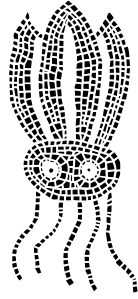


Ein Tintenfisch,
ein Kochhut,
erzählt die Jahrtausende alte Tafelgeschichte des antiken
Pompeji,
von heute,
von "Caupona" (Taverne) bis zu den "Puteche",
diese Küche
vom Meer und vom Land,
die noch heute durch die Hände eines Handwerker,

es ist Leben und Vergnügen.



CASAGALLO



CASA GALLO

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.

Vincenzo Cascone
Salvatore Vitiello

Index

Vorspeisen	4
Pasta	5
Hauptgerichte	6
Beilagen	7
Dessert	8
Getränke	9
Bier	9
Weinkarte	10
Campania	10
Puglia	13
Sicilia	14
Trentino	15
Friuli Venezia Giulia	17
Toscana	17
Abruzzo	17
Spumanti	18

Couvert 2 €

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

Allergene Legende: (1) Glutenhaltiges Getreide (2) Krustentiere und Krebstierprodukte (3) Eier und Eiprodukte (4) Fisch und Fischereierzeugnisse (5) Erdnüsse und Erdnussprodukte (6) Soja und Sojaerzeugnisse (7) Milch und Milcherzeugnisse, Lactose (8) Schalenfrüchte (9) Sellerie und Sellerieprodukte (10) Senf und Senferzeugnisse (11) Sesamsamen und Sesamsamen (12) Schwefeldioxid und/oder Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l (13) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse (14) Weichtiere und Weichtierprodukte.

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

Vorspeisen

Kroketten mit Klippfisch und getrocknete Tomaten ^(1,3,4,7)

9 €

Pasta Phillo mit Ricotta, Artischocken und Lachs ^(1,7,4)

10 €

**Pfeilkalmare frittiert auf Kichererbsencreme
mit Rosmarin und Tarallo** ^(1,8,14)

12 €

Crevetten mit Speck auf Blumenkohlcreme ^(2,7)

14 €

Gemischte Vorspeise aus dem Haus

(3 proben)

13 €

Sfogliatella mit Endivie, Tomaten und Salami ^(1,3,4,6,7,8,10,11,13)

8 €

Parma Schinken und Mozzarella ⁽⁷⁾

9 €

Kartoffelntorte mit Bratwurst, Broccoli und Provola ^(1,3,7)

9 €

**Wirsingkohlrouladen mit Schabefleisch,
Pinienkerne, Kapern, Oliven und Provola** ^(1,3,7,8)

9 €

Platte von Aufschnitt und Käse Und Auswahl an Gemüse in Öl ^(7,8,9,11)

24 €

Dieses Restaurant kann je nach saisonalität und Verfügbarkeit gefrorene oder tiefgekühlte Produkte anbieten.

Allergene Legende: (1) Glutenhaltiges Getreide (2) Krustentiere und Krebstierprodukte (3) Eier und Eiprodukte (4) Fisch und Fischereierzeugnisse (5) Erdnüsse und Erdnusssprodukte (6) Soja und Sojaerzeugnisse (7) Milch und Milcherzeugnisse, Lactose (8) Schalenfrüchte (9) Sellerie und Sellerieprodukte (10) Senf und Senferzeugnisse (11) Sesamsamen und Sesamsamen (12) Schwefeldioxid und/oder Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l (13) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse (14) Weichtiere und Weichtierprodukte.

Pasta

Tubettoni mit Garnelen, Kichererbsen und Mandarine ^(1,2,9)

11 €

Lasagna mit Meeresfrüchte ^(1,2,3,4,7,9,14)

12 €

**Ravioli farciert mit Ricotta, Klippfisch,
Tomaten, Kapern und Oliven** ^(1,4,7)

13 €

Tonnarello mit Meeresfrüchte Und Tomaten ^(1,14)

14 €

Risotto mit Meeresfrüchte ^(1,2,4,7,9,14)

15 €

Gnocchi alla Sorrentina ^(1,3,7)

(Mozzarella Und Tomaten)

9 €

Pasta mit Kartoffeln, Provola und Schweinebauch ^(1,7)

10 €

Cavatelli mit Kürbiscreme, Nüsse Blau von Büffel ^(1,7,8)

11 €

**Candele alla genovese (Rindfleisch und Zwiebeln) oder
Neapolitanisch Ragù (Tomaten und gemischte Fleisch)** ^(1,7)

12 €

Risotto mit Pilzen, Fleischwurst und Öl mit Trüffelgeschmack ^(1,7,9)

14 €

Dieses Restaurant kann je nach saisonalität und Verfügbarkeit gefrorene oder tiefgekühlte Produkte anbieten.

Allergene Legende: (1) Glutenhaltiges Getreide (2) Krustentiere und Krebstierprodukte (3) Eier und Eiprodukte (4) Fisch und Fischereierzeugnisse (5) Erdnüsse und Erdnussprodukte (6) Soja und Sojaerzeugnisse (7) Milch und Milcherzeugnisse, Lactose (8) Schalenfrüchte (9) Sellerie und Sellerieprodukte (10) Senf und Senferzeugnisse (11) Sesamsamen und Sesamsamen (12) Schwefeldioxid und/oder Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l (13) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse (14) Weichtiere und Weichtierprodukte.

Hauptgerichte

Klippfisch mit Mozzarella auf Blumenkohlcreme und Papacelle ^(1,4,7)

16 €

Frittiert gemischter Meeresfisch ^(1,2,4,14)

15 €

Dorade Filet gegrillt auf ⁽⁴⁾

15 €

Gegrillt gemischter Meeresfisch sautierter Broccoli ^(2,4,14)

20 €

Fänge des Tages ^(1,3,4)

Vom Grill, im Ofen, in Salz, Acqua Pazza

Preis nach saisonalität

**Schweinefleisch Filet mit
sautierter Artischocken und Provolone** ⁽⁷⁾

12 €

Entrecote geschneiden mit Rauke, Tomaten und Parmigiano ⁽⁷⁾

14 €

Rindfleisch Filet mit Rosmarin, Öl und mixed Pfeffer

16 €

T-bone Steak (nach Gewicht)

5 € hg

Dieses Restaurant kann je nach saisonalität und Verfügbarkeit gefrorene oder tiefgekühlte Produkte anbieten.

Allergene Legende: (1) Glutenhaltiges Getreide (2) Krustentiere und Krebstierprodukte (3) Eier und Eiprodukte (4) Fisch und Fischereierzeugnisse (5) Erdnüsse und Erdnussprodukte (6) Soja und Sojaerzeugnisse (7) Milch und Milcherzeugnisse, Lactose (8) Schalenfrüchte (9) Sellerie und Sellerieprodukte (10) Senf und Senferzeugnisse (11) Sesamsamen und Sesamsamen (12) Schwefeldioxid und/oder Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l (13) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse (14) Weichtiere und Weichtierprodukte.

Beilagen

Mixed Salat

3 €

Grillgemüse nach saisonalität

4 €

Pommes-Frites ⁽¹⁾

4 €

Ofenkartoffeln

4,50 €

Sautierter Broccoli

5 €

Dieses Restaurant kann je nach saisonalität und Verfügbarkeit gefrorene oder tiefgekühlte Produkte anbieten.

Allergene Legende: (1) Glutenhaltiges Getreide (2) Krustentiere und Krebstierprodukte (3) Eier und Eiprodukte (4) Fisch und Fischereierzeugnisse (5) Erdnüsse und Erdnussprodukte (6) Soja und Sojaerzeugnisse (7) Milch und Milcherzeugnisse, Lactose (8) Schalenfrüchte (9) Sellerie und Sellerieprodukte (10) Senf und Senferzeugnisse (11) Sesamsamen und Sesamsamen (12) Schwefeldioxid und/oder Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l (13) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse (14) Weichtiere und Weichtierprodukte.

Dessert

Neapolitanische Babà ^(1,3)

5 €

Neapolitanische Pastiera ^(1,3,5,6,7)

5 €

Kuchen mit Creme, Kirsche, Mandarine,
Pinienkerne und Schokolade ^(1,3,6,7,8)

5 €

Pasta Phillo mit Creme, Zimt, Apfel, Nuss und Schokolade ^(1,3,7,8)

5 €

Schokolade Törtchen mit kandierter Orange,
Vanilleeis Hausgemacht ^(1,3,7,8)

5 €

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

Allergene Legende: (1) Glutenhaltiges Getreide (2) Krustentiere und Krebstierprodukte (3) Eier und Eiprodukte (4) Fisch und Fischereierzeugnisse (5) Erdnüsse und Erdnussprodukte (6) Soja und Sojaerzeugnisse (7) Milch und Milcherzeugnisse, Lactose (8) Schalenfrüchte (9) Sellerie und Sellerieprodukte (10) Senf und Senferzeugnisse (11) Sesamsamen und Sesamsamen (12) Schwefeldioxid und/oder Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l (13) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse (14) Weichtiere und Weichtierprodukte.

Getränke

Wasser

oder ohne Kohlensäure, 75cl

behandeltes und/oder behandeltes und kohlensäurehaltiges Trinkwasser
(D.L. 181/2003)

2 €

Mineralwasser

3 €

Coca Cola / Coca Cola Zero

33cl

2,50 €

Fanta

33cl

2,50 €

Sprite

33cl

2,50 €

Casa Gallo Spritz/Limoncello Spritz

6 €

Bier

Nastro Azzurro

lager

3 €

Ichnusa non filtrata

lager

3 €

Spezial bier

6 €