

Gallo

DAL 1971

IL MENÙ DI NATALE



ANTIPASTI

COTECHINO IN CROSTA

CON SALSA DI RADICCHIO IN SAOR

∞

BICCHIERINO

GONGORZOLA, NOCI E COMPOSTA DI PERE

∞

CESTINO

ZUCCA, FUNGHI E GUANCIALE CROCCANTE

PRIMI

LASAGNE

CON RADICCHIO DI TREVISO E TASTASAL

∞

CREPPELLE

CON CREMA DI CARCIOFI E FORMAGGI

SECONDI

ROTOLO DI CAPPONE RIPIENO ALLE NOCI

∞

ROTOLO DI VITELLO FARCITO AL RADICCHIO

CONTORNO

LA NOSTRA VERDURA COTTA

27.00 €



INOLTRE A SCELTA primi

- Lasagne alla bolognese
- Lasagne con radicchio di TV e tastasal
- Lasagne con zucca e salsiccia
- Lasagne con funghi e Morlacco del Grappa
- Crespelle con prosciutto cotto, speck e formaggi
- Crespelle con crema di carciofi e formaggio (Asiago e Sassonero)
- Cannelloni con ricotta e spinaci
- Cannelloni alla bolognese

secondi

- Rotolo di cappone ripieno e noci
- Rotolo di tacchinella farcita con radicchio di TV
- Rotolo di vitello
- Rotolo di vitello farcito con radicchio di TV
- Rotolo di faraona ripieno
- Rotolo di maialino
- Quaglie ripiene
- Stinco di maiale
- Cappone ripieno
- Tacchinella ripiena
- Anatra ripiena
- Faraona ripiena

contorni

- Verdura cotta
- Carciofi alla veneta
- Piselli in umido con prosciutto cotto
- Tris di verdure grigliate
- Funghi misti
- Patate al forno

PRENOTAZIONI: TEL. 041.431050 E QUEST'ANNO ANCHE ONLINE
RITIRO IN BOTTEGA: MENÙ NATALE IL 24 DICEMBRE
LA BOTTEGA CHIUDERA' ALLE 19:00

MACELLERIA GALLO via Beato Angelico, 3 Mirano - Ve www.gallomacellerie.it | info@gallomacellerie.it

SEGUICI SU INSTAGRAM: @macelleriagallos E FACEBOOK: Macelleria Gallo Antonio



I MENÙ DI CAPODANNO

MENÙ A

ANTIPASTI

FILETTI DI TACCHINELLA
CON CIPOLLA IN AGRODOLCE

∞

INVOLTINO DI RADICCHIO
E PANCETTA AFFUMICATA

∞

STRUDEL
CON RICOTTA E SPINACI

∞

PRIMI LASAGNE

CON FUNGHI E MORLACCO DEL GRAPPA

∞

CRESPELLE

CON ZUCCA, SPECK E ASIAGO

SECONDO

ROTOLO DI TACCHINELLA
FARCITA CON RADICCHIO DI TREVISO

CONTORNO

LA NOSTRA VERDURA COTTA

27.00 €

MENÙ B

ANTIPASTI

TORTINO DI PASTASFOGLIA
CON COTECHINO E LENTICCHIE

∞

CARPACCIO

DI CARNE SALADA E CARCIOFI

SECONDO

COSTATA DA 500 GR.
CON RADICCHIO DI TREVISO
AI FERRI

CONTORNO

CAPONATA
DI VERDURE MISTE

27.00 €

MENÙ C

ANTIPASTI QUINCHE

ALLE VERDURE MISTE

∞

CORNETTI SALATI

CON SPECK E FORMAGGIO CREMOSO

PRIMO

LASAGNE ALLA BOLOGNESE

SECONDO

GRIGLIATA MISTA
(2 COSTICINE, 1 SALSICCIA
1 COSCETTA DI POLLO
2 FETTE DI POLENTA)

CONTORNO PATATE AL FORNO

21.00 €



PRENOTAZIONI: TEL. 041.431050 E QUEST'ANNO ANCHE ONLINE

RI TIRO IN BOTTEGA: MENÙ CAPODANNO IL 31 DICEMBRE

LA BOTTEGA CHIUDERA' ALLE 19:00