



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

INSALATA DI MARE

€ 13,00

CRUDO DI MARE – LE CRUDITÈ

€ 16,00

ANTIPASTO MISTO DELLA CASA (3 ASSAGGI)

€ 12,00

FIORE DI ZUCCA PASTELLATO CASA GALLO

€ 8,00

CAPRESE

€ 8,00

PROSCIUTTO E BOCCONCINI DI BUFALA

€ 9,00

**TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI
CON DEGUSTAZIONE DI SOTT'OLIO (PER 2 PERSONE)**

€ 24,00

PARMIGIANA DI MELENZANE

€ 9,00



PRIMI

RISOTTO ALLA PESCATORA
€ 14,00

**GNOCCHETTI DI PATATE CON FRUTTI DI MARE
E POMODORINO GIALLO**
€ 12,00

TAGLIATELLE CON POLPA DI RICCI DI MARE E PATATE
€ 16,00

PASTA E FAGIOLI E COZZE
€ 10,00

GNOCCHI ALLA SORRENTINA
€ 9,00

SPAGHETTI CON ZUCCHINE, PANCETTA E SCAGLIE DI PROVOLONE
€ 10,00

PENNETTE CON MELENZANE, POMODORINO E PECORINO
€ 8,00

SECONDI

FRITTURA CALAMARI E GAMBERI
€ 13,00

GRIGLIATA MISTA DI PESCE
€ 16,00

FILETTO DI TRIGLIA PASTELLATA SU ZUCCHINE ALLA SCAPECE
€ 12,00

PESCATO DEL GIORNO
(ALLA GRIGLIA, ACQUA PAZZA, AL FORNO, AL SALE)
Prezzo in base alla stagionalità

**TAGLIATA DI ENTRECOTE CON RUCOLA,
POMODORINI E GRANA**
€ 12,00

**FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA
CON OLIO AL ROSMARINO E PEPE MISTO (CA.200 GR)**
€ 14,00

**HAMBURGER DI MANZO CON PROVOLA,
VERDURE GRIGLIATE E POMODORI SECCHI**
€ 10,00

T-BONE (A PESO)
€ 4,00 all'etto

CONTORNI

VERDURE ALLA GRIGLIA
€ 4,00

MELENZANE A FUNGHETTO
€ 3,50

ZUCCHINE ALLA SCAPECE
€ 3,50

PATATINE FRITTE
€ 3,50

INSALATA MISTA
€ 3,00

INSALATONE

INSALATONA CASA GALLO
INSALATONA MISTA CON TARALLI, TONNO SOTT'OLIO,
COLATURA DI ALICI, ALICI DISSALATE E MOZZARELLA DI BUFALA
€ 10,00

INSALATONA NORVEGESE
INSALATONA MIX CON TARALLI,
SALMONE E MOZZARELLA DI BUFALA
€ 10,00

INSALATONA POMPEI WELCOME
INSALATONA MISTA CON TARALLI,
MOZZARELLA DI BUFALA E POLLO
€ 8,00

DESSERT

BABÀ
€ 4,00

CHESECAKE CASA GALLO
€ 5,00

CROSTATINA CASA GALLO
€ 4,00

TARALLAMISÙ CASA GALLO
€ 5,00

TORTINO AL CIOCCOLATO
€ 5,00

BEVANDE

ACQUA (NATURALE O EFFERVESCENTE)
€ 2,00

ACQUA FRIZZANTE
€ 2,50

SOFT DRINK

COCA COLA
FANTA
SPRITE
COCA COLA ZERO
€ 2,00

CASA GALLO SPRITZ
€ 6,00



SELEZIONI BIRRE (0,33 L)

Bottled Beer

NASTRO AZZURRA € 3,00

ICHNUSA NON FILTRATA (Lager) € 3.00

BIRRE SPECIALI € 6,00

COPERTO € 2,00

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



CARTA DEI VINI

HOME MADE WINE

CASA GALLO € 8,00
BIANCO E ROSSO, FERMO O FRIZZANTE

CALICE CASA GALLO € 4,00

CALICE DOC € 5,00

GRAGNANO PENISOLA SORRENTINA DOP "R" € 13,00

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)

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

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

MXUNAZEI (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 (Trebbiano-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" € 30,00

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

REMOTO (Primitivo) "R" € 20,00

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

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

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

CAFFÈ € 1,00

CAFFÈ DECAFFEINATO € 1,50

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