



Taverna del Gallo da Salvatore



MENÙ DEGUSTAZIONE DI PESCE (SET SEAFOOD MENU)



ANTIPASTO (STARTER)

Insalata di mare

della casa

(Shellfish with green lettuce)

2-4-7-9-12

PRIMO PIATTO

(FIRST COURSE)

Spaghetti alla scogliera

(Spaghetti with clams,
mussels and crawfish)

2-4-7-9-12



SECONDO PIATTO

(MAIN COURSE)

Filetto di branzino

con carpaccio di verdure al forno

(Baked fillet of bass with
shellfish and boiled vegetables)

9



DESSERT

Sorbetto al limone (Lemon sorbet) 5-13-14

€ 40,00 Incluso acqua e caffè

(Including water and coffee)



Taverna del Gallo da Salvatore



Antipasti (STARTER)

- 3 Carpaccio di Salmone affumicato con pepe verde e rucola 4-5-8-9-12** € 14,00
(Smoked salmon carpaccio with green pepper and rocket)
- 4 Soute di cozze alla marinara con crostini 4-7-10-12** € 14,00
(Mussels soup with croutons)
- 5 Cocktail di gamberi in salsa Aurora 🌶️🌶️ 2-4-5-8-9-12-14** € 14,00
(Shrimp cocktail in Aurora's sauce)
- 6 Insalata di mare della casa 2-4-7-9-12** € 14,00
(Shellfish with green lettuce)
- 7 Burrata di Andria con bruschettine al pomodoro fresco 4-5** € 14,00
(Mozzarella cheese from Puglia filled with cream and served with bruschetta and tomatoes)
- 8 Carpaccio di bresaola, rucola e grana 5** € 14,00
(Carpaccio of bresaola, rocket and parmesan cheese)

Primi Piatti (FIRST COURSE)

- 9 Spaghetti del Gallo allo scoglio 2-4-7-9-12** € 20,00
(Our Spaghetti speciality with clams, mussels and shrimps cuttlefish)
- 12 Risottino imperiale con mele gamberi e champagne 2-5-12** € 14,00
(risotto with apples, shrimps and champagne)
- 13 Orecchiette fresche con scampi e rucola 4-5-10-14** € 14,00
(Homemade pasta with prawns and rocket salad)
- 14 Tagliolini al nero di seppie con gamberi e cozze 2-4-7-9-10-12-14** € 14,00
(Tagliolini black squid with shrimps and mussels)
- 15 Gnocchi gratinati con gamberi e gorgonzola 2-4-5-14** € 14,00
(Gnocchi baked with shrimps and gorgonzola)
- 17 Casonsèi nostrani alla Bergamasca 3-4-5-8-12-14** € 13,00
(Ravioli typical speciality of Bergamo)
- 18 Maccheroni a mano alla norma 4-5-12** € 13,00
(Homemade pasta with cheese salty, fried eggplant)



Taverna del Gallo da Salvatore



SPECIALITÀ DELLA CASA (OUR SPECIALITY)

- 19 PAELLA della Casa** (minimo per due) a porzione **2-7-9-12** € 24,00
(Paella speciality minimum for two people) each portion

Secondi Piatti (MAIN COURSE)

- 20 Gran grigliata di mare 2-7-9** € 25,00
(Mixed seafood on the grill prawns shrimps cuttlefish squid)
- 21 Filetto di branzino con carpaccio di verdure al forno 2-10-12** € 17,00
(Baked fillet of bass with finely sliced oven cooked vegetables)
- 22 Fritto misto di pesce 2-4-7-9** € 17,00
(Mixed seafood on the grill squid shrimp sardine)
- 23 Involtini di pesce spada alla messinese 4-5-12** € 19,00
(Roulades swordfish)
- 25 Spiedino di manzo farcito al formaggio alla carbonella 4-5** € 16,00
(Barbecued beef on a skewer with cheese)
- 26 Tagliata di manzo con rucola e grana 5** € 20,00
(Sliced steak with rocket and parmesan cheese)
- 27 Galletto della casa alla brace con patate al forno 4-10** € 14,00
(Barbecued baby rooster and oven potatoes)

Contorni (SIDE DISHES)

- 28 Insalata mista** € 5,00
(Fresh seasonal vegetables)
- 29 Verdure alla griglia** € 6,00
(Grilled vegetables)
- 31 Patatine fritte** € 5,00
(French fries)
- 32 Patate al forno** € 5,00
(Baked potatoes)



Taverna del Gallo da Salvatore



PIZZE

Focaccina all'origano 4 <i>flat bread with organ</i>	€ 5,00
Margherita (pomodoro e mozzarella) 4-5 <i>tomato cheese</i>	€ 8,00
Napoli (pomodoro mozzarella acciughe ed origano) 4-5-9 <i>tomato cheese anchovies and organ</i>	€ 9,00
Prosciutto cotto (pomodoro mozzarella e prosciutto cotto) 4-5 <i>tomato cheese and boiled ham</i>	€ 9,00
Wurstel (pomodoro mozzarella e wurstel) 4-5 <i>tomato cheese and frankfurter</i>	€ 9,00
Prosciutto e funghi (pom. moz. prosciutto cotto e funghi) 4-5-12 <i>tomato cheese boiled ham and mushrooms</i>	€ 9,50
Siciliana (pomodoro mozzarella olive acciughe capperi e origano) 4-5-9 <i>tomato cheese olives anchovies capper and organ</i>	€ 9,50
Diavola (pomodoro mozzarella e salame piccante) 4-5-12 <i>tomato cheese and hot salame</i>	€ 10,00
Calzone farcito (pom. moz. prosciutto e funghi) 4-5-12 <i>tomato cheese boiled ham and mushrooms</i>	€ 10,50
Al crudo (pomodoro mozzarella prosciutto crudo) 4-5-12 <i>tomato cheese dry cured ham</i>	€ 10,00
Pancetta e cipolla (pomodoro mozzarella pancetta e cipolle) 4-5-12 <i>tomato cheese bacon and onions</i>	€ 10,50
Verdure (pomodoro mozzarella peperoni zucchine melanzane) 4-5 <i>tomato cheese peperoni courgettes aubergines</i>	€ 10,50
Quattro formaggi (mozzarella zola grana e scamorza) 4-5 <i>cheese and gorgonzola cheese, smoked cheese and grana cheese</i>	€ 10,50
Quattro stagioni (pom. moz. prosciutto cotto funghi carciofi e olive) <i>tomato cheese boiled ham mushrooms artichokes and olives 4-5-12</i>	€ 10,50



Taverna del Gallo da Salvatore



PIZZE

Tonno e cipolle (<i>pomodoro mozzarella tonno e cipolle</i>) 4-5-9-12 <i>tomato cheese tunafish and onions</i>	€ 10,50
Frutti di mare (<i>pomodoro frutti di mare</i>) 2-4-7-9 <i>tomato shellfish</i>	€ 10,50
Capricciosa (<i>pom. moz. funghi carciofi olive acciughe e capperi</i>) 4-5-9 <i>tomato cheese mushrooms artichokes olives anchovies and capper</i>	€ 10,50
Porcini (<i>pomodoro mozzarella e porcini</i>) 4-5 <i>tomato cheese and porcini mushrooms</i>	€ 11,00
Bufalina (<i>pomodoro mozzarella di bufala</i>) 4-5 <i>tomato bufala cheese</i>	€ 11,00
Norma (<i>pom. moz. melanzane ricotta salata</i>) 4-5 <i>tomato cheese aubergine salad cheese</i>	€ 11,00
Salmone e panna (<i>mozzarella salmone e panna fresca</i>) 4-5-9 <i>cheese salmon and fresh cream</i>	€ 11,00
Bergamasca (<i>pom. moz. zola emmenthal salame bergamasco</i>) 4-5-12 <i>tomato cheese gorgonzola cheese emmenthal cheese and Bergamo's salame</i>	€ 11,00
Radicchio e salsiccia (<i>pom. moz. radicchio e salsiccia fresca</i>) 4-5-12 <i>tomato cheese red lettuce and fresh sausage</i>	€ 11,00
Cardinale (<i>pomodoro mozzarella zola e speck</i>) 4-5-12 <i>tomato cheese gorgonzola cheese and speck</i>	€ 11,00
Cime di rapa e salsiccia (<i>pom. moz. cime di rapa e salsiccia</i>) 4-5-12 <i>tomato cheese turnip top and fresh sausage</i>	€ 11,00
Pizza del Gallo (<i>pom. moz. zola crudo rucola e grana</i>) 4-5-12 <i>tomato cheese gorgonzola cheese dry cured ham rocket lettuce and grana cheese</i>	€ 11,50
Valtellina (<i>pomodoro mozzarella porcini bresaola briè</i>) 4-5-12 <i>tomato cheese porcini mushrooms bresaola and soft cheese</i>	€ 11,50
Pantera rosa (<i>pom. moz. gamberetti salmone e rucola</i>) 2-4-5-9 <i>tomato cheese shrimps smoked salmon and rocket lettuce</i>	€ 11,50



Taverna del Gallo da Salvatore



PIZZE

Paesana (pom. moz. speck scamorza affumicata e porcini) 4-5-12 <i>tomato cheese speck smoked cheese and porcini mushrooms</i>	€ 11,50
Paradiso (mozzarella di bufala rucola pomodoro fresco origano) 4-5 <i>bufala cheese rocket lettuce fresh tomatoes oregano</i>	€ 11,50
Inferno (pom. moz. salame piccante peperoni olio di pep. piccante) 4-5-12 <i>tomato cheese hot salame peperoni and spicy chili oil</i> 🌶️🌶️🌶️	€ 11,50
Quinta stagione (pom. moz olive carciofi zucchine porcini e bresaola) 4-5-12 <i>tomato cheese olives artichokes courgettes porcini mushrooms bresaola</i>	€ 12,00
Ruspante (pomodoro mozzarella frutti di mare e porcini) 2-4-5-7-9 <i>tomato cheese seafood and porcini mushrooms</i>	€ 12,00
Tre Porcellini (pom. mozzar. sal. piccante pros. cotto e salsiccia fresca) 4-5-12 <i>tomato cheese hot salame boiled ham and fresh sausage</i>	€ 12,00
Pizza di Salvatore (pom. moz. funghi carciofi olive cipolla salame pic. pro. Cotto) 4-5-12 <i>tomato cheese mushrooms artichokes olives onion hot salame boiled ham</i>	€ 13,00
Contadina (mozzarella, mele, noci, miele) 3-4-5 <i>cheese, apple, walnut, honey</i>	€ 13,00

Supplemento ingrediente o aggiunta nuovo ingrediente € 1,50
Double portion of any ingredient or requested extra ingredient € 1,50

Extra salumi, formaggi, porcini, bufala, pesce, verdura € 2,00
Extra cured meats, cheeses, porcini mushrooms, buffalo mozzarella, fish, vegetables € 1,50

Coperto compreso nei prezzi del menu. Coperto extra € 3,00
Cover charge included in menu prices. Extra cover charge € 3,00



Taverna del Gallo da Salvatore



Bevande (BEVERAGES)

Vino della casa bianco o rosso (HOUSE WHITE OR RED WINE) 5-12-14

Brugali da Tavola 11 %	1	Lt.	€	12,00
	1/2	Lt.	€	6,00
	1/4	Lt.	€	3,00

Birra alla spina bionda (DRAFT BEER BLONDE) 4-12

Leikeim 4,9 %	Media (Medium)	cl.	40	€	5,00
	Piccola (small)	cl.	20	€	3,50

Birra in bottiglia (BOTTLED BEER)

Birra in Bottiglia nazionale (bottled national beer) 4	cl.	33	€	3,50
	cl.	66	€	5,00
Birra Analcolica (non alcoholic beer) 4-12	cl.	33	€	3,50

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 e Amari (Lemon liqueur, bitters)	€	4,00
---	---	------

Whisky - Cognac - Brandy - Rum	€	
--------------------------------	---	--

Whisky riserva - Gin - Grappa - Grappa riserva		
(Aged whisky - Gin - Grappa - Aged Grappa)	€	

Caffè liscio (Italian expresso coffee)	€	2,00
--	---	------

Caffè d'orzo 4 - decaffeinato - Ginseng	€	2,00
(barley coffee - decaffeinated coffee - Ginseng)		

Tè - camomilla - cappuccino 5 - caffè marocchino 5		
caffè corretto - Americano	€	3,00
(Tea - chamomile - cappuccino - Moroccan coffee - corrected coffee - Americano)		



Taverna del Gallo da Salvatore



I NOSTRI DOLCI FATTI IN CASA - € 5,00

Panna Cotta 3-5

Cold Cooked Cream whitth Strawberry Caramel or chocolate Sauce



Tiramisù con Mascarpone fresco 4-5-12-14

Tiramisù made whit fresh Mascarpone cheese

Semifreddo al torroncino 3-5-14

Nougat Semifreddo



Sorbetto al limone 5-13-14 € 3,50

Lemon Sorbet

I NOSTRI DOLCI ALLA CARTA - € 5,00

Soufflè al cioccolato o pistacchio 3-4-5-13-14

Souffle chocolate or pistacchio



Meringata 3-4-5-13-14

Meringue

Gelato sfuso: Limone - Cioccolato 3-5-12-13-14

Ice cream: Lemon - Chocolate



3-4-5-12-13-14



Taverna del Gallo da Salvatore



1 ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



3 FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



5 LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



7 MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



9 PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



11 SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



13 SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



CROSTACEI

2



Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili

GLUTINE

4



Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati

LUPINI

6



Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari

SENAPE

8



Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda

SEDANO

10



Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

12



Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc

UOVA E DERIVATI

14



Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo