GALLI al teatro

MENÙ DEL SERA

MINI APERITIVO

Piccolo 'estratto' del nostro Tagliere
ad accompagnare il vostro calice €5

APERITIVO DEGUSTAZIONE

(x min 2 persone)
- Focaccia Origine *(4)*
- Panzanella più Burratina *(5)*
- il Tagliere del Galli
- Bis di Olive (Ascolane e Maxi di Cerignola)

€25,00 a persona

LE CHICCHE DEL GALLI

Panzanella con Burratina fresca e Filetti di Acciughe del Cantabrico €15 *(5,8)*

La Bufala del 'Galli' 250gr. €8 *(5)*
- con 50gr. di Filetti di Acciuga Cantabrica +€10 *(8)*
- con Prosciutto Crudo Made in Langhirano 24 mesi +8€

IL TAGLIERE DEL GALLI

Tagliere di Salumi *(Prosciutto Crudo, Coppa Piacentina, Salame di Varzi, Pancetta Extra Dolce, Mortadella di Bologna)* con Melone, Golosità e la nostra Focaccia €15 a persona

Le Pizze

Impasto a doppia lievitazione, arricchito con Semi Tostati di Sesamo, Papavero, Lino, Girasole e Fiocchi d'Avena

La 'Marghetira' - Pomodoro e Mozzarella in cottura, Olio EVO e Basilico €8 *(4,5)*

La Ritrovata - Pomodoro in cottura, Fior di Latte a crudo, Origano, Pomodorini, Filetti di Acciughe e Foglia del Cappero €13 *(4,5,8)*

La Margherita Sbagliata - Pomodoro in cottura, Olio EVO, Basilico, Pomodorini e Mozzarella di Bufala €12 *(4,5)*

Tonnara - Pomodoro in cottura, Fior di Latte, Pomodorini, Cipolle Viola, Olive di Taggia e Filetto di Tonno €14 *(4,5,8)*

La Culatta - Scamorza affumicata e Zucchine grigliate in cottura, Fior di Latte, Basilico e Culatta cotta Branchi €13 *(4,5)*

Le Focacce

"Origine" - Focaccia "Sole" con Semi di Girasole ed estratto di Malto d'Orzo con Bufala e Prosciutto Crudo made in Langhirano 24 mesi €15 *(4,5)*

Mortazza - Impasto con Farine integrali, Grano spezzato e Orzo tostato con Mortadella Artigianale, granella di Pistacchio e Burratina al centro €12 *(4,5)*

Cunzatura - Impasto a lunga lievitazione, realizzato con farine grezze miste e farro, stesa a mano pronta ad accogliere la nostra Cunzata (Scarola, Olive in caponata, Capperi, Filetto di Acciuga del Cantabrico, Mozzarella Fiordilatte e Pomodorini Ciliegino) €15 *(4,5)*

L'HAMBURGER

Pane Artigianale con 180gr. di Fassona Piemontese, Bacon, Cheddar, Insalata croccante, Pomodoro, Mayonese e Salsa Ketchup. Servito con Patate al Forno €16 *(4,5)*

L'HAMBURGER VEGGIE

Pane artigianale, pattie di Mozzarella di Bufala, Hummus di Ceci, Zucchine grigliate, Insalata, Pomodoro ramato, Origano e Basilico. Servito con Patate al forno €15 *(4,5)*

DALLA NOSTRA GRIGLIA

Costine di Maiale 'alla Rosticiana', leggermente affumicate. Servite con Patate al forno €15

Cube Roll 'Wagyu 6+' alla griglia con spadellata di Verdure €22

Coppa di Maiale Iberico croccante alle Erbe e Liquirizia cotto a bassa temperatura e finito in piastra. Servita con Cipolle Viola e Patate arrosto €24

La Carne del Giorno - Chiedi al nostro personale si sala

Tartare di Fassona Piemontese 180gr.

Classica - Olio Extravergine, Sale, Pepe Giamaicano e Senape di Meaux in grani. Servita con Insalata Verde e Pomodori €15 *(10)*

Sontuosa - con Filetti di Acciuga del Cantabrico, Stracciatella. Servita con Cipolle Viola, Chips di Mais e fiori del Cappero €20 *(5,8)*

Carpacciosa - con Grana Padano, Pomodorini dry, Origano, Sale e Olio EVO. Servita con Pane Guttau €18 *(4,5)*

Le Insalate

Galli - Insalata, Feta Greca, Olive di Taggia, Mais, Mix di Semi, Pomodorini Ciliegino, Julienne di Bresaola *(5)* *€14*

Caesar - Misticanza, Pomodorini, Crostini di Pane, Pollo grigliato alle Erbe, Uovo sodo, Pancetta croccante e Salsa Caesar *(3,4)* *€15*

Caprese - Pomodorini Ciliegini, Basilico
+250gr Fior di Latte *(4)* *€13*
+250gr Mozzarella di Bufala *(4)* *€13*

DOLCI

Gelati di Paolo Brunelli 180gr €6
Semifreddo al Pistacchio €5
Tiramisù €5
Bicchiere di Frutta su crema di Yogurt €8
Cannolo con calice di 'Diamante d'Almerita' €7

Allergeni: 1-Arachidi 2-Frutta in Guscio 3-Uova e derivati 4-Cereali contenenti Glutine 5-Latte e derivati 6-Sesamo 7-Soia e derivati 8-Pesce e derivati 9-Molluschi e derivati 10-Senape 11-Sedano 12-Crostacei e derivati 13-Aglio

* Alcuni prodotti non stagionali possono essere utilizzati dopo essere stati abbattuti a -18° per ragioni di sicurezza, igiene e una migliore qualità.