



IL MENÙ DI NATALE

Gallo
DAL 1971

ANTIPASTI

COTECCHINO IN CROSTA,
CON SALSA 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 ROTOL
DI VITELLO ARROSTO DEL TERRITORIO

1 FETTINA DI FARONA
RIPIENA ARROSTO CON ZUCCA AL ROSMARINO

CONTORNO

FONDI DI CARCIOFO

€ 30

PRENOTAZIONI: TEL. 041.431050 E ONLINE
RITIRO IN BOTTEGA: IL 24 DICEMBRE

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 FUNCHI E FORMAGGIO

CANNELLONI RICOTTA E SPINACI

CANNELLONI ALLA BOLOGNESE

SECONDI

ROTOLO DI CAPPONE ARROSTO
RIPENO AL RADICCHIO

ROTOLO DI VITELLO ARROSTO

ROTOLO DI VITELLO ARROSTO
FARCITO AL RADICCHIO

ROTOLO DI FARONA ARROSTO RIPENO
CON ZUCCA E ROSMARINO

ROTOLO DI FARONA ARROSTO RIPENO
ROTOLO DI TACCHINELLA ARROSTO

ROTOLO DI MAIALINO ARROSTO

CAPPONE IN OSSO ARROSTO CON RIPENO

TACCHINELLA IN OSSO ARROSTO CON RIPENO

ANATRA IN OSSO ARROSTO CON RIPENO

FARONA IN OSSO ARROSTO CON RIPENO

QUAGLIE RIPIENE ARROSTO

STINCO DI MAIALE ARROSTO

CONTORNI

CARCIOFO ALLA VENETA

LA NOSTRA VERDURA COTTA

FUNCHI MISTI

PATATE AL FORNO

CAPONATA DI VERDURE

PISELLI IN UMIDO

MISTO DI VERDURE GRIGLIATE

VIA BEATO ANGELICO, 3 MIRANO - VE
WWW.GALLOMACELLERIE.IT | INFO@GALLOMACELLERIE.IT



I MENÙ DI CAPODANNO

Gallo
DAL 1971

MENÙ A

ANTIPASTI

TORTINO DI PASTA SFOLGLIA
CON COTECCHINO E LENTICCHIE
INVOLTINO DI RADICCHIO DI
TREVISO CON PANCETTA AFFUMICATA
CORNETTO SALATO CON ZUCCHINA ED
EMMENTAL

PRIMI

LASAGNA VERDE CON ZUCCA
E RAGÙ DI CARNI BIANCHE
CRESPELLA CON FUNGHI E
FORMAGGIO

SECONDI

1 FETTINA DI ROTOLI DI
FARAONA RIPIENA ARROSTO
1 FETTINA DI ROTOLI 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
TREVISO AI FERRI

CONTORNO

CAPONATA DI VERDURE

€ 30

MENÙ C

ANTIPASTI

FAGOTTINO DI PASTA SFOLGLIA
CON MELE ROSSE MIELE E CANNELLA
SOUFFLÉ DI ZUCCA, SPECK E
CREMA AL FORMAGGIO

PRIMO

LASAGNA ALLA BOLOGNESE

SECONDO

GRIGLIATA MISTA
(2 COSTICINE, 1 SALSAICCIA, 1
PEZZO DI POLLO E 2 FETTE DI
POLENTA)

CONTORNO

PATATE SAPORITE AL FORNO

€ 24