

# Herzlich willkommen

---



**Die Seele Venetiens** - das bedeutet **Vielfalt und Genuss traditioneller Spezialitäten mit italienischem Lebensgefühl.**

Die venetische Landschaft ist so abwechslungsreich und vielfältig wie die kulinarische Tradition dieser Region.

Charakteristisch für authentischen und natürlichen Geschmack stehen **Antipasti, frische Nudelgerichte, mediterrane Fisch- und Fleischgerichte und leckere Salate oder unsere spezielle Pinsa al Tagliere** auf unserer Speisekarte.

Mit **Leidenschaft & Gastfreundschaft** macht unser Team Ihren Besuch im Restaurant Da Gallo zu einer kleinen **Reise nach Venetien.**

***Schön, dass Sie da sind!***  
***Familie Gallo & Team***

---

## I Cicchetti Veneti (Bruschette)

---

4 Stück 12,00 Euro - stellen Sie selbst zusammen

- **Classica**  
(Bunte Kirschtomaten, Knoblauch, Basilikum, Olivenöl) <sup>A</sup>
- **Rucola, Pomodoro e Mazzancolle e Balsamico**  
( Rucola, Tomaten, Schrimps, Balsamico) <sup>A, B, D, 11</sup>
- **Capperi, Acciughe, Rucola e Balsamico**  
(Kapern, Sardellen, Rucola, Balsamico) <sup>A, D, 3</sup>
- **Prosciutto di San Daniele, Filadelphix e Basilico**  
( San Daniele Schinken, Basilikum) <sup>A, D, 3</sup>
- **Pesto Genovese, Pinoli e Parmiggiano**  
(Basilikum Pesto, Pinienkerne, Parmiggiano) <sup>A, G, 1, 4</sup>
- **Caponata e olio d´Oliva**  
(Gemischte Gemüse, Olivenöl) <sup>A</sup>



## Antipasti

---

### Vorspeisen

- **Crema di Pomodoro con Croutons** 7,50 Euro  
(Tomatencreme mit Croutons)
- **Pinsa Brot** 7,30 Euro  
(Pizzabrot) <sup>A</sup>
- **Burrata con Pomodorini Colorati e Pesto di Basilico** 14,50 Euro  
(Burrata mit bunten Kirschtomaten und Basilikum Pesto) <sup>G</sup>
- **Carpaccio di Black Angus con Rucola e Parmigiano** 18,90 Euro  
(Black Angus Rinderfilet Carpaccio mit Rucola e Parmesan) <sup>J</sup>

### Per due

- **Antipasto Da Gallo** 22,90 Euro  
(Gemischter Vorspeisenteller)
- **Tagliere di Prosciutto di San Daniele, Burrata e Tartufo** 21,90 Euro  
(San Daniele Schicken mit Burrata und Frische Trüffel)
- **Tegame di Pesce Misto con Crostini all'Aglio** 24,90 Euro  
(Gemischter Fisch Pfanne mit Knoblauchbrot)



# INSALATONE

---

## Salate

- **Insalata Mista** 6,50 Euro  
(Gemischter Salat, Kirschtomaten, Radieschen, Gurke, Haus-Dressing) <sup>J</sup>
- **Insalata Contadina** 13,90 Euro  
(Gemischter Salat, Kirschtomaten, Frische Ziegenkäse, Walnüsse, Honig Balsamico-Dressing) <sup>G, H, J</sup>
- **Insalata Pollo** 15,90 Euro  
(Gemischter Salat, Kirschtomaten, Hähnchenbruststreifen, Parmiggiano, Balsamico-Dressing) <sup>G</sup>
- **Insalata Gamberetti** 15,90 Euro  
(Gemischter Salat, Kirschtomaten, Garnelen, Parmiggiano, Balsamico-Dressing) <sup>D, G, 11</sup>



## Pasta

---

### Nudel

- **Pappardelle al Ragù d'Anatra al Barolo** 14,90 Euro  
(Pappardelle mit Enten-Ragout und Barolo Wein – ) <sup>A, C, 1, 3</sup>
- **Chittarrina Cacio e Pepe e Guanciale** 14,90 Euro  
(Spaghetti Chitarra mit Cacio Käse, Pfeffer und Guanciale (besonderer luftgetrockneter Schweinespeck) <sup>A, C, G, 1</sup>
- **Gnocchi Funghi Zucchini Menta e Zafferano** 13,90 Euro  
(Gnocchi mit Egerlingen, Zucchini, Minze, Safransoße) <sup>A, C</sup>
- **Tagliolini con Mazzancolle e Pesto di Agrumi** 16,90 Euro  
(Tagliolini mit Garnelen mit Orangen-Zitronen-Soße) <sup>A, B,D;H;11,</sup>
- **Caramelle Pere Gorgonzola e Nocciole** 16,90 Euro  
(Caramelle mit Birne-Gorgonzola-Füllung und Nüssen) <sup>A, C, D, H</sup>
- **Paccheri Marinara alla Veneta** 18,90 Euro  
(Paccheri mit Datteltomaten und Meeresfrüchte) <sup>A, C, D, H, 11</sup>



## I Risotti

---

### Risotto

- **Risotto allo Zafferano e Crema di Pecorino** 14,50 Euro  
(Risotto mit Safran und Pecorino Creme)<sup>G</sup>

## Carni & Pesce

---

### Fleisch & Fisch

Unsere täglichen Fleisch- und Fischgerichte finden Sie auf der Tafel.



## La Pinsa Al Tagliere

---

- **Classica** 10,50 Euro  
(Tomatensoße, Fior di Latte, Basilikum,) <sup>A, G, 1</sup>
- **Bufalina** 14,90 Euro  
(Tomatensoße, Büffelmozzarella, Frische Kirschtomaten, Basilikum, Olivenöl) <sup>A, G, 1</sup>
- **Marinara** 15,90 Euro  
(Tomatensoße, Fior di Latte, Kirschtomaten, Meeresfrüchte, Knoblauchöl) <sup>A, D, 1, 3, 11</sup>
- **Nduja Calabrese** 16,50 Euro  
(Fior di Latte, Tomatensoße, Nduja, Halbgetr. Tomaten, Rucola, Parmesan, Scharfesöl) <sup>A, G, 1, 3, 11</sup>
- **Dolce e Salato** 14,50 Euro  
(Tomatensoße, Fior di Latte, halbdgetrocknete Tomaten, Sardellen, Basilikum) <sup>A, G, , 1</sup>
- **Verde (Pinsa Verde)** 14,90 Euro  
(Guacamole, Rucola, getrocknete Tomaten, Avocado, Olivenöl, Limette) <sup>A, 1</sup>
- **Vegetariana** 13,90 Euro  
(Tomatensoße, Fior di Latte, gegrillte Auberginen, Zucchini, Paprika, Rucola, Knoblauchöl) <sup>A, G</sup>
- **Burrata e Parma (Pinsa Bianca)** 17,50 Euro  
( Fior di Latte, Burrata Parmaschinken, Kirschtomaten, Basilikum) <sup>A, G, 1, 4</sup>
- **Rucola e San Daniele** 16,90 Euro  
(Tomatensoße, Fior di Latte, Rucola, San Danieleschinken, Parmiggiano, Knoblauchöl) <sup>A, G, 1, 4</sup>
- **Porchetta e Patate al Rosmarino** 16,50 Euro  
(Tomatensoße, Fior di Latte, Porchetta(geröstetes Schweinefleisch), Rosmarinkartoffeln , Bovis) <sup>A, G</sup>



## Dolci fatti in Casa

---

### Hausgemachstes Dessert

- Tiramisu <sup>12, 13</sup> 6,90 Euro
- Pannacotta G, 9 6,50 Euro
- Crema Catalana G,C,9 6,50 Euro
- Tortino al Cioccolato con Variazione 8,50 Euro  
Hausgemachte Schokoladen-Soufflé
- Sorbetto al Limone con Prosecco <sup>13</sup> 5,90 Euro  
Zitronen-Sorbet mit Prosecco





# Zusatzstoffe

---

## Allergene

1. mit Konservierungsstoff
  2. mit Farbstoff
  3. mit Antioxidationsmittel
  4. mit Nitritpökelsalz und Nitrat
  5. mit Geschmacksverstärker
  6. geschwefelt
  9. mit Süßungsmittel
  10. enthält eine Phenylalaninquelle
  11. mit Phosphat
  12. koffeinhaltig
  13. chininhaltig
  14. mit Taurin
  - \* enthält Sulfite
- 
- A. Glutenhaltiges Getreide
  - B. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
  - C. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
  - D. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
  - E. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
  - F. Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
  - G. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
  - H. Schalenfrüchte
  - I. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
  - J. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
  - K. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
  - L. Schwefeldioxid und Sulfite
  - M. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
  - N. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

