



Antipasti Freddi

€ 12,50

Koude voorgerechten

Antipasta (bestellen vanaf 2 personen, de prijs is p.p.)

Gebakken geitenkaas met parmaham, bonbons van gerookte zalm gevuld met garnaltjes, crostini's met vitello, knoflookgarnalen, gegratineerde mossels, pastrami, bresaola, salami, twee kleine carpaccio's en twee espresso kopjes gevuld met een overheerlijke zuppa (soep).

Filetto al carpaccio

Flinterdun gesneden ossenhaas met truffeldressing en Parmezaanse kaas.

Vitello tonnato

Dun gesneden kalfsvlees met een tonijnmayonaise.

Insalata caprese formaggio

Salade van pomodori tomaat, mozzarella, geitenkaas, gorgonzola en Parmezaanse kaas geserveerd met basilicum dressing.

Carpaccio di salmone

Carpaccio van verse zalm en coquilles met kappertjes en een dressing van saffraan.

Alle voorgerechten worden geserveerd met brood, boter en tapenade.



Zuppa

Soep

Zuppa di pomodoro

€ 5,50

Echte Italiaanse pomodori-tomatensoep met verse, geurige basilicum.

Zuppa di pesce

€ 7,50

Heerlijke goed gevulde vissoep.

Zuppa di aglio

€ 7,50

Soep van, in de steenoven geroosterde knoflook met gerookte kip.

Antipasti Caldi

Warme voorgerechten

€ 12,50

Filetto di agnello alla griglia

Gegrilde lamshaas op een bedje van rucolasla geserveerd met een gorgonzola mayonaise.

Cozze cotte nel guscio

Mosselen in de schelp, gegratineerd met tomaat, knoflook en Parmezaanse kaas.

Gamberoni aglio

In knoflook, peterselie, ui en pijnboompit gemarineerde gamba's, gebakken en geserveerd met spaghetti.

Alle voorgerechten worden geserveerd met brood, boter en tapenade.

ristorante



il gallo

Meno di Pesce

Hoofdgerechten vis

€ 22,50

Gratin di gamberetti

Gegratineerde blacktiger garnalen (10 st) met pomodori tomaat, knoflook en Parmezaanse kaas, geserveerd met brood en tagliatelle.

Branzino al forno

Zeebaars uit de oven, op venkel en tomaat met een dakje van citroen, zeezout en rozemarijn.

Pesce gatto alla griglia

Gegrilde zeewolf met gesmolten mozzarella en een warme vinaigrette van olijven, kappertjes, knoflook en ansjovis.

Pesce spada

Gebakken, in polenta gepaneerde zwaardvis besprenkeld met een tomaten- citroen olie.

Deze gerechten worden geserveerd met een bijpassend garnituur.

ristorante



il gallo

Meno di Carne

€ 22,50

Hoofdgerechten vlees

Bistecca di cervo

In rozemarijn gemarineerde, gebakken hertenbiefstuk met een saus van rode wijn en koffie.

Maialino da latte fritto

Gebakken speenvarkenfilet, overgoten met een saus van rode wijn, rozemarijn en pijnboompitten.

Ossobuco

Kalfsschenkel geserveerd met gekonfijte paprika, courgette en een tomaten- basilicumsaus.

Saltimbocca

De originele saltimbocca. Kalfsvlees ingerold met Parmaham, salie en mozzarella geserveerd met een truffeljus.

Deze gerechten worden geserveerd met een bijpassend garnituur.



Vegetariano

Vegetarisch

Voorgerechten

Zuppa di pomodoro

€ 5,50

Echte Italiaanse pomodori- tomatensoep met verse, geurige basilicum.

Insalata caprese “il gallo”

€12,50

Salade van pomodori tomaat, mozzarella, geitenkaas, gorgonzola en Parmezaanse kaas geserveerd met basilicum dressing.

Formaggio di capra al forno

€ 12,50

Gebakken geitenkaas omwikkeld met courgette op een bedje van rucolasla en een gorgonzola mayonaise.

Hoofdgerechten

Pasta di “il gallo”

€ 15,--

Een saus met broccoli, spinazie, pesto en ratatouille .

Bolognese vegetariano

€ 15,--

De originele fantastische saus van pomodori tomaten, champignons, paprika, courgette, aubergine en verse Parmezaanse kaas.

Pasta con pesto

€ 15,--

Een pastasaus gemaakt met verse knoflook en pesto.

Maak uw keuze uit één van onze pasta soorten, spaghetti, penne en tagliatelle. De keuze is aan u!

Peperoni ripiene

€ 22,50

Paprika gevuld met corn (vegetarisch gehakt), zongedroogde tomaat, pesto en Parmezaanse kaas, geserveerd met tomatensaus en risotto.



Pasta's

€ 15,--

Spaghetti, penne en tagliatelle. Maak uw keuze uit één van onze pasta soorten en uiteraard met welke saus u de pasta overgoten wilt hebben. De keuze is aan u!

Carbonara

Pastasaus van panchetta, ei, salie en ui.

Pasta di "il gallo"

Een saus met broccoli, spinazie, pesto en zalm.

Bolognese tradizionale

De originele fantastische saus van pomodori tomaten, gehakt en verse Parmezaanse kaas.

Pasta pollo al forno

Een pastasaus gemaakt van tomaat, paprika, champignon, knoflook, ui, courgette, aubergine en kip, gratineerd uit de oven.

Pasta di pesce

Een pastasaus gemaakt van pesto, garnalen, mosselen, zalm en scampi.

Lasagna bolognese

Volgens grootmoeders recept.

Alle pasta's en lasagna worden geserveerd met brood.



Dessert

€ 8,50

Formaggio mista

Kaasplankje van verschillende Italiaanse kazen, geserveerd met brood en olijven.

Creme brulée

Huisgemaakte vanille crème brulée geserveerd met een bolletje stracciatella ijs.

Tiramisù dello Chef

Net iets anders. Zeer verrassend. Geserveerd met vanille- en chocolade saus.

Pere dal forno

Peer uit de oven gevuld met noten- honing praliné en vanille ijs.

Cassata

Mooie coupe met vier verschillende Italiaanse ijssoorten met verse slagroom en vers fruit.

Caffè completo (uomo)

Koffie met twee puntjes likeur (rammazotti en grappa) en verschillende Italiaanse bonbons en koekjes.

Caffè completo (donna)

Koffie met twee puntjes likeur (frangelico en amaretto) en verschillende Italiaanse bonbons en koekjes.



Carte per Bambini/kinderkaart

Antipasti

voorgerechten

€ 4,50

Zuppa

Kindersoepje met een keuze uit echte Italiaanse tomatensoep of een goed gevulde vissoep.

Insalata di frutta

Bordje met verse fruitsalade.

Cocktail di gamberetti

Bordje met een salade van garnalen en een kindersausje.

Primi

hoofdgerechten

€ 7,50

Patatine fritte piatto

Fritesschotel met de keuze uit kroket, frikadel, vissticks of kipnuggets.

Italiana bordo

Kies uit een pasta van de kaart en deze wordt in kinderformaat geserveerd.

Dessert

nagerechten

€ 4,50

Gelato bambini

Verrassing ijsje met slagroom.