

Vini Bianchi

Chardonnay Veneto igt frizz	Villa Cornaro	€ 10,00
Curtefranca Bianco doc	Villa Domizia	€ 11,00
Gewurtraminer Alto Adige doc	Ritterhof	€ 16,00
Greco di Tufo docg	Vadiaperti	€ 16,00
Inzolia di Sicilia doc	Ferreri	€ 14,00
Muller Thurgau R.D.M. Trentino	Rocca delle Marne	€ 11,00
Ortrugo doc Vivace	Poggio Gufo Reale	€ 10,00
Sauvignon Grave Friuli doc	Pighin	€ 12,00
Valcalepio Bianco doc	Villa Domizia	€ 11,00
Verdicchio di Matelica doc	La Monacesca	€ 13,00
Vermentino di Gallura doc	Piero Mancini	€ 14,00
Muller Thurgau 375 cl	H.LUN	€ 8,00

Vini Rossi

Amarone	Tommasi	€ 60,00
Barbera d'Asti doc	Poggio Gufo Reale	€ 10,00
Bonarda Oltrepò Pavese doc	Poggio Gufo Reale	€ 10,00
Chianti docg	Carpineto	€ 13,00
Curtefranca Rosso doc	Villa Domizia	€ 12,00
Morellino Scansano	Mantellassi	€ 13,00
Nero d'Avola Sicilia igt	Tre Feudi	€ 14,00
Syrah di Sicilia igt	Tre Feudi	€ 18,00
Teroldago Rotaliano Trentino doc	Rocca delle Marne	€ 12,00
Valcalepio Rosso doc	Villa Domizia	€ 11,00
Morellino Scansano 375 cl	Mantellassi	€ 8,00

Vino Rossati

Chiaretto Garda Classico doc	Cavalièr Avanzi	€ 12,00
------------------------------	-----------------	---------

Spumanti e vini dolci

Brachetto d'Acqui docg	Corte Balbi Soprani	€ 20,00
Moscato Bianco	Villa Erica	€ 12,00
Prosecco di Valdobbiadene doc	Drusian	€ 16,00
Brut Franciacorta Cuveè	Bellavista	€ 30,00

I Dolci della Casa

Cream caramel	€ 4,00
Tiramisù con mascarpone fresco	€ 4,00
Panna cotta con salsa a piacere	€ 4,00
Crema catalana	€ 4,00
Dolci alla carta	€ 4,00
Bibite in lattina CL. 33	€ 2,00

I nostri piatti dai sapori tradizionali, conservano la loro freschezza naturale tipica della genuinità dei prodotti d'origine, che potrete trovare nella calda atmosfera del nostro caratteristico locale con travi, pietre a vista e le pareti affrescate con l'intimità che solo il lume di candele riesce a creare.

Sono disponibili Menu' personalizzati e per ogni evento speciale.



Nel locale si accettano carte di credito

SI ACCETTANO PRENOTAZIONI
dalle 11:30 alle 14:30 e dalle 18:30 alle 22:00

Via S. Bernardino 23 /A 24122 Bergamo
TEL. E FAX 035/220.344
Cell. 340/33.64.394
www.ristorantetavernadelgallo.it
e-mail info@ristorantetavernadelgallo.it

Ristorante Pizzeria

Taverna del Gallo



Servizio take away

**Per una cena romantica,
una riunione tra amici,
un'ospite improvviso,
una ricorrenza speciale...**

...il ristorante direttamente a casa tua

Antipasti

1 Misto mare del Gallo	€ 15,00
2 Piovra tiepida con patate e radicchio	€ 9,00
3 Fagottini di spada affumicato con caprino e gamberi	€ 9,00
4 Sautè di cozze alla marinara	€ 8,00
5 Cocktail di gamberi in salsa Aurora	€ 8,50
6 Insalata di mare della casa	€ 9,00
7 Carpaccio di salmone con rucola	€ 10,00
8 Maxi tagliere di salumi e formaggi tipici	€ 13,00
9 Carpaccio di Bresaola con rucola e scaglie di grana	€ 9,00
10 Burrata di Andria con bruschettine al pomodoro fresco	€ 9,50
11 Melanzane alla parmigiana	€ 8,50
12 Grigliata di verdure con scamorza affumicata	€ 8,00

Primi Piatti

13 Spaghetti del Gallo allo scoglio	€ 13,00
14 Spaghetti alle vongole veraci	€ 10,00
15 Spaghetti al finocchietto selvatico e spada	€ 10,00
16 Tagliolini all'astice	€ 18,00
17 Risottino imperiale con mele gamberi e champagne	€ 10,00
18 Risotto alla pescatora	€ 11,00
19 Orecchiette fresche con scampi e rucola	€ 10,00
20 Tagliolini al nero di seppie, gamberetti e cozze sgusciate	€ 11,00
21 Gnocchi gratinati con gamberi e gorgonzola	€ 10,00
22 Casoncì nostrani alla Bergamasca	€ 10,00
23 Risotto ai funghi e crema di tartufo	€ 10,00
24 Ravioli al sugo di noci e maggiorana	€ 10,00
25 Maccheroni a mano alla norma	€ 10,00
26 Foiaide con funghi porcini e salsiccia	€ 10,00
27 PAELLA alla Valenciana (minimo per due) a persona	€ 18,00

Secondi Piatti

a base di pesce

28 Gran grigliata di mare	€ 19,00
29 Filetto di branzino con carpaccio di verdure al forno	€ 14,00
30 Gran misto gratinato di crostacei e molluschi	€ 17,00
31 Pesce spada alla Livornese con patate e olive	€ 14,00
32 Fritto di calamari e gamberi	€ 10,00
33 Involtini di pesce spada alla messinese	€ 14,00
a base di carni (nazionali e argentine)	
34 Fogliolina al forno con scamorza rucola e pomodoro fresco	€ 12,00
35 Spiedino di manzo farcito al formaggio alla carbonella	€ 13,00
36 Filetto di manzo a piacere	€ 15,00
37 Tagliata di manzo a piacere	€ 15,00
38 Spiedone di carne mista alla griglia con salsa alla curcuma	€ 14,00
39 Galletto della casa alla brace con patate speziate	€ 13,00

Le Nostre pizze

Focaccina all'origano	€ 3,50
Margherita (pomodoro mozzarella e basilico)	€ 4,50
Napoli (pomodoro mozzarella acciughe ed origano)	€ 5,00
Prosciutto cotto (pomodoro mozzarella e prosciutto cotto)	€ 5,50
Wurstel (pomodoro mozzarella e wurstel)	€ 5,50
Prosciutto e funghi (pom. moz. prosciutto cotto e funghi)	€ 6,00
Diavola (pomodoro mozzarella e salame piccante)	€ 6,50
Norma (pom. moz. melanzane ricotta salata e basilico)	€ 7,00
Calzone farcito (pom. moz. prosciutto e funghi)	€ 7,00
Al Crudo (pomodoro mozzarella prosciutto crudo)	€ 6,50
Ricotta e spinaci (pomodoro mozzarella ricotta e spinaci)	€ 6,50
Pancetta e cipolla (pomodoro mozzarella pancetta e cipolle)	€ 7,00
Verdure (pomodoro mozzarella peperoni zucchine melanzane)	€ 7,00
Quattro formaggi (mozzarella zola grana e scamorza)	€ 7,00
Quattro stagioni (pom. moz. prosciutto cotto funghi carciofi e olive)	€ 7,00
Tonno e cipolle (pomodoro mozzarella tonno e cipolle)	€ 7,00
Frutti di mare (pomodoro frutti di mare e aglio)	€ 7,00
Porcini (pomodoro mozzarella e porcini)	€ 7,00
Capricciosa (pom. moz. funghi carciofi olive acciughe e capperi)	€ 6,00
Bufalina (pomodoro mozzarella di bufala e basilico)	€ 7,00
Pizza di Salvatore (pom. moz. funghi carciofi olive cipolla salame pic. pro. Cotto)	€ 8,00
Pizza del Gallo (pom. moz. zola crudo rucola e scaglie di grana)	€ 7,50
Cardinale (pomodoro mozzarella zola e speck)	€ 7,00
Cime di rapa e salsiccia (pom. moz. cime di rapa e salsiccia)	€ 7,50
Quinta Stagione (pom. moz. olive carciofi zucchine porcini e bresaola)	€ 7,50
Valtellina (pomodoro mozzarella porcini bresaola briè)	€ 7,50
Ruspante (pomodoro mozzarella frutti di mare e porcini)	€ 7,50
Porcini e tartufo (mozzarella porcini e crema di tartufo)	€ 7,50
Pantera Rosa (pomodoro mozzarella gamberetti salmone e rucola)	€ 7,50
Stagionale (pomodoro mozzarella crudo asparagi e scaglie di grana)	€ 7,50
Bergamasca (pom. mozzarella zola emmenthal salame bergamasco)	€ 7,50
Rustica (pom. moz. ricotta spinaci porcini e rucola)	€ 7,50
Radicchio e salsiccia (pom. moz. radicchio e salsiccia fresca)	€ 7,50
Paesana (pomodoro mozzarella speck scamorza affumicata e porcini)	€ 7,50
Focaccia della casa (prosciutto crudo rucola pom. fresco origano e basilico)	€ 7,50
Caprese (mozzarella di bufala rucola pomodoro fresco origano e basilico)	€ 8,00

Menù degustazione di Pesce

Antipasto

Polipo tiepido con patate e radicchio

Primo Piatto

Spaghetti alla scogliera

Secondo Piatto

Filetto di branzino con carpaccio di verdure al forno

Dessert

Sorbetto al limone

€ 30,00 Escluso Bevande

Menù degustazione di Carne

Antipasto

Burrata di Andria con bruschettine al pomodoro fresco

Primo Piatto

Maccheroni a mano alla norma

Secondo Piatto

Spiedino di manzo farcito al formaggio alla carbonella

Dessert

Tiramisù della casa

€ 25,00 Escluso Bevande

Pizze cotte in forno a legna