



CASA GALLO

Cucina & Puteca

UNE SEICHE, UN CHAPEAU DE CUISINIER,
RACONTE L'HISTOIRE MILLENAIRE DE LA TABLE,
ET L'ANCIENNE POMPEI, À NOS JOURS,
DE LES CAUPONA(TAVERNE) ET JUSQU'À LES
PUTECHE(BOUTIQUES), ET CETTE CUISINE,
DE TERRE ET DE MER, QUE ENCORE AUJOURD'HUI,
GRACE AUX MAINS D'UN ARTISAN, C'EST LA VIE ET PLAISIR.
CASA GALLO NAIT DU DESIRE, REMETTRE AU PREMIER PLAN
LES VALUES, LES TRADITIONS ET LES ENSEIGNEMENTS, DES
GÉNÉRATIONS PRÉCÉDENTES, QUI ONT RÉPANDU PASSION ET
SACRIFICES DANS CETTE MAISON, UNE RENOVATION
ATTENTIVE DE LA MAISON DES GRANDS-PARENTS PATERNELS
ET LA PASSION QUE LES PETITS-ENFANTS ONT PRODIGUE POUR
LA RÉORGANISER POUR LA RENDE ACCUILLANTE, FAIT QUE
CASA GALLO SOIT L'ENDROIT IDÉAL POUR CEUX QUI
VEULENT DÉGUSTER UNE CUISINE TRADITIONELLE REVISITÉE.

HORS D'OEUVRES

CROQUETTES DE MORUE ET PROVOLA
€ 8,00

**POULPE À LA GRILLE AVEC TOMATES,
CAPRÈS ET OLIVE**
€ 12,00

PÂTE PHYLO AVEC CITROUILLE, RICOTTA ET SEICHE
€ 9,00

CREVETTES AVEC LARD SUR CRÈME DE CHOUX-FLEURS
€ 13,00

ENTRÉE DE LA MAISON MIXTE (3 DÉGUSTATION)
€ 12,00

**GATEAU AVEC POMMES DE TERRE, BROCOLI,
SAUCISSE ET PROVOLA**
€ 9,00

MOZZARELLA DE BUFFLE ET JAMBON CRU
€ 9,00

**PLATEAU DE CHARCUTERIE ET DE FROMAGE
AVEC DÉGUSTATION DE LÉGUMES MARINÉE**
€ 24,00

PÂTES

VESUVIOTTI AVEC SAUCE DE TOMATES JAUNE,
ANCHOIS ET TARALLO
€ 10,00

GNOCCHI AVEC ARTICHAUTS ET SEICHE
€ 12,00

SPAGHETTI AUX FRUITS DE MER
€ 12,00

RISOTTO AUX FRUITS DE MER
€ 14,00

PÂTES AVEC POIS CHICHES
€ 8,00

GNOCCHI ALLA SORRENTINA (MOZZARELLA ET TOMATES)
€ 9,00

CHANDELLES AVEC RAGOÛT NAPOLITAINE
€ 12,00

PATÈS AVEC POMME DE TERRE, LARD ET PROVOLA
€ 10,00

RISOTTO AVEC CÈPES, SAUCISSE ET PROVOLONE
€ 12,00

PLATS PRINCIPAL

Friture de Calamars et Crevettes
€ 13,00

Morue et Mozzarella en Pâte
avec Crème de Choux-fleurs
€ 13,00

Grillade de Poisson Mixte
€ 16,00

Poissons du Jour
(à la grille, au sel, ou four et acqua pazza)
Prix basé sur la saisonnalité

Filet de Porc à la grille sur brocolis sautés
€ 10,00

Entrecôte coupée avec roquette,
tomates et parmesan
€ 13,00

Filet de boeuf à la grille avec huile,
romarin et poivre mixte (200 g)
€ 15,00

T-bone, Steak au poids
€ 5,00 l'hectogramme



PLATS D'ACCOMPAGNEMENT

SALAD MIXTE

€ 3,00

POMMES DE TERRE AU FOUR

€ 3,50

FRITES

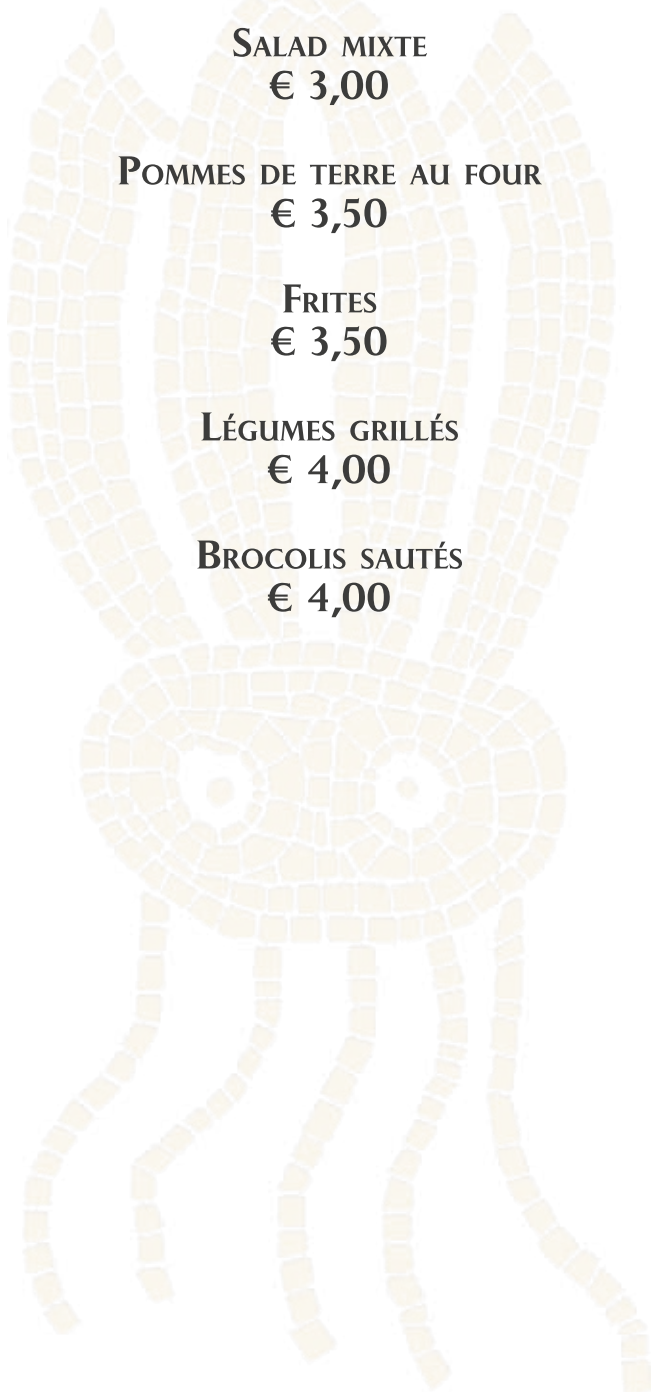
€ 3,50

LÉGUMES GRILLÉS

€ 4,00

BROCOLIS SAUTÉS

€ 4,00





DESSERT

FLAN AU CHOCOLAT
€ 5,00

BABÀ
€ 4,00

TARTE CASA GALLO
€ 4,00

CHEESECAKE CASA GALLO
€ 5,00

TARALLAMISÚ
€ 5,00



BOISSONS

EAU NATURELLE AU EFFERVESCENT

EAU GAZEUSE

€ 2,50

SOFT DRINK

COCA COLA

FANTA

SPRITE

COCA COLA ZERO

€ 2,00

CASA GALLO SPRITZ

€ 6,00

BIÈRES (0,33 L)

NASTRO AZZURRO (Lager) € 3,00

ICHNUSA NON FILTRATA (Lager) € 3.00

BIÈRES SPÉCIALES € 6,00

CARTE DES VINS

VIN DE LA MAISON
CASA GALLO € 10,00

VERRE CASA GALLO € 5,00
(Casa Gallo vin au verre, blanc et rouge, ferme ou pétillant)

VERRE DOC DE VIN BLANC DU ROUGE € 6,00

GRAGNANO PENISOLA SORRENTINA DOP "R" € 14,00

CANTINA BOSCO DE' MEDICI (CAMPANIA)

POMPEII BIANCO (Caprettone) "B" € 22,00

POMPEII ROSSO (Caprettone) "R" € 22,00

LAVARUBRA (Lacryma Christi)"R" € 18,00

LAVAFLAVA (Lacryma Christi) "B" € 18,00

CASA SETARO (CAMPANIA)

MUNAZEI (Caprettone) "B" Lacryma Christi del Vesuvio Doc € 16,00

MUNAZEI (Piedirosso) "R" Lacryma Christi del Vesuvio Doc € 16,00

MUNAZEI (Piedirosso) "RT" Lacryma Christi del Vesuvio Doc € 16,00

FUOCOALLEGRO (Piedirosso) Anfora "R" Vesuvio Piedirosso Doc € 18,00

DON VINCENZO (70%Piedirosso 30% Aglianico) "R" € 25,00

Lacryma Christi del Vesuvio Doc Riserva

ARYETE "B" (Caprettone) Doc € 20,00

CANTINA LE MASSERIE (CAMPANIA)

TRIAS (Pallagrello Nero, Casavecchia, Aglianico) "R" € 30,00

SENSUS (Pallagrello nero) "R" € 28,00

OBLIVIUM (Casavecchia) "R" € 28,00

VULTURNUS (Pallagrello nero) "R" € 15,00

VINALIA (Casavecchia) "R" € 20,00

CANTINA VILLA RAIANO (CAMPANIA)

AGLIANICO "R" € 15,00

FALANGHINA "B" € 15,00

COSTA BAIANO (Campi taurasini aglianico) "R" € 22,00

BOSCO SATRANO (Fiano di Avellino) "B" € 24,00

FIANO DI AVELLINO "B" € 18,00

GRECO DI TUFO "B" € 18,00

ORANO (Aglianico) "RT" € 12,00

TAURASI (Aglianico) "R" € 30,00

PONTE DEI SANTI (Greco di tufo) "B" € 24,00

ALIMATA "B" € 24,00

FIANO 22 "B" € 24,00

CANTINA "MARCONI"

PASSERINA "B" € 15,00

PECORINO OFFIDA DOC "B" € 15,00

CANTINA LUNA NERA

FIANO DI AVELLINO "B" € 18,00

GRECO DI TUFO "B" € 18,00

AGLIANICO "R" € 16,00

TAURASI (Aglanico) "R" € 30,00

FALANGHINA BRUIT (falanghina spumantizzata) "B" € 15,00

CODA DI VOLPE "R" € 15,00

CANTINA GORETTI

FONTANELLA (Trebiano-toscano, grechetto) "B" € 13,00

DIVINITUS (Chardonnay) "B" € 13,00

IL MOGGIO (Grechetto) "B" € 16,00

PINOT GRIGIO "B" € 13,00

GRECHETTO DOC "B" € 13,00

**GENTLEMAN (Chardonnay-Glera) "B"
€ 13,00 (spumante extradry)**

FONTANELLA (Sangiovese, Merlot) "R" € 13,00

MONTEFALCO Sagrantino Docg (Sagrantino) "R" € 25,00

CANTINA FINA (SICILIA)

MAMARI' (Sauvignon Blanc) "B" € 16,00

KEBRILLA (Grillo) "B" € 14,00

TAIF (Zibbo) "B" € 18,00

PERRICONE "R" € 16,00

SYRAH "R" € 18,00

KIKE' (Traminer, Sauvignon Blanc) "B" € 16,00

CHARDONNAY "B" € 20,00

MAKISÈ (Grillo 100% spumatizzato) "B" € 15,00

BAUSA (Nero d'Avola) "R" € 25,00

MERLOT "R" € 16,00

CARO MAESTRO

(Cabernet, Sauvignon, Merlot e Petit Verdot) "R" € 29,00

CANTINA "BASSI"

PIGNOLETTO "B" € 12,00

CANTINA CILENTO IL COLLE DEL CORSICANO

LICOSA (Fiano 100%) doc € 25,00

PATRINUS PAESTUM AGLIANICO IGP
(Aglianico 93% e 7% Primitivo) € 25,00

"ANGELO NEGRO" (PIEMONTE)

ONORATA (Vermentino) "B" € 15,00

SERRA LUPINI (Arneis) "B" € 15,00

PERDUADIN (Arneis Riserva) "B" € 25,00

DINA (Barbera D'alba) "R" € 15,00

ANGELIN (Nebbiolo) "R" € 18,00

NICOLON (Barbera D'alba riserva) "R" € 25,00

SUDISFÀ (Nebbiolo riserva) "R" € 50,00

BAROLO (Nebbiolo di Serra lunga D'alba) "R" € 60,00

CANTINA "ANTONIO MAZZELLA"

ISCHIA BIANCOLELLA DOC "B" € 25,00

DOMUS HORTAE (PUGLIA)

TÍ ESTÌ (Fiano) "B" € 19,00

KALINERO (Nero di Troia) "R" € 20,00

KIA ROS (Nero di Troia) "RT" € 19,00

MENTORE (Primitivo-Nero di Troia) "R" € 18,00

REMOTO (Primitivo) "R" € 20,00

1788 (Nero di Troia Riserva) "R" € 45,00

TÈTÈ (Nero di Troia frizzante) "RT" € 19,00

CANTINA CAVIT (TRENTINO)

CHARDONNAY "B" € 15,00

PINOT GRIGIO "B" € 15,00

MERLOT "R" € 15,00

ZEVERI (Müller thurgau superiore) "B" € 18,00

CONZAL (Nosiola) "B" € 18,00

GEWÜRTZTRAMINER "B" € 18,00

SAUVIGNON "B" € 15,00

4 VICARIATI (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot) "R" € 24,00

RULENDIS (Pinot grigio Superiore) "B" € 20,00

MÜLLER THURGAU "B" € 15,00

MÜLLER TORRESELLA "B" € 24,00

LAGREIN "R" € 18,00

PINOT NERO "R" € 18,00

MARZEMINO "R" € 25,00

BRUSAFER (Pinot nero Superiore) "R" € 24,00

MASO TORRESELLA CHARDONNAY RISERVA "B" € 28,00

CANTINA I VINI DEL CAVALIERE

POSEIDON (Paestum Primitivo I.G.P) "R" € 18,00

PAISTOM (Paestum Rosato I.G.P Aglianico) "RT" € 18,00

HERAION CILENTO (Fiano 100%) "B" € 18,00

EKKUM (Falanghina I.G.P) "B" € 18,00

GRANATUM (Aglianico) "R" € 18,00

LEUKÒS (Fiano Paestum) "B" € 18,00

SPUMANTI

RIPA BASSA (Metodo Classico) € 22,00

ALTEMASI (Metodo Classico) € 25,00

PIETRAFUMANTE (Caprettone) Spumate Metodo Classico € 25,00

PAS DOSÈ (Chardonnay 70% - Pinot nero 30%) "B"

Spumate Metodo Classico € 25,00

GENTLEMAN (Chardonnay-Glera) "B"

Spumate extradry € 13,00

LADIES "B" (spumante dolce) € 13,00

CONTALDI CASTALDI (Brut) Franciacorta € 30,00

Couvert € 2,00

Une réduction sera appliquée sur les prix des boissons à emporter.

*Dans ce restaurant, des produits congelés ou surgelés pourraient être servis en fonction de la saison et de la disponibilité.