

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 13,50 Euro - stellen Sie selbst zusammen

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



Antipasti

Vorspeisen

- **Crema di Pomodoro con Croutons** 8,50 Euro
(Tomatencreme mit Croutons)
- **Pinsa Brot** 8,20 Euro
(Pizzabrot) ^A
- **Burrata con Pomodorini Colorati e Pesto di Basilico** 14,90 Euro
(Burrata mit bunten Kirschtomaten und Basilikum Pesto) ^G
- **Carpaccio di Black Angus con Rucola e Parmigiano** 20,90 Euro
(Black Angus Rinderfilet Carpaccio mit Rucola e Parmesan Creme)
- **Antipasto Da Gallo** (Für 2 Personen) 24,90 Euro (Für 4 Pers.) 45,00 Euro
(Gemischter Vorspeisenteller)
- **Polipo al Rosmarino con fonduta di Patate & Lime** 19,90 Euro
(Oktopus mit Rosmarin gewürzter und Kartoffel-Limetten Fondue)
- **Tagliere di Prosciutto di San Daniele & Burrata** 24,90 Euro
(San Daniele Schicken mit Burrata Käse)
- **Tegame di Pesce Misto con Crostini all'Aglio** 27,90 Euro
(Gemischter Fisch Pfanne mit Knoblauchbrot ; Scharf)



INSALATONE

Salate

- **Insalata Mista** 7,50 Euro
(Gemischter Salat, Kirschtomaten, Radieschen, Gurke, Haus-Dressing) ^J
- **Insalata Contadina** 14,90 Euro
(Gemischter Salat, Kirschtomaten, Frische Ziegenkäse, Walnüsse, Honig Balsamico-Dressing) ^{G, H, J}
- **Insalata Pollo** 15,90 Euro
(Gemischter Salat, Kirschtomaten, Hähnchenbruststreifen, Parmiggiano, Balsamico-Dressing) ^G
- **Insalata Gamberetti** 15,90 Euro
(Gemischter Salat, Kirschtomaten, Rohes Schrimps, Parmiggiano, Balsamico-Dressing) ^{D, G, 11}



Pasta

Nudel

- **Pappardelle al Ragù d'Anatra** 16,90 Euro
(Pappardelle mit Enten-Ragout) ^{A, C, 1, 3}
- **Spaghettino Cacio e Pepe e Guanciale** 15,90 Euro
(Spaghetti mit Pecorino Käse, Pfeffer und Guanciale speck ^{A, C, G, 1})
- **Gnocchi Funghi Zucchini Menta e Zafferano** 14,90 Euro
(Gnocchi mit Egerlingen, Zucchini, Minze, Safransoße) ^{A, C}
- **Tagliolini con Mazzancolle e Pesto di Agrumi** 17,90 Euro
(Tagliolini mit Garnelen mit Orangen-Zitronen-Soße) ^{A, B,D;H;11,}
- **Caramelle Pere Gorgonzola e Nocciole** 17,90 Euro
(Caramelle mit Birne-Gorgonzola-Füllung und Nüssen) ^{A, C, D, H}
- **Paccheri Marinara alla Veneta** 19,90 Euro
(Paccheri mit Bunt Datteltomaten und Meeresfrüchte, Scharf) ^{A, C, D, H, 11}



I Risotti

Risotto

- **Risotto allo Zafferano e Crema di Parmiggiano** 15,90 Euro
(Risotto mit Safran und Pecorino Creme)^G

Carni & Pesce

Fleisch & Fisch

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



La Pinsa Al Tagliere

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



Dolci fatti in Casa

Hausgemachstes Dessert

- **Tiramisu** ^{12, 13} 7,90 Euro
- **Pannacotta** G, 9 7,50 Euro
- **Crema Catalana** G,C,9 7,50 Euro
- **Tortino al Cioccolato con Variazione** 10,50 Euro
Hausgemachte Schokoladen-Soufflé und Eis
- **Sorbetto al Limone con Prosecco** ¹³ 6,90 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

