

Ristorante Pizzeria

Taverna del Gallo



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 Menù personalizzati e per ogni evento speciale.



PARCHEGGIO CON CONVENZIONE

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

info@ristorantetavernadelgallo.it



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	Cavaliere 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

Servizio take away

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

...il ristorante direttamente a casa tua

Antipasti (STARTER)

1 Misto mare del Gallo (The house speciality mixed shellfish)	€ 18,00
2 Piovra tiepida con patate e radicchio (Warm octopus with potatoes and red lettuce)	€ 10,00
3 Fagottini di tonno affumicato con ricotta e gamberi (Bundles of smoked tuna with ricotta cheese and shrimps)	€ 10,00
4 Sautè di cozze alla marinara (Mussels soup)	€ 9,00
5 Cocktail di gamberi in salsa Aurora (Shrimp cocktail in Aurora's sauce)	€ 9,00
6 Insalata di mare della casa (Shellfish with green lettuce)	€ 10,00
7 Maxi tagliere di salumi e formaggi tipici (A selection of regional sliced salami, ham, bresaola and typical cheese)	€ 14,00
8 Burrata di Andria con bruschettine al pomodoro fresco (Mozzarella cheese from Puglia filled with cream and served with bruschetta and tomatoes)	€ 9,50
9 Melanzane alla parmigiana (Baked layers of aubergine, tomato, cheese and basilic)	€ 9,00
10 Grigliata di verdure con scamorza affumicata (Grilled vegetables with smoked cheese)	€ 8,00

Primi Piatti (FIRST COURSE)

11 Spaghetti del Gallo allo scoglio (Our Spaghetti speciality with clams, mussels and crawfish)	€ 13,00
12 Spaghetti alle vongole veraci (Spaghetti with clams)	€ 11,00
13 Spaghetti al finocchietto selvatico e spada (Spaghetti with wild fennel and swordfish)	€ 11,00
14 Risottino imperiale con mele gamberi e champagne (Risotto with apples, shrimps and champagne)	€ 11,00
15 Orecchiette fresche con scampi e rucola (Homemade pasta with prawns and rocket salad)	€ 10,00
16 Tagliolini al nero di seppie con gamberetti e cozze sgusciati (Tagliolini black squid with shrimps and mussels)	€ 11,00
17 Gnocchi gratinati con gamberi e gorgonzola (Gnocchi baked with shrimps and gorgonzola)	€ 11,00
18 Casonsèi nostrani alla Bergamasca (Ravioli typical speciality of Bergamo)	€ 10,00
19 Risotto ai funghi e crema di tartufo (Risotto with mushrooms and truffle cream)	€ 11,00
20 Maccheroni a mano alla norma (Homemade pasta with cheese salty, fried aubergines and basil)	€ 10,00
21 Foiaide con funghi porcini e salsiccia (foiaide sausage with porcini mushrooms and cream)	€ 11,00

SPECIALITÀ DELLA CASA (OUR SPECIALITY)

22 PAELLA alla Valenciana (minimo per due) a persona (Valenciana Paella minimum for two people) each person	€ 19,00
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------

Secondi Piatti (MAIN COURSE)

A BASE DI PESCE (Seafish)

23 Gran grigliata di mare (Mixed seafood on the grill)	€ 20,00
24 Filetto di branzino con carpaccio di verdure al forno (Baked fillet of bass with finely sliced oven cooked vegetables)	€ 14,00
25 Coda di rospo alla Siciliana (Monkfish in wet with capers and olives)	€ 13,00
26 Fritto di calamari e gamberi (Mixed fried squid and prawns)	€ 11,00
27 Involtini di pesce spada alla messinese (Roulades swordfish)	€ 15,00

A BASE DI CARNE (nazionali e argentine)(Meats from Italy and Argentina)

28 Fogliolina al forno con scamorza rucola e pomodoro fresco (Beef with smoked cheese, rocket lettuce and fresh tomatoes)	€ 11,00
29 Spiedino di manzo farcito al formaggio alla carbonella (Barbecued beef on a skewer with cheese)	€ 13,00
30 Tagliata di manzo a piacere (A cut of rare beef with porcini mushrooms or rocket lettuce)	€ 16,00
31 Gran grigliata di carne mista (Grilled meat mixed)	€ 15,00
32 Galletto della casa alla brace con patate speziate (Barbecued baby rooster and oven potatoes)	€ 11,00

CONTORNI (STARTER)

33 Insalata mista (Fresh seasonal vegetables)	€ 5,00
34 Verdure alla griglia (Grilled vegetables)	€ 6,00
35 Verdure scottate (Boiled vegetables)	€ 6,00
36 Patatine fritte (French fries)	€ 4,00

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)

€ 30,00 **Escluse Bevande** (Beverages not included)

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	€ 5,50
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 caper and origan	€ 6,50
Diavola (pomodoro mozzarella e salame piccante) tomato cheese and hot salame	€ 7,00
Norma (pom. moz. melanzane ricotta salata e basilico) tomato cheese aubergine salad cheese and basil	€ 7,50
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 e aglio) tomato shellfish and garlic	€ 7,50
Porcini (pomodoro mozzarella e porcini) tomato cheese and porcini mushrooms	€ 7,50
Capricciosa (pom. moz. funghi carciofi olive acciughe e capperi) tomato cheese mushrooms artichokes olives anchovies and caper	€ 7,00
Bufalina (pomodoro mozzarella di bufala e basilico) tomato bufala cheese and basil	€ 8,00

PIZZE SPECIALI (SPECIAL PIZZE)

Pizza di Salvatore (pom. moz. funghi carciofi olive cipolla salame pic. pro. Cotto) tomato cheese mushrooms artichokes olives onion hot salame boiled ham	€ 9,00
Pizza del Gallo (pom. moz. zola crudo rucola e scaglie di grana) tomato cheese gorgonzola cheese dry cured ham rocket lettuce and sliced grana cheese	€ 8,00
Cardinale (pomodoro mozzarella zola e speck) tomato cheese gorgonzola cheese and speck	€ 7,50
Cime di rapa e salsiccia (pom. moz. cime di rapa e salsiccia) tomato cheese turnip top and fresh sausage	€ 8,00
Quinta stagione (pom. moz olive carciofi zucchine porcini e bresaola) tomato cheese olives artichokes courgettes porcini mushrooms bresaola	€ 8,00
Valtellina (pomodoro mozzarella porcini bresaola briè) tomato cheese porcini mushrooms bresaola and soft cheese	€ 8,00
Ruspante (pomodoro mozzarella frutti di mare e porcini) tomato cheese seafood and porcini mushrooms	€ 9,00
Porcini e tartufo (mozzarella porcini e crema di tartufo) cheese porcini mushrooms and truffled cream	€ 8,00
Pantera rosa (pomodoro mozzarella gamberetti salmone e rucola) tomato cheese shrimps smoked salmon and rocket lettuce	€ 8,00
Salmone e panna (mozzarella salmone e panna fresca) cheese salmon and fresh cream	€ 8,00
Bergamasca (pom. mozzarella zola emmenthal salame bergamasco) tomato cheese gorgonzola cheese emmenthal cheese and Bergamo's salame	€ 8,00
Radicchio e salsiccia (pom. moz. radicchio e salsiccia fresca) tomato cheese red lettuce and fresh sausage	€ 8,00
Paesana (pomodoro mozzarella speck scamorza affumicata e porcini) tomato cheese speck smoked cheese and porcini mushrooms	€ 8,00
Focaccia della casa (prosciutto crudo rucola pom. fresco origano e basilico) dry cured ham rocket lettuce fresh tomatoes oregano and basil	€ 8,00
Paradiso (mozzarella di bufala rucola pomodoro fresco origano e basilico) bufala cheese rocket lettuce fresh tomatoes oregano and basil	€ 8,50
Inferno (pomodoro mozzarella salame piccante peperoni e olio di pep. piccante) tomato cheese hot salame peperoni and spicy chili oil	€ 8,50
Tre Porcellini (pom. mozzar. sal. piccante pros. cotto e salsiccia fresca) tomato cheese hot salame boiled ham and fresh sausage	€ 9,00

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

Aggiunta nuovo ingrediente € 1,50 (Any requested extra ingredient € 1,00)