-Sahnesoße

Fettuccine Gallo Nero 17,90 €
Dünne Bandnudeln mit gebratenen Steinpilz, Parmesan in Sahnesoße

Ravioli alle Noci 14,90 €
Ravioli - gefüllt mit Ricotta und Spinat - mit Nüssen und Weintrauben in einer Mascarpone-Sahnesoße

Ravioli Inburrati 14,90 €
Ravioli - gefüllt mit Ricotta und Spinat - mit Zucchini in einer Butter-Salbeisoße

Paccheri allo scoglio 15,90 €
Kurze Röhrnudeln mit Krabben, Scampis, Calamari und Muschelfleisch, abgeschmeckt mit Hummerpaste

Paccheri con Salsiccia e Porcini 15,90 €
Kurze Röhrnudeln mit frischer Salsiccia und Steinpilzen in einer Sahnesoße

Pizza

Alle Pizzen werden mit Fior di Latte - Mozzarella belegt.

4 Saporí mit Schinken, Champignons, Thunfisch und Paprika	10,90 €
Gorgonzola mit Schinken, Spinat und Gorgonzola	11,90 €
Mare e Monti mit Thunfisch, Zwiebeln und Champignons	11,90 €
Diavola mit Spianata (italienische scharfe Salamí), Paprika und pikantem Olivenöl	13,90 €
Parmigiana mit Auberginen, Mozzarella, Basilikum und Parmesan	12,90 €
Amalfi mit schwarzen Oliven, Champignons und Paprika	11,90 €
Rucola Parma mit Rucola, Parmaschinken und Parmesankäse	13,90 €
Capricciosa mit Schinken, Salamí, Funghi, Artischocken und Oliven	12,90 €
Puttanesca mit Cherrytomaten, Oliven, Sardellen und Kapern	12,90 €
Verde Mare mit Lachs, Spinat und Knoblauch und dem Gelben vom Ei	12,90 €
Bufalina Cherrytomaten, Rucola, Parma schinken, Büffel mozzarella	15,50€

Pizze Bianche (Ohne Tomensauce)



<i>Tre amici</i> mit Birnen, Nüssen und Gorgonzola	13,90 €
<i>Gallo Nero</i> mit gebratenen Saisonpilzen, Knoblauch, Provolone und Rucola verfeinert mit Trüffelöl	14,90 €
<i>Fit</i> italienischer Pancetta, gemischte Pilzen, Cherrytomaten und Provolone	13,90€
<i>Verde Bianco Rosso</i> mit Basilikumpesto, Mozzarella und Cherrytomaten	11,90 €
<i>Carbonara</i> mit italienischer Pancetta, Parmesan und ei	12,90 €
<i>Partenopea</i> italienische Salsiccia 4 Käsesorten und Rucola	13,90 €

Alle Verpackung zum Mitnehmen: 1 Euro

für spezielle Wünsche sprechen Sie gerne unser

Personal an.

Dolci



<i>Tiramisú</i>	6,90 €
<i>Zabaione</i> <i>amTisch zubereitet</i>	8,90 €
<i>Tartufo Nero</i> <i>HalbgefrorenesShokoladen-zabaion-trüffel</i> <i>Eis mit Obst der Saison</i>	8,90
<i>Panna Cotta</i> <i>aufWunsch mit warmen Waldfrüchten</i> <i>Serviert</i>	6,90 €
<i>Sorbetto di Limone</i> <i>Zitronensorbet</i>	6,90 €

Alle Verpackung zum Mitnehmen: 1 Euro

Bevande analcoliche

Wasser (Kohlensäure) 0,25 l	2,90 €
Wasser (still) 0,25 l	2,90 €
Wasser (Kohlensäure) 0,7 l	6,90 €
Wasser (still) 0,7 l	6,90 €
CocaCola 0,2 l	2,90 €
Cola Zero 0,2 l	2,90 €
Fanta 0,2 l	2,90 €
Sprite 0,2 l	2,90 €
Apfelschorle 0,2 l	2,90 €
Orangensaft 0,2 l	2,90 €

Bevande calde

Espresso	2,80 €
Doppio Espresso	4,20 €
Cappuccino	3,50 €
Kaffee	2,80 €
Latte Macchiato	4,50 €
Tee	4,00 €

Vini della Casa

Chianti	¼l	6,90 €	½l	11,90 €
Pino Grigio	¼l	6,90 €	½l	11,90 €
Rosé	¼l	6,90 €	½l	11,90 €
Lambrusco	¼l	6,90 €	½l	11,90 €
Frizzantino	¼l	6,90 €	½l	11,90 €

Für eine erlesene Auswahl fragen Sie nach unserer Weinkarte.

Aperitivi

Martini Bianco	5 cl	6,50 €	Hugo	10 cl	7,90 €
Martini Rosso	5 cl	6,50 €	Lemonsecco	10 cl	7,90 €
Martini Secco	5 cl	6,50 €	Prosecco	10 cl	6,90 €
Campari Soda	20 cl	6,90 €	Prosecco "AFG"	10 cl	6,90 €
Campari Orange	20 cl	6,90 €	Gingerino "AFG"	10 cl	6,90 €
Aperol Spritz	20 cl	7,90 €			

Birra



Krombacher Pils	0,3 l	3,50 €
Peroni	0,3 l	4,20 €
Peroni Lemon	0,3 l	4,20 €
Malz	0,3 l	3,50 €
Krefelder	0,3 l	3,50 €
Radler/Alster	0,3 l	3,50 €
Weizenbier	0,5 l	5,20 €
Weizenbier "AFG"	0,5 l	5,20 €

Bevande alcoliche

Limoncello	2 cl	4,50 €
Amaretto	2 cl	4,50 €
Sambuca	2 cl	4,50 €
Vecchia Romagna	3 cl	5,50 €
Grappa Hausmarke	3 cl	6,90 €
Fernet Branca	3 cl	4,50 €
Ramazotti	3 cl	4,90 €
Amaro Averna	3 cl	4,90 €

Pizza - mehr als nur eine neapolitanische Spezialität

Pizza ist weit mehr als nur eine kulinarische Tradition Neapels - sie ist ein wahrer kultureller Schatz und ein Stolz der Stadt, der weltweit berühmt und geschätzt wird!

Aber wann genau wurde die *Pizza* eigentlich geboren? Ihre Wurzeln reichen bis Knoblauch, Schmalz, grobem Salz sowie gelegentlich mit Caciocavallo-Käse und Basilikum verfeinert wurde.

Die erste klassische „Tomaten-und-Mozzarella-Pizza“, wie wir sie heute kennen, entstand jedoch erst in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts. Genauer gesagt im Jahr 1889, als König Umberto I. und Königin Margherita Neapel besuchten. Der Legende nach bereitete Raffaele Esposito, damals der berühmteste Pizzabäcker der Stadt, drei verschiedene Pizzen für das Königspaar zu. Eine davon - belegt mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum - sollte bewusst die Farben der italienischen Trikolore widerspiegeln.

Königin Margherita war so begeistert von dieser Kreation, dass sie sich persönlich schriftlich bei Esposito bedankte. Zu Ehren der Königin gab er dieser besonderen Pizza ihren Namen - und so wurde die „Pizza Margherita“ geboren, die sich von Neapel aus in die ganze Welt verbreitete ins 17. Jahrhundert zurück. Der Einfallsreichtum der neapolitanischen Küche führte damals dazu, den klassischen Brotteig geschmackvoller zu gestalten. Ursprünglich bestand Pizza aus einem einfachen Teig, der in Holzöfen gebacken und mit

Pesce(fisch)

Orata alla Griglia

Doraden filet Gegrillt mit beilagen 28,90€

Salmone Griglia

Gegrillte Lachs Filet mit beilagen 27,90€

Gamberoni alle Agrumi

*6 stück Garnellen gebratenen mit kräuter und
Geraspelt zitronen mit beilagen* 29,90€

Carne (fleisch)

Filetto di Maiale ai funghi misti

Schweine Filet gebraten mit gemischte pilzen 27,90€
In gorgonzola sanhesauce

Scaloppa pizzaiola

Schweinefilet Schnitzel mit oliven ,sardellen 26,90€
kunblauch ,kappern in tomaten sauce

Scaloppa Peppe Verde

Schweinefilet Schnitzel mit zwiebel ,kunblauch 26,90€
Grüne pfeffer in sanhesauce