



CASA GALLO

Cucina & Puteca

CUTTLEFISH, CHEF'S HAT, TELL THE MILLENNARY HISTORY'S,
ANCIENT POMPEII TO OUR DAYS,
FROM CAUPONA (FIRST RESTAURANT IN POMPEII)
UNTIL TO PUTECHÉ (LITTLE SHOPS), AND THAT CUISINE,
SEA AND LAND, THAT ALSO TODAY,
THANKS TO THE HANDS OF A CRAFTSMAN,
IS LIFE AND PLEASURE.

CASA GALLO WAS BORN TO PUT VALUES AT FIRST PLACE,
TRADITIONS AND TEACHINGS PAST'S GENERATIONS, THAT IN
THIS HOME HAVE GIVEN PASSION AND SACRIFICES. A CAREFUL
RENOVATION OF THE PATERNAL GRANDPARENT'S HOUSE AND
PASSION, THAT GRANDCHILDREN HAVE LAVISHED ON
REORGANIZING TO MAKE IT WELCOMING,
MAKES CASA GALLO THE IDEAL PLACE FOR THOSE WHO
WANT TO TASTE A REVISITED TRADITIONAL CUISINE.

STARTERS

CODFISH CROQUETTES WITH PROVOLA CHEESE
€ 8,00

**GRILLED OCTOPUS RANFA WITH TOMATOES,
CAPERS AND OLIVE OIL**
€ 12,00

**PHYLLO PASTA WITH PUMPKIN,
RICOTTA CHEESE AND CUTTLEFISH**
€ 9,00

PRAWNS WITH BACON LARD ON CAULIFLOWER CREAM
€ 13,00

HOUSE SPECIAL STARTERS (3 TASTINGS)
€ 12,00

**POTATOES FLAN WITH BROCCOLI, SAUSAGE
AND PROVOLA CHEESE**
€ 9,00

PARMA HAM AND BUFFALO MOZZARELLA D.O.P
€ 9,00

**ITALIAN CURED MEAT AND CHEESES PLATTER
AND SELECTION OF MARINED VEGETABLES**
€ 24,00

PASTA

VESUVIOTTI WITH YELLOW TOMATOES SAUCE,
ANCHOVIES AND TARALLO
€ 10,00

GNOCCHETTI WITH ARTICHOKE
AND CUTTLEFISH
€ 12,00

SEAFOOD SPAGHETTI
€ 12,00

SEAFOOD RISOTTO
€ 14,00

PASTA WITH CHICKPEAS
€ 9,00

GNOCCHI WITH TOMATOES SAUCE
AND MOZZARELLA CHEESE
€ 9,00

CANDLES PASTA WITH NEAPOLITAN RAGÙ
€ 12,00

PASTA WITH POTATOES, BACON AND PROVOLA CHEESE
€ 10,00

RISOTTO WITH PORCINI MUSHROOMS,
SAUSAGE AND LOCAL PROVOLONE
€ 12,00

MAINS

**FRIED CALAMARI AND SHRIMPS
€ 13,00**

**CODFISH AND MOZZARELLA IN BEER BATTER
WITH CAULIFLOWER CREAM AND PAPACELLE
€ 13,00**

**SEAFOOD GRILL
€ 16,00**

**FISH BY WEIGHT
(FLAVORED, GRILLED, OVEN BAKED OR IN SALT)
PRICE BASED ON THE SEASONALITY**

**GRILLED PIGLET FILLET ON SAUTEED BROCCOLI
€ 10,00**

**SLICED ENTRECOTE WITH ROCKET SALAD,
CHERRY TOMATOES AND GRANA
€ 13,00**

**GRILLED BEEF FILLET WITH ROSEMARY,
OIL AND MIXED PEPPER
€ 15,00**

**T-BONE STEAK (BY WEIGHT)
€ 5,00 HECTOGRAMM**



SIDES

MIXED SALAD
€ 3,00

ROAST POTATOES
€ 3,50

HOUSE FRIED CHIPS
€ 3,50

GRILLED VEGETABLES
€ 4,00

SAUTEED BROCCOLI
€ 4,00





DESSERT

CHOCOLATE FLAN HOMEMADE
€ 5,00

RUM BABÀ
€ 4,00

TARTE CASA GALLO
€ 4,00

CASA GALLO CHEESECAKE
€ 5,00

TARALLAMISÚ CASA GALLO
€ 5,00



DRINKS

STILL WATER OR EFFERVESCENT
SPARKLING WATER
€ 2,50

SOFT DRINK

COCA COLA
FANTA
SPRITE
COCA COLA ZERO
€ 2,00

CASA GALLO SPRITZ
€ 6,00

BEER (0,33 L)

NASTRO AZZURRO (Lager) € 3,00
ICHNUSA NON FILTRATA (Lager) € 3.00

SPECIAL BEERS € 6,00

WINE LIST

HOME MADE WINE

CASA GALLO (SPARKING OR STILL, WHITE AND RED) € 10,00

**CASA GALLO WINE BY GLASS, RED OR WHITE,
STILL OR SPARKLING € 5,00**

DOC GLASS OF WHITE AND RED WINE € 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

Place Setting € 2,00

A discount will be applied to the prices of Take-away Drinks.

* This restaurant can be served chilled and frozen product, depending on season and availability of the product