

COPERTO	€ 1,50
GLI ANTIPASTI	
affettati misti, carne di cavallo con grana e rucola, sottaceti	€ 12,00
insalata di code di gambero in sedano bianco	€ 8,00
formaggella ai ferri su letto di rucola	€ 5,00
L'INSALATONA DEL GALLO insalata, carote, pomodori, bufala, tonno, olive, mais	€8,00
LE TERRINE di formaggio fuso e funghi porcini	€8,00
I CONTORNI	
insalata mista di stagione	€ 3,50
insalatona mista di stagione	€ 6,00
verdure gratinate	€ 4,00
patate al rosmarino	€ 3,50
polenta	€ 3,00



## I PRIMI

riso ai funghi porcini (min 2 persone)	€8,00
riso pere e taleggio (min 2 persone)	€ 8,00
tagliatelle ai funghi porcini	€ 8,00
pappardelle al cinghiale	€8,00
gnocchi al ragù d'anatra	€ 7,50
garganelli del Gallo	€ 7,50
spaghetti panna e speck	€ 7,50
spaghetti aglio olio peperoncino e gamberetti	€ 8,00
tagliolini zucchine e gamberetti	€ 7,50
penne alla norcina (salsiccia, crema al tartufo e funghi)	€9,00
fusilli alla zingara	€ 7,50
gnocchi al burro versato	€ 6,00
spaghetti con gamberoni in crosta (min 2 persone)	€ 12,00
casoncelli al burro versato in cestino di grana	€9,00
pennette al pomodoro	€ 6,00
pasta in bianco	€ 5,00
minestra di fegatini	€ 5,00



## I SECONDI

spiedo con polenta (prefestivi a cena e festivi a pranzo)	€ 13,00
grigliata mista con pollo	€ 12,00
grigliata mista con formaggio	€ 13,00
filetto di pesce persico alla mediterranea	€ 8,00
bistecchine di cavallo ai ferri	€ 8,00
pollo ai ferri (tempo d'attesa 45 minuti)	€ 11,00
caprese	€ 8,00
costata (al Kg)	€ 35,00
entrecote di manzo	€ 10,00
tagliata alla S. Giustina	€ 12,00
tagliata al radicchio rosso	€ 11,00
tagliata al rosmarino	€ 10,00
tagliata su letto di rucola	€ 10,00
tagliata ai funghi	€ 13,00
gamberoni al brandy	€ 12,00
fiorentina (al Kg)	€ 40,00
formaggio ai ferri	€ 6,00
polenta e salsiccia ai ferri	€ 6,00
piatto vegetariano (formaggio ai ferri, verdure gratinate)	€ 10,00
bistecchine, verdure gratinate	€ 9,00

All'occorrenza, in caso di necessità o fuori stagione è possibile che alcuni ingredienti siano surgelati



## I DOLCI FATTI IN CASA

torta al cioccolato	€ 3,50
torta di mele	€ 3,50
crème brülé	€ 4,00
I SEMIFREDDI	
tartufo (bianco, nero) profiterol meringata	€ 3,50
tartufo affogato al caffè	€ 4,00
torroncino	€ 3,50
torroncino con liquore al caffè	€ 4,00
galletto	€ 1,50



### VINI ROSSI

grappolo 1 litro	€ 9,00
grappolo ½ litro	€ 3,00
grappolo ½ litro	€ 5,00
marzemino bott	€ 12,00
marzemino ¼ litro	€ 4,00
marzemino ½ litro	€ 8,00
brolo bott	€ 12,00
brolo ¼ litro	€ 4,00
brolo ½ litro	€ 8,00
groppello Marsadri bott	€ 12,00
groppello Marsadri ¼ litro	€ 4,00
groppello Marsadri ½ litro	€ 8,00
VINI BIANCHI	
Grappolo bott	€ 8,00
grappolo ¼ litro	€ 3,00
grappolo ½ litro	€ 5,00
lugana bott	€ 12,00
lugana ¼ litro	€ 4,00
lugana ½ litro	€ 8,00
Chardo' mosso bott	€ 12,00
lugana Bulgarini bott	€ 15,00
VINI DA DESSERT (al bicchiere) porto moscato di pantelleria	€ 3,00 € 4,00

All'occorrenza, in caso di necessità o fuori stagione è possibile che alcuni ingredienti siano surgelati



#### **BIRRE**

König pilsener	0,2		€ 2,50
König pilsener	0,4		€ 4,00
König pilsener	1 lt		€9,00
waizen	0,50		€ 4,50
janacek	0,50		€ 4,00
BIBITE			
acqua minerale			€ 2,00
coca cola, aranciata, l	emonsoda, ecc.	€ 2,50	€ 3,00
caffè			€100
caffè caffè d'orzo			€ 1,00 € 1.50
caffè d'orzo			€ 1,50
caffè d'orzo caffè decaffeinato			€ 1,50 € 1,10
caffè d'orzo caffè decaffeinato caffè corretto			<ul><li>€ 1,50</li><li>€ 1,10</li><li>€ 1,30</li></ul>
caffè d'orzo caffè decaffeinato			€ 1,50 € 1,10
caffè d'orzo caffè decaffeinato caffè corretto			<ul><li>€ 1,50</li><li>€ 1,10</li><li>€ 1,30</li></ul>

All'occorrenza, in caso di necessità o fuori stagione è possibile che alcuni ingredienti siano surgelati