



**CASA GALLO**

Cucina & Puteca

Una seppia,  
un cappello da cuoco,  
racconta la storia millenaria della tavola  
dall'antica Pompei,  
ai giorni nostri,  
dalle caupona e fino alle puteche  
e quella cucina,  
di mare e di terra,  
che ancora oggi,  
grazi e alle mani di un artigiano,  
è vita e piacere.

**CASA GALLO NASCE DAL DESIDERIO  
DI RIMETTERE AL PRIMO POSTO I VALORI,  
LE TRADIZIONI E GLI INSEGNAMENTI  
DELLE GENERAZIONI PRECEDENTI,  
CHE IN QUESTA CASA  
HANNO RIVERSATO PASSIONE E SACRIFICI.  
UN'ATTENTA RISTRUTTURAZIONE DELLA CASA  
DEI NONNI PATERNI E LA PASSIONE  
CHE I NIPOTI HANNO PROFUSO  
NEL RIORGANIZZARLA PER RENDERLA ACCOGLIENTE,  
FA SI CHE CASA GALLO SIA IL LUOGO IDEALE  
PER CHI VUOLE DEGUSTARE  
UNA CUCINA TRADIZIONALE RIVISITATA.**

# ANTIPASTI

**CROCCHÈ DI BACCALÀ E PROVOLA**  
**€ 8,00**

**RANFA DI POLPO GRIGLIATO CON GUAZZETTO ALLA SICILIANA**  
**€ 12,00**

**CANNONCINO DI PASTA PHYLLO CON ZUCCA, RICOTTA E SEPIE**  
**€ 9,00**

**GAMBERONI LARDIATI SU CREMA DI CAVOLFIORRE**  
**€ 13,00**

**ANTIPASTO MISTO DELLA CASA (3 ASSAGGI)**  
**€ 12,00**

**GATEAU DI PATATE CON BROCCOLI, SALSICCIA E PROVOLA**  
**€ 9,00**

**PROSCIUTTO E MOZZARELLA DI BUFALA D.O.P.**  
**€ 9,00**

**TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI (PER 2 PERSONE)**  
**€ 24,00**

# PRIMI

VESUVIOTTI CON PASSATA DI POMODORINI GIALLI,  
ALICI E GRANELLA DI TARALLO N'ZOGNA E PEPE  
€ 10,00

GNOCCHETTI CON CARCIOFI E SEPIE  
€ 12,00

SPAGHETTI CON FRUTTI DI MARE ROSÈ  
€ 12,00

RISOTTO ALLA PESCATORA  
€ 14,00

PASTA E CECI  
€ 8,00

GNOCCHI ALLA SORRENTINA  
€ 9,00

CANDELE SPEZZATE A MANO CON RAGÙ NAPOLETANO  
€ 12,00

PASTA PATATE, PANCETTA E PROVOLA  
€ 10,00

RISOTTO CON FUNGHI PORCINI,  
SALSICCIA E SCAGLIE DI PROVOLONE LOCALE  
€ 12,00

# SECONDI

**FRITTURA MISTA CALAMARI E GAMBERI**  
**€ 13,00**

**BACCALÀ E MOZZARELLA IN PASTELLA DI BIRRA**  
**CON CREMA DI CAVOLFIORI E PAPACELLE**  
**€ 13,00**

**GRIGLIATA MISTA DI PESCE**  
**€ 16,00**

**PESCATO DEL GIORNO**  
**(ALLA GRIGLIA, ACQUA PAZZA, AL FORNO, AL SALE)**  
**PREZZO IN BASE ALLA STAGIONALITÀ**

**FILETTO DI MAIALINO GRIGLIATO**  
**SU BROCCOLI SALTATI**  
**€ 10,00**

**TAGLIATA DI ENTRECOTE CON RUCOLA,**  
**POMODORINI E GRANA**  
**€ 13,00**

**FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA**  
**CON OLIO AL ROSMARINO E PEPE MISTO (CA.200 GR)**  
**€ 15,00**

**T-BONE (A PESO)**  
**€ 5,00 ALL'ETTO**



# CONTORNI

**INSALATA MISTA**  
**€ 3,00**

**PATATE AL FORNO**  
**€ 3,50**

**PATATINE FRITTE**  
**€ 3,50**

**VERDURE GRIGLIATE**  
**€ 4,00**

**BROCCOLI SALTATI**  
**€ 4,00**



# DESSERT

**TORTINO AL CIOCCOLATO**

**€ 5,00**

**BABÀ**

**€ 4,00**

**CROSTATINA CASA GALLO**

**€ 4,00**

**CHEESECAKE CASA GALLO**

**€ 5,00**

**TARALLAMISÙ CASA GALLO**

**€ 5,00**

# BEVANDE

ACQUA  
(NATURALE O FRIZZANTE)  
€ 2,50

## SOFT DRINK

COCA COLA  
FANTA  
SPRITE  
COCA COLA ZERO  
€ 2,00

CASA GALLO SPRITZ  
€ 6,00

## SELEZIONI BIRRE (0,33 L)

NASTRO AZZURRA (Lager) € 3,00

ICHNUSA NON FILTRATA (Lager) € 3.00

BIRRE SPECIALI € 6,00

# CARTA DEI VINI

**CASA GALLO € 10,00**  
BIANCO E ROSSO, FERMO O FRIZZANTE

**CALICE CASA GALLO € 5,00**

**CALICE DOC € 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

**ARYETIC ACANFORA "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**  
(Aglanico 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

**COPERTO € 2,00**

Sui prezzi delle bevande d'asporto sarà applicata una scontistica

\* In questo locale potrebbe essere servito del prodotto congelato o surgelato,  
in base alla stagione e alla reperibilità del prodotto