



# Taverna del Gallo



## ANTIPASTI

|                                       |         |
|---------------------------------------|---------|
| Piovra tiepida con patate e radicchio | € 14,00 |
| Saute' di cozze alla marinara         | € 12,00 |
| Insalata di mare della casa           | € 12,00 |
| Cocktail di gamberi in salsa Aurora   | € 12,00 |
| Burrata di Andria con bruschetta      | € 12,00 |
| Melanzane alla parmigiana             | € 12,00 |

## PRIMI PIATTI

|   |         |
|---|---------|
| Spaghetti del Gallo allo scoglio                              | € 18,00 |
| Pennoni con pesto di rucola e vongole                         | € 15,00 |
| Risottino imperiale con mele<br>gamberi e champagne           | € 13,00 |
| Tagliolini al nero di seppia con<br>gamberi e cozze           | € 12,00 |
| Gnocchi gratinati con gamberi e zola                          | € 13,00 |
| Maccheroni a mano alla norma                                  | € 11,00 |
| Casonsei nostrani alla Bergamasca                             | € 11,00 |
| Lasgna al Ragù  | € 12,00 |
| PAELLA della Casa <i>a porzione</i><br>-minimo per 2 persone- | € 24,00 |

## SECONDI

|  |         |
|--|---------|
| Filetto di branzino con carpaccio<br>di verdure al forno | € 16,00 |
| Fritto misto di pesce                                    | € 16,00 |
| Involtoni di pesce spada                                 | € 18,00 |
| Tagliata Petto d'anatra all'arancia                      | € 21,00 |
| Tagliata di manzo con rucola e grana                     | € 18,00 |
| Spiedino di manzo al formaggio                           | € 15,00 |

**CONTORNI** € 6,00

**DOLCI** € 6,00

Panna cotta, tiramisù, soufflé cioccolato o al pistacchio, meringa, sorbetto, gelato

## BEVANDE

|                                |          |         |  |
|--------------------------------|----------|---------|--|
| VINO DELLA CASA BIANCO O ROSSO |          |         |  |
| Brugali del Veneto 11 %        | 1 lt.    | € 10,00 |  |
|                                | 1/2 lt   | € 6,00  |  |
|                                | 1/4 lt   | € 3,00  |  |
| Leikeim Bionda 4,9%            | cl.0,40  | € 5,00  |  |
|                                | cl. 0,20 | € 3,00  |  |
| Acqua Gas o nat                | 0,75 lt  | € 2,00  |  |
| Bibite in lattina              | CL. 33   | € 4,00  |  |
| Moretti in Bott.               | CL.33    | € 4,00  |  |

## VINI BIANCHI

|                             |         |
|-----------------------------|---------|
| UNO Incr. Manzoni doc       | € 16,00 |
| Chardonnay Frizzante        | € 12,00 |
| Gewurztraminer doc          | € 19,00 |
| Greco di Tufo docg          | € 18,00 |
| Inzolia di Sicilia doc      | € 17,00 |
| Muller Thurgau Trentino doc | € 14,00 |
| Pecorino Chieti igt         | € 15,00 |
| Sauvignon doc               | € 15,00 |
| Valcalepio Bianco doc       | € 13,00 |
| Vermentino di Gallura doc   | € 17,00 |

## VINI ROSSI

|                          |         |
|--------------------------|---------|
| Chianti docg             | € 16,00 |
| Morellino Scansano       | € 16,00 |
| Negroamaro igt           | € 15,00 |
| Nero D'Avola doc         | € 19,00 |
| Pinot Nero doc           | € 19,00 |
| San Giovese              | € 13,00 |
| Valcalepio Rosso doc     | € 14,00 |
| Ripasso Valpolicella doc | € 21,00 |

## VINO ROSE' & PROSECCO

|                           |         |
|---------------------------|---------|
| Rose' igt                 | € 16,00 |
| Moscato Bianco            | € 12,00 |
| Prosecco di Valdobbiadene | € 21,00 |

## ½ BOTTIGLIE

|                           |         |
|---------------------------|---------|
| Vermentino di Gallura doc | € 10,00 |
| Morellino Scansano docg   | € 10,00 |

## BIRRE SPECIALI

|              |        |        |
|--------------|--------|--------|
| Otus B5      | 50 cl  | € 7,00 |
| Otus Red & G | 50 cl. | € 7,00 |

**CAFFE'** € 2,00

**AMARI** € 5,00

**WHISKY-BRANDY-GRAPPA** € 6,00

**GRAPPA Riserva-Torbata** € 8,00

**COPERTO** € 2,50

# BUONE FESTE