



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*



CASAGALLO



# CASA GALLO

**Casa Gallo** nait du desir, 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 prodig e pour la réorganiser pour la rendre accueillante, fait que **Casa Gallo** soit l'endroit idéal pour ceux qui veulent déguster  
Une cuisine traditionnelle revisitée.

*Vincenzo Cascone*  
*Salvatore Vitiello*

# Sommaire

|                       |    |
|-----------------------|----|
| Entrées               | 4  |
| Pates                 | 5  |
| Plats principal       | 6  |
| Accompagnements       | 7  |
| Dessert               | 8  |
| Boissons              | 9  |
| Bières                | 9  |
| Carte des vins        | 10 |
| Campania              | 10 |
| Puglia                | 13 |
| Sicilia               | 14 |
| Trentino              | 15 |
| Friuli Venezia Giulia | 17 |
| Toscana               | 17 |
| Abruzzo               | 17 |
| Spumanti              | 18 |

Couvert 2 €

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

**Légende allergène:** (1) Céréales contenant du gluten (2) Crustacés et produits à base de crustacés (3) Œufs et produits à base d'œufs (4) Poissons et produits de la pêche (5) Arachides et produits à base d'arachides (6) Soja et produits à base de soja (7) Lait et produits à base de lait, Lactose (8) Fruits à coque (9) Céleri et produits à base de céleri (10) Moutarde et produits à base de moutarde (11) Graines de sésame et produits à base de graines de sésame (12) Anhydride sulfureux et/ou sulfites en concentration supérieure à 10mg/kg ou 10mg/l (13) Lupin et produits à base de lupin (14) Mollusques et produits à base de mollusques.

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

# Entrées

**Croquette de pomme de terre fourrée  
au cabillaud et tomate sèche (1,3,4,7)**

9 €

**Chausson de pâte phyllo avec ricotta, artichaut et saumon (1,7,4)**

10 €

**Calamars frits sur crème de chou-fleur et crumble de taralli (1,8,14)**

12 €

**Gambas au lard sur crème de chou-fleur (2,7)**

14 €

**Dégustation mixte de la maison**

3 entrées différentes

13 €

**Sfogliatella d'endive, tomate cerise et saucisson (1,3,4,6,7,8,10,11,13)**

8 €

**Jambon cru et Mozzarella (7)**

9 €

**Gâteau de pomme de terre avec brocoli, saucisse et provola (1,3,7)**

9 €

**Feuille de chou fourrée avec provola, viande hachée,  
câpres, olives et pignons de pins (1,3,7,8)**

9 €

**Plateau de charcuterie et fromage maison  
avec légumes au vinaigre (7,8,9,11)**

Pour deux personnes

24 €

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

**Légende allergène:** (1) Céréales contenant du gluten (2) Crustacés et produits à base de crustacés (3) Œufs et produits à base d'œufs (4) Poissons et produits de la pêche (5) Arachides et produits à base d'arachides (6) Soja et produits à base de soja (7) Lait et produits à base de lait, Lactose (8) Fruits à coque (9) Céleri et produits à base de céleri (10) Moutarde et produits à base de moutarde (11) Graines de sésame et produits à base de graines de sésame (12) Anhydride sulfureux et/ou sulfites en concentration supérieure à 10mg/kg ou 10mg/l (13) Lupin et produits à base de lupin (14) Mollusques et produits à base de mollusques.

# Pates

**Tubettoni aux crevettes et pois chiches aromatisés à la tangerine** <sup>(1,2,9)</sup>

11 €

**Lasagne aux fruits de mer** <sup>(1,2,3,4,7,9,14)</sup>

12 €

**Raviolis de cabillaud à la sauce puttanesca** <sup>(1,4,7)</sup>  
olive et tomate

13 €

**Tonarelli aux fruits de mer et tomates cerise** <sup>(1,14)</sup>

14 €

**Risotto aux fruits de mer** <sup>(1,2,4,7,9,14)</sup>

15 €

**Gnocchi Sorrentina** <sup>(1,3,7)</sup>

9 €

**Pates aux pommes de terre, lardons et provola** <sup>(1,7)</sup>

10 €

**Cavatelli sur crème de courge, noix et bleu de buffle** <sup>(1,7,8)</sup>

11 €

**Candele avec genovese (oignons et bœuf) ou ragoût napolitain  
(sauce tomate et bœuf)** <sup>(1,7)</sup>

12 €

**Risotto aux cèpes et à l'huile de truffe** <sup>(1,7,9)</sup>

14 €

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

**Légende allergène:** (1) Céréales contenant du gluten (2) Crustacés et produits à base de crustacés (3) Œufs et produits à base d'œufs (4) Poissons et produits de la pêche (5) Arachides et produits à base d'arachides (6) Soja et produits à base de soja (7) Lait et produits à base de lait, Lactose (8) Fruits à coque (9) Céleri et produits à base de céleri (10) Moutarde et produits à base de moutarde (11) Graines de sésame et produits à base de graines de sésame (12) Anhydride sulfureux et/ou sulfites en concentration supérieure à 10mg/kg ou 10mg/l (13) Lupin et produits à base de lupin (14) Mollusques et produits à base de mollusques.

# Plats Principal

**Cabillaud frit farci à la mozzarella sur crème de chou-fleur et poivrons au vinaigre <sup>(1,4,7)</sup>**

16 €

**Friture de la mer <sup>(1,2,4,14)</sup>**

15 €

**Filet de daurade grillé et fricasser de brocoli <sup>(4)</sup>**

15 €

**Grillade de la mer <sup>(2,4,14)</sup>**

20 €

**Poisson du jour au kg <sup>(1,3,4)</sup>**  
grillé, au sel, acqua pazza

Pour le prix demandé au personnel de salle

**Filet de porc aux fricassées d'artichauts et provolone <sup>(7)</sup>**

12 €

**Entrecôte grillée coupée en tranches <sup>(7)</sup>**  
sur un lit de roquette, tomate fraîche et grana padano

14 €

**Filet de boeuf grillé**  
au rosemarin et poivre

16 €

**Côte de boeuf**

5 € hg

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

**Légende allergène:** (1) Céréales contenant du gluten (2) Crustacés et produits à base de crustacés (3) Œufs et produits à base d'œufs (4) Poissons et produits de la pêche (5) Arachides et produits à base d'arachides (6) Soja et produits à base de soja (7) Lait et produits à base de lait, Lactose (8) Fruits à coque (9) Céleri et produits à base de céleri (10) Moutarde et produits à base de moutarde (11) Graines de sésame et produits à base de graines de sésame (12) Anhydride sulfureux et/ou sulfites en concentration supérieure à 10mg/kg ou 10mg/l (13) Lupin et produits à base de lupin (14) Mollusques et produits à base de mollusques.

# Accompagnements

Salade mixte

3 €

Légumes grillés de saison

4 €

Frites <sup>(1)</sup>

4 €

Pommes de terres au four

4,50 €

Fricasser de brocoli

5 €

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

**Légende allergène:** (1) Céréales contenant du gluten (2) Crustacés et produits à base de crustacés (3) Œufs et produits à base d'œufs (4) Poissons et produits de la pêche (5) Arachides et produits à base d'arachides (6) Soja et produits à base de soja (7) Lait et produits à base de lait, Lactose (8) Fruits à coque (9) Céleri et produits à base de céleri (10) Moutarde et produits à base de moutarde (11) Graines de sésame et produits à base de graines de sésame (12) Anhydride sulfureux et/ou sulfites en concentration supérieure à 10mg/kg ou 10mg/l (13) Lupin et produits à base de lupin (14) Mollusques et produits à base de mollusques.

# Dessert

Babà Napolitain <sup>(1,3)</sup>

5 €

Pastiera Napolitaine <sup>(1,3,5,6,7)</sup>

5 €

Tartelette à la crème Amarena, pignons et chocolats <sup>(1,3,6,7,8)</sup>

5 €

Chausson de pâtes phyllo farci avec pomme-cannelle,  
noix et chocolat <sup>(1,3,7,8)</sup>

5 €

Fondant chocolat maison, oranges confites  
et crème glacée vanille maison <sup>(1,3,7,8)</sup>

5 €

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

**Légende allergène:** (1) Céréales contenant du gluten (2) Crustacés et produits à base de crustacés (3) Œufs et produits à base d'œufs (4) Poissons et produits de la pêche (5) Arachides et produits à base d'arachides (6) Soja et produits à base de soja (7) Lait et produits à base de lait, Lactose (8) Fruits à coque (9) Céleri et produits à base de céleri (10) Moutarde et produits à base de moutarde (11) Graines de sésame et produits à base de graines de sésame (12) Anhydride sulfureux et/ou sulfites en concentration supérieure à 10mg/kg ou 10mg/l (13) Lupin et produits à base de lupin (14) Mollusques et produits à base de mollusques.



# Boissons

## Eau

naturelle au effervescent, 75cl

eau potable traitée et/ou traitée et gazéifiée  
(D.L. 181/2003)

2 €

eau minérale acqua minerale

3 €

## Coca Cola / Coca Cola Zero

33cl

2,50 €

## Fanta

33cl

2,50 €

## Sprite

33cl

2,50 €

## Casa Gallo Spritz/Limoncello Spritz

6 €

# Bières

## Nastro Azzurro

lager

3 €

## Ichnusa non filtrata

lager

3 €

## Bières spéciales

6 €