



IL MENÙ DI NATALE

Gallo
DAL 1971

ANTIPASTI

COTECHINO IN CROSTA,
CON SALSÀ AL RADICCHIO DI TREVISO IN SAOR

CORNETTO SALATO
CON ZUCCHINA ED EMMENTAL

SOFFICE PANETTONCINO SALATO
CON OLIVE TAGGIASCHE E PANCETTA AFFUMICATA

PRIMI

LASAGNA CON RADICCHIO DI TREVISO,
PASTIN E MORLACCO

CREPE CON CREMA DI ZUCCA
E FONDUTA DI TALEGGIO

SECONDI

1 FETTINA DI ROTOLO
DI VITELLO ARROSTO DEL TERRITORIO

1 FETTINA DI FARAONA
RIPIENA ARROSTO CON ZUCCA AL ROSMARINO

CONTORNO

FONDI DI CARCIOFO

€ 30

INOLTRE A SCELTA

PRIMI

LASAGNE CON RADICCHIO DI TREVISO,
PASTIN E MORLACCO
LASAGNE VERDI CON ZUCCA
E RAGÙ DI CARNI BIANCHE
LASAGNE ALLA BOLOGNESE
CREPE CON CREMA DI ZUCCA
E FONDUTA DI TALEGGIO
CRESPELLE CON FUNGHI E FORMAGGIO
CANNELLONI RICOTTA E SPINACI
CANNELLONI ALLA BOLOGNESE

SECONDI

ROTOLO DI CAPPONE ARROSTO
RIPIENO AL RADICCHIO
ROTOLO DI VITELLO ARROSTO
ROTOLO DI VITELLO ARROSTO
FARCITO AL RADICCHIO
ROTOLO DI FARAONA ARROSTO RIPIENA
CON ZUCCA E ROSMARINO
ROTOLO DI FARAONA ARROSTO RIPIENA
ROTOLO DI TACCHINELLA ARROSTO
ROTOLO DI MAIALINO ARROSTO
CAPPONE IN OSSO ARROSTO CON RIPIENO
TACCHINELLA IN OSSO ARROSTO CON RIPIENO
ANATRA IN OSSO ARROSTO CON RIPIENO
FARAONA IN OSSO ARROSTO CON RIPIENO
QUAGLIE RIPIENE ARROSTO
STINCO DI MAIALE ARROSTO

CONTORNI

CARCIOFI ALLA VENETA
LA NOSTRA VERDURA COTTA
FUNGHI MISTI
PATATE AL FORNO
CAPONATA DI VERDURE
PISELLI IN UMIDO
MISTO DI VERDURE GRIGLIATE



I MENÙ DI CAPODANNO

Gallo
DAL 1971

MENÙ A

ANTIPASTI

TORTINO DI PASTA SFOGLIA

CON COTECHINO E LENTICCHIE

INVOLTINO DI RADICCHIO DI

TREVISIO CON PANCETTA AFFUMICATA

CORNETTO SALATO CON ZUCCHINA ED

EMMENTAL

PRIMI

LASAGNA VERDE CON ZUCCA

E RAGÙ DI CARNI BIANCHE

CREPPELLA CON FUNGHI E

FORMAGGIO

SECONDI

1 FETTINA DI ROTOLO DI

FARAONA RIPIENA ARROSTO

1 FETTINA DI ROTOLO DI

MAIALINO ARROSTO

CONTORNO

LA NOSTRA VERDURA COTTA

€ 30

MENÙ B

ANTIPASTI

ROAST-BEEF DI VITELLO ANGUS COTTO

AL ROSA CON Salsa VERDE

STRUDEL SALATO CON RICOTTA

E SPINACI

PRIMO

-

SECONDO

COSTATA DA 500 GR. DI

SCOTTONA CON RADICCHIO DI

TREVISIO AI FERRI

CONTORNO

CAPONATA DI VERDURE

€ 30

MENÙ C

ANTIPASTI

FAGOTTINO DI PASTA SFOGLIA

CON MELE ROSSE MIELE E CANNELLA

SOUFFLÈ DI ZUCCA, SPECK E

CREMA AL FORMAGGIO

PRIMO

LASAGNA ALLA BOLOGNESE

SECONDO

GRIGLIATA MISTA

(2 COSTICINE, 1 SALSICCIA, 1

PEZZO DI POLLO E 2 FETTE DI

POLENTA)

CONTORNO

PATATE SAPORITE AL FORNO

€ 24