

# Antipasti

**Tartare di Manzo con Crema di Datterini Gialli,  
Germogli e Petali di Rosa** € 18

**Vellutata di Cavolfiore con Uova Poche,  
Olio al Rosmarino e Crumble di Pane** € 15

**Crespella Rosa ripiena di Porcini su  
Fonduta di Parmigiano e Polvere di Nepitella** € 15

**Flan di Carciofi Morelli con Fonduta di Pecorino  
e Pane croccante alla Curcuma** € 14

**Gran Misto di Cinta** Per 1 persona € 20  
Misto di salumi di cinta con formaggi salse, crostini Per 2 persone € 35

## I Nostri Primi Piatti

**Risotto alla Barbabietola con Fonduta di Gorgonzola, Mele Essiccate e Chips di Barbabietola € 16**

**Tagliolini al Tartufo Bianchetto Fresco € 20**

**Gnudi di Ricotta di Pecora e Spinaci Serviti con Fonduta di Pecorino, Polvere di Pomodori Secchi e Pancetta Croccante € 16**

**Tortelli Ripieni di Pepero con Crema di Patate e Crumble di pane agli aromi € 16**

**Gnocchi di Zucca Mantovana Arrosto con Pesto di Basilico € 16**

**In caso di Allergie o di Intolleranze rivolgersi al personale  
In case of allergies or intolerances, contact the staff**

## Secondi Piatti

**Guancia di Vitello Brasata con la sua Riduzione  
accompagnata con Patate Arrosto € 22**

**Galletto Marinato e cotto Sottovuoto servito  
con Demiglance al Bourbon e Millefoglie di Patate € 22**

**Filetto di Maiale cotto a Bassa Temperatura  
con crema ai Frutti di Bosco € 22**

**Controfiletto di Manzo con Millefoglie di Patate,  
Demiglance al Rhum invecchiato 10 anni e Pepe Verde € 26**

**Filetto di Manzo con Crema di Zucchine,  
Melograno e Chips di Pere € 29**

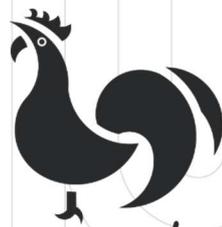
**Bistecca alla Fiorentina HG € 6.0**

## Contorni € 6

**Patate Arrosto**

**Caponata di Verdure**

**Erbette Saltate**



# Benvenuti al **GALLONERO**

*wi-fi* ristorante gallo nero      *password* chianticlassico

## Bevande

<b>Coperto</b> - Cover Charge		<b>€ 3</b>
<b>Acqua Naturale o Gassata</b> Water Still or Sparkling		<b>€ 3</b>
<b>Chianti Classico Santo Stefano '21</b> Sangiovese 98%, Canaiolo 2%; 13,5% vol. alcol; 750cl		<b>€ 20</b>
<b>Chianti Classico Peppoli '23 di Marchesi Antinori</b> 95 % Sangiovese e 5% complementari; 13,5 % vol; 750 cl		<b>€ 20</b>
<b>Vino Bianco Toscano Vermentino Sassoregale 750 cl</b> Tuscany white Wine Vermentino Sassoregale 750 cl		<b>€ 19</b>
<b>Bicchiere di Chianti Classico, Vino Bianco, Vino Rosato o Prosecco</b> Glass of Chianti Classico, Rosè wine, local White Wine or Prosecco		<b>€ 7</b>
<b>Bicchiere di Chianti Classico Riserva</b> Glass of Chianti Classico Riserva Wine		<b>€ 9</b>
<b>Bicchiere Gran Selezione</b> Glass of Gran Selezione		<b>€ 9</b>
<b>Bibite: Coca Cola, Fanta, Lemonsoda, Sprite</b>		<b>€ 3.5</b>
<b>Succhi di Frutta – Juices</b>		<b>€ 3</b>
<b>Birra Artigianale Viola - Craft Beer Viola:</b>		
<b>Bionda Lager / IPA / Rossa Red Ale</b>	<b>35,5 cl</b>	<b>€ 8</b>
<b>Birra Forst Analcolica – no Alcool Beer</b>	<b>33 cl</b>	<b>€ 5</b>