



## CASA GALLO

Cucina & Puteca

EIN TINTENFISCH, EIN KOCHHUT,  
ERZÄHLT DIE JAHRTAUSENDE ALTE TAFELGESCHICHTE DES  
ANTIKEN POMPEJI, VON HEUTE,  
VON CAUPONA (TAVERNE) BIS ZU DEN PUTECHÉ,  
DIESE KÜCHE VOM MEER UND VOM LAND,  
DIE NOCH HEUTE DURCH DIE HÄNDE EINES HANDWERKER,  
ES IST LEBEN UND VERGNÜGEN.

CASA GALLO ENTSTAND AUS DEM WUNSCH HERAUS, DIE  
WERTE, TRADITIONEN UND LEHREN FRÜHERER  
GENERATIONEN, DIE LEIDENSCHAFT UND OPFER IN DIESES  
HAUS GOSSEN, EINE SORGFÄLTIGE RENOVIERUNG DES HAUSES  
DER GROßELTERN VÄTERLICHERSEITS UND DIE LEIDENSCHAFT,  
DIE DIE ENKELKINDER HABEN, WIEDER IN DEN VORDERGRUND  
ZU STELLEN DAS CASA GALLO IST DER IDEALE ORT FÜR  
DIEJENIGEN, DIE EINE ÜBERARBEITETE TRADITIONELLE KÜCHE  
PROBIEREN MÖCHTEN.

# VORSPEISEN

**KROKETTEN MIT KLIPPFISCH UND PROVOLA**  
**€ 8,00**

**KRAKE GEGRILLT MIT TOMATEN,  
KAPERN UND OLIVEN**  
**€ 12,00**

**PASTA PHYLO MIT KÜRBIS,  
RICOTTA UND TINTENFISCHE**  
**€ 9,00**

**CREVETTEN MIT SPECK AUF BLUMENKOHLCREME**  
**€ 13,00**

**GEMISCHTE VORSPEISE AUS DEM HAUS (3 PROBEN)**  
**€ 12,00**

**KARTOFFELNTOORTE MIT BROCCOLI,  
BRATWURST UND PROVOLA**  
**€ 9,00**

**PARMA SCHINKEN UND BÜFFELMOZZARELLA**  
**€ 9,00**

**PLATTE VON AUFSCHNITT UND KÄSE,  
UND AUSWAHL AN GEMÜSE IN ÖL**  
**€ 24,00**

# PASTA

VESUVIOTTI MIT GELBE TOMATENSAUCE,  
SARDELLEN UND TARALLO  
€ 10,00

GNOCCHI MIT ARTISCHOCKEN UND TINTENFISCHE  
€ 12,00

SPAGHETTI MIT MEERESFRÜCHTE  
€ 12,00

RISOTTO MIT MEERESFRÜCHTE  
€ 14,00

PASTA MIT KICHERERBSEN  
€ 8,00

GNOCCHI ALLA SORRENTINA  
(MOZZARELLA UND TOMATEN)  
€ 9,00

PASTA MIT NEAPOLITANISCH RAGÙ  
(FLEISCH UND TOMATEN)  
€12,00

PASTA KARTOFFELN, SCHWEINEBAUCH UND PROVOLA  
€ 10,00

RISOTTO MIT STEINPILZE, BRATWURST UND PROVOLONE  
€ 12,00

# HAUPTGERICHTE

**FRITTIERT KALMAREN UND GARNELEN**  
**€ 13,00**

**KLIPPFISCH MIT BLUMENKOHLCREME UND PAPACELLE**  
**€ 13,00**

**GRILLTELLER VON FISCH**  
**€ 16,00**

**FÄNGE DES TAGES**  
**(VOM GRILL, IM OFEN, IN SALZ, ACQUA PAZZA)**  
**PREIS NACH SAISONALITÄT**

**SCHWEINEFLEISCH FILET GEGRILLT**  
**MIT SAUTIERTER BROCCOLI**  
**€ 10,00**

**ENTRECOTE TAGLIATA MIT RAUKE,**  
**TOMATEN UND PARMIGIANO**  
**€ 13,00**

**RINDFLEISCH FILET MIT ROSMARIN,**  
**ÖL UND MIXED PFEFFER**  
**€ 15,00**

**T-BON STEAK (NACH GEWICHT)**  
**€ 5,00 GRAMM**



# BEILAGEN

MIXED SALAT  
€ 3,00

OFENKARTOFFELN  
€ 3,50

POMMES-FRITES  
€ 3,50

GRILLGEMÜSE  
€ 4,00

BROCCOLI SAUTIERTER  
€ 4,00





# DESSERT

CHOCOLATE TÖRTCHEN  
€ 5,00

BABÀ  
€ 4,00

CASA GALLO KUCHEN  
€ 4,00

CHEESECAKE CASA GALLO  
€ 5,00

TARALLAMISÚ  
€ 5,00



# GETRÄNKE

NATÜRLICHES WASSER ODER  
KOHLENSÄURE  
SPRUDELWASSER  
€ 2,50

## SOFT DRINK

COCA COLA  
FANTA  
SPRITE  
COCA COLA ZERO  
€ 2,00

CASA GALLO SPRITZ  
€ 6,00

## BIER (0,33 L)

NASTRO AZZURRO (Lager) € 3,00  
ICHNUSA NON FILTRATA (Lager) € 3,00  
SPEZIALBIER € 6,00

# WEINKARTE

**HAUSWEIN**  
**CASA GALLO € 10,00**

**BEIM FELCH CASA GALLO € 5,00**  
(rot und weiß, Stillweine oder Perlweine)

**DOC FELCH VON ROT ODER WEIß WEIN € 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**  
(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

**CONTALDI CASTALDI** (Brut) Franciacorta € 30,00

Couvert € 2,00

Auf die Preise für Getränke zum mitnehmen wird ein Rabatt gewährt.

\*Dieses Restaurant kann je nach Saisonalität und Verfügbarkeit gefrorene oder tiefgekühlte Produkte anbieten.