

Taverna del Gallo

da Salvatore



Per una cena romantica,

una riunione tra amici,

un'ospite improvviso,

una ricorrenza speciale...



Taverna del Gallo da Salvatore



MENÙ DEGUSTAZIONE DI PESCE (SET SEAFOOD MENU)



ANTIPASTO (STARTER)

**Piovra tiepida
con patate e radicchio**
*(Warm octopus with potatoes
and red lettuce)*

PRIMO PIATTO

(FIRST COURSE)

Spaghetti alla scogliera
*(Spaghetti with clams,
mussels and crawfish)*



SECONDO PIATTO

(MAIN COURSE)

**Filetto di branzino
con carpaccio di verdure al forno**
*(Baked fillet of bass with
shellfish and boiled vegetables)*



DESSERT

Sorbetto al limone *(Lemon sorbet)*

€ 35,00 Incluso acqua e caffè
(Including water and coffee)




Taverna del Gallo da Salvatore



Antipasti (STARTER)

- | | |
|--|---------|
| 1 Misto mare del Gallo
<i>(The house speciality mixed shellfish)</i> | € 20,00 |
| 2 Piovra tiepida con patate e radicchio
<i>(Warm octopus with potatoes and red lettuce)</i> | € 10,00 |
| 3 Fagottini di tonno affumicato con ricotta e gamberi
<i>(Bundles of smoked tuna with ricotta cheese and shrimps)</i> | € 10,00 |
| 4 Sautè di cozze alla marinara
<i>(Mussels soup)</i> | € 9,00 |
| 5 Cocktail di gamberi in salsa Aurora 
<i>(Shrimp cocktail in Aurora's sauce)</i> | € 9,00 |
| 6 Insalata di mare della casa
<i>(Shellfish with green lettuce)</i> | € 10,00 |
| 7 Burrata di Andria con bruschettine al pomodoro fresco
<i>(Mozzarella cheese from Puglia filled with cream and served with bruschetta and tomatoes)</i> | € 9,50 |
| 8 Melanzane alla parmigiana
<i>(Baked layers of aubergine, tomato ,cheese and basilic)</i> | € 10,00 |

 Poco piccante - Little spicy

 Piccante - Spicy

 Molto piccante - Very spicy



Taverna del Gallo da Salvatore



Primi Piatti (FIRST COURSE)

9 Spaghetti del Gallo allo scoglio (Our Spaghetti speciality with clams, mussels and crawfish)	€	15,00
10 Spaghetti alle vongole veraci (Spaghetti with clams)	€	13,00
11 Spaghetti al finocchietto selvatico e spada (Spaghetti with wild fennel and swordfish)	€	12,00
12 Risottino imperiale con mele gamberi e champagne (risotto with apples, shrimps and champagne)	€	11,00
13 Orecchiette fresche con scampi e rucola (Homemade pasta with prawns and rocket salad)	€	10,00
14 Tagliolini al nero di seppie con gamberetti e cozze sgusciate (Tagliolini black squid with shrimps and mussels)	€	11,00
15 Gnocchi gratinati con gamberi e gorgonzola (Gnocchi baked with shrimps and gorgonzola)	€	11,00
16 Tagliolini all'astice (Tagliolini with lobster)	€	18,00
17 Casonsèi nostrani alla Bergamasca (Ravioli typical speciality of Bergamo)	€	10,00
18 Maccheroni a mano alla norma (Homemade pasta with cheese salty, fried aubergines and basil)	€	10,00

SPECIALITÀ DELLA CASA (OUR SPECIALITY)

19 PAELLA alla Valenciana (minimo per due) a porzione (Valenciana Paella minimum for two people) each portion	€	20,00
---	---	-------



Taverna del Gallo da Salvatore



Secondi Piatti (MAIN COURSE)

20 Gran grigliata di mare <i>(Mixed seafood on the grill)</i>	€	20,00
21 Filetto di branzino con carpaccio di verdure al forno <i>(Baked fillet of bass with finely sliced oven cooked vegetables)</i>	€	14,00
22 Fritto misto di pesce <i>(Mixed fried fish)</i>	€	13,00
23 Involtini di pesce spada alla messinese <i>(Roulades swordfish)</i>	€	16,00
24 Misto gratinato di crostacei e molluschi <i>(Mixed gratin of shellfish and molluscs)</i>	€	18,00
25 Spiedino di manzo farcito al formaggio alla carbonella <i>(Barbecued beef on a skewer with cheese)</i>	€	13,00
26 Tagliata di manzo con rucola e grana <i>(Sliced beef with rocket and parmesan)</i>	€	16,00
27 Galletto della casa alla brace con patate speziate <i>(Barbecued baby rooster and oven potatoes)</i>	€	11,00

CONTORNI (SIDE DISHES)

28 Insalata mista <i>(Fresh seasonal vegetables)</i>	€	5,00
29 Verdure alla griglia <i>(Grilled vegetables)</i>	€	6,00
30 Verdure scottate <i>(Boiled vegetables)</i>	€	6,00
31 Patatine fritte <i>(French fries)</i>	€	4,00



Taverna del Gallo da Salvatore



PIZZE CLASSICHE (CLASSIC PIZZA)

Focaccina all'origano flat bread with origan	€ 4,00
Margherita (pomodoro mozzarella e basilico) tomato cheese and basil	€ 5,00
Napoli (pomodoro mozzarella acciughe ed origano) tomato cheese anchovies and origan	€ 6,00
Prosciutto cotto (pomodoro mozzarella e prosciutto cotto) tomato cheese and boiled ham	€ 6,00
Wurstel (pomodoro mozzarella e wurstel) tomato cheese and frankfurter	€ 6,00
Prosciutto e funghi (pom. moz. prosciutto cotto e funghi) tomato cheese boiled ham and mushrooms	€ 6,50
Siciliana (pomodoro mozzarella olive acciughe capperi e origano) tomato cheese olives anchovies capper and origan	€ 6,50
Diavola (pomodoro mozzarella e salame piccante) tomato cheese and hot salame	€ 7,00
Calzone farcito (pom. moz. prosciutto e funghi) tomato cheese boiled ham and mushrooms	€ 7,50
Al crudo (pomodoro mozzarella prosciutto crudo) tomato cheese dry cured ham	€ 7,00
Ricotta e spinaci (pomodoro mozzarella ricotta e spinaci) tomato cheese fresh cheese and spinach	€ 7,00
Pancetta e cipolla (pomodoro mozzarella pancetta e cipolle) tomato cheese bacon and onions	€ 7,50
Verdure (pomodoro mozzarella peperoni zucchine melanzane) tomato cheese peperoni courgettes aubergines	€ 7,50
Quattro formaggi (mozzarella zola grana e scamorza) cheese and gorgonzola cheese, smoked cheese and grana cheese	€ 7,50
Quattro stagioni (pom. moz. prosciutto cotto funghi carciofi e olive) tomato cheese boiled ham mushrooms artichokes and olives	€ 7,50
Tonno e cipolle (pomodoro mozzarella tonno e cipolle) tomato cheese tunafish and onions	€ 7,50
Frutti di mare (pomodoro frutti di mare) tomato shellfish	€ 7,50
Capricciosa (pom. moz. funghi carciofi olive acciughe e capperi) tomato cheese mushrooms artichokes olives anchovies and capper	€ 7,50
Porcini (pomodoro mozzarella e porcini) tomato cheese and porcini mushrooms	€ 8,00
Bufalina (pomodoro mozzarella di bufala e basilico) tomato bufala cheese and basil	€ 8,00



Taverna del Gallo da Salvatore



PIZZE SPECIALI (SPECIAL PIZZE)

Norma (<i>pom. moz. melanzane ricotta salata e basilico</i>) tomato cheese aubergine salad cheese and basil	€ 8,00
Salmone e panna (<i>mozzarella salmone e panna fresca</i>) cheese salmon and fresh cream	€ 8,00
Bergamasca (<i>pom. mozzarella zola emmenthal salame bergamasco</i>) tomato cheese gorgonzola cheese emmenthal cheese and Bergamo 's salame	€ 8,00
Radicchio e salsiccia (<i>pom. moz. radicchio e salsiccia fresca</i>) tomato cheese red lettuce and fresh sausage	€ 8,00
Focaccia della casa (<i>prosciutto crudo rucola pom. fresco origano e basilico</i>) dry cured ham rocket lettuce fresh tomatoes oregano and basil	€ 8,00
Cardinale (<i>pomodoro mozzarella zola e speck</i>) tomato cheese gorgonzola cheese and speck	€ 8,00
Cime di rapa e salsiccia (<i>pom. moz. cime di rapa e salsiccia</i>) tomato cheese turnip top and fresh sausage	€ 8,00
Pizza del Gallo (<i>pom. moz. zola crudo rucola e scaglie di grana</i>) tomato cheese gorgonzola cheese dry cured ham rocket lettuce and sliced grana cheese	€ 8,50
Valtellina (<i>pomodoro mozzarella porcini bresaola briè</i>) tomato cheese porcini mushrooms bresaola and soft cheese	€ 8,50
Porcini e tartufo (<i>mozzarella porcini e crema di tartufo</i>) cheese porcini mushrooms and truffled cream	€ 8,50
Pantera rosa (<i>pomodoro mozzarella gamberetti salmone e rucola</i>) tomato cheese shrimps smoked salmon and rocket lettuce	€ 8,50
Paesana (<i>pomodoro mozzarella speck scamorza affumicata e porcini</i>) tomato cheese speck smoked cheese and porcini mushrooms	€ 8,50
Paradiso (<i>mozzarella di bufala rucola pomodoro fresco origano e basilico</i>) bufala cheese rocket lettuce fresh tomatoes oregano and basil	€ 8,50
Inferno (<i>pomodoro mozzarella salame piccante peperoni e olio di pep. piccante</i>) tomato cheese hot salame peperoni and spicy chili oil	€ 8,50
Quinta stagione (<i>pom. moz olive carciofi zucchine porcini e bresaola</i>) tomato cheese olives artichokes courgettes porcini mushrooms bresaola	€ 9,00
Ruspante (<i>pomodoro mozzarella frutti di mare e porcini</i>) tomato cheese seafood and porcini mushrooms	€ 9,00
Tre Porcellini (<i>pom. mozzar. sal. piccante pros. cotto e salsiccia fresca</i>) tomato cheese hot salame boiled ham and fresh sausage	€ 9,00
Pizza di Salvatore (<i>pom. moz. funghi carciofi olive cipolla salame pic. pro. Cotto</i>) tomato cheese mushrooms artichokes olives onion hot salame boiled ham	€ 10,00

Supplemento ingrediente € 1,00 (Double portion of any ingredient € 1,00)

Aggiunta nuovo ingrediente € 1,50 (Any requested extra ingredient € 1,50)



Taverna del Gallo da Salvatore



Bevande (BEVERAGES)

Vino della casa bianco o rosso (HOUSE WHITE OR RED WINE)

Brugali da Tavola 11 %	1	Lt.	€	8,00
	1/2	Lt.	€	4,00
	1/4	Lt.	€	2,00

Birra alla spina bionda (DRAFT BEER BLONDE)

Leikeim 4,9 %	Media (Medium)	cl.	40	€	4,00
	Piccola (small)	cl.	20	€	2,00

Birra alla spina rossa - Artigianale (DRAFT BEER RED)

Otus - Red Ale 5,5 %	Media (medium)	cl.	40	€	5,00
	Piccola (small)	cl.	20	€	3,00

Birra in bottiglia (BOTTLED BEER)

Birra in Bottiglia nazionale (bottled national beer)	cl.	33	€	3,00
Birra Analcolica (non alcoholic beer)	cl.	33	€	3,00

Acqua minerale trattata tramite impianto di microfiltrazione

Gasata o naturale (Sparkling or still water)	cl.	75	€	1,50
	cl.	50	€	1,00

Coca cola - Zero - Sprite - Chinotto - Aranciata Fanta € 3,00

Thè limone/pesca € 3,00

Limoncello, Amari e brandy (Lemon liqueur, bitters and brandy) € 3,00

Whisky o cognac (Whisky or cognac) € 4,00

Whisky riserva (Aged whisky) € 5,00

Caffè liscio, macchiato (Italian espresso coffee) € 1,50

Caffè corretto, d'orzo o decaffeinato, Ginseng, Americano € 2,00
(Liqueur added, barley or decaffeinated coffee, Ginseng, American)

Tè, camomilla, cappuccino, caffè' marocchino € 2,50
(Tea, camomile-tea, cappuccino)

Coperto pane (Cover charge and bread) €. 2,00 - Servizio incluso (Service included)



Taverna del Gallo da Salvatore



Vini bianchi

UNO Incr. Manzoni doc	Villa Domizia	€	14,00
Chardonnay Veneto Frizzante	Villa Cornaro	€	10,00
Gewurztraminer Alto Adige doc	Tenuta Ritterhof	€	17,00
Greco di Tufo docg	Vadiaperti	€	16,00
Inzolia di Sicilia Igt	Ferreri	€	15,00
Lugana doc	Bulgarini	€	17,00
Muller Thurgau Trentino doc	Cantina Toblino	€	12,00
Pecorino igt	Terre del Chieti	€	13,00
Sauvignon Grave del Friuli doc	Pighin	€	12,00
Valcalepio Bianco doc	Villa Domizia	€	11,00
Vermentino di Gallura docg	Cucaione	€	15,00

Vini rossi

Chianti docg	Carpineto	€	13,00
Curtefranca Rosso doc	Berardi	€	12,00
Morellino Scansano Docg	Fatt. Mantellassi	€	13,00
Negroamaro Puglia igt	Codici Masserie	€	13,00
Nero d'Avola Sicilia Doc	Donnafugata	€	16,00
Pinot Nero Alto Adige doc	H. Lun	€	17,00
San Giovese	Fatt. Mantellassi	€	10,00
Valcalepio Rosso doc	Villa Domizia	€	11,00
Valpolicella Ripasso	Recchia	€	18,00

Vino rosè & prosecco

Chiaretto Garda Classico doc	Avanzi	€	14,00
Moscato Bianco	Villa Erica	€	11,00
Prosecco	Drusian	€	16,00

½ Bottiglie

Vermentino di Gallura docg	Cucaione	€	9,00
Morellino Scansano dcg	Fatt. Mantellassi	€	9,00

Birre speciali

Herrn Brau Weibbier	50 cl.	€	6,00
Otus Red & Go	50 cl.	€	6,00
Otus Pils	75 cl.	€	12,00