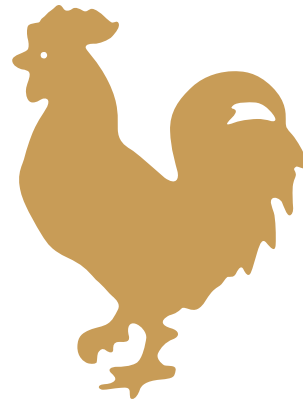


Gallo d'Oro

Traditional Parma cuisine
Ristorante - Taverna



Menu



El restaurante Parma Gallo d'Oro se encuentra en el centro de la ciudad, detrás de Piazza Garibaldi, la plaza principal de Parma. El ambiente es el de una taberna típica, con bóvedas antiguas y un ambiente informal que refleja el menú genuino de la tradición de la ciudad.

Estimado cliente, si tiene alergias o intolerancias alimentarias, le pedimos amablemente que avise a nuestro personal que le atienda de la mejor manera posible.



RETE: gallodoro
PASS: gallodoro001

Gallo d'Oro

Traditional Parma cuisine
Ristorante - Taverna



Gallo d'Oro – b.go della Salina, 3 – 43121 Parma – tel./fax: 0521.208846
e-mail: info@gallodororistorante.it e sito internet: www.gallodororistorante.it

Entradas

de nuestras colinas

Torta Frita ^A :	€ 5,00
pasta de pan frita en la grasa(sin lactosa)	
Bruschetta con verduras mixtas salteadas ^A :.....	€ 6,00
Bruschetta con tomate y albahaca ^A :	€ 6,00
Parmigiano Reggiano de montaña ^A :	€ 8,00
queso solo de leche, sal y cuajo, añejado mas de 30 meses y sin lactosa	
Jamòn de Parma:	€ 9,00
muslo de cerdo y sal, añejado min 20 meses en Langhirano (Parma)	
Jamón y piña:	€ 11,00
Ciccioli:	€ 6,00
producto del trabajo del cerdo a través del prensado	
Cicciolata de Parma:	€ 7,00
producto del trabajo de la carne de cerdo, cocinada y con especias	
Culatello de Zibello:	€ 16,00
Parte alta del muslo de cerdo, añejado 16 meses en Zibello (Parma)	
Culatta (Culatello con cortezas):	€ 12,00
Parte alta del muslo de cerdo, añejado 16 meses con cortezas	
Strolghino of Culatello:	€ 8,00
salchichòn de pasta de culatello (Parte alta del muslo de cerdo)	
Hombro crudo de montaña :	€ 14,00
hombro de cerdo, salado y añejado 20 casi meses	
Hombro cocinado de San Secondo cortado a mano:	€ 9,00
hombro de cerdo, salado y cocinado. Producido en San Secondo (Parma)	
Salami de Felino "como una vez":	€ 8,00
Carne de cerdo molida, con sal y pimienta añadidos	
Coppa de Parma:	€ 9,00
Parte del músculo cervical del cerdo, sabor dulce, añejado	
Panceta:	€ 8,00
Parte del vientre de cerdo, salada y añejada. Sabor dulce	
Embutidos del Granjero:	€ 9,00
Salami de Felino, cicciolata, ciccioli, panceta, hombro cocido de San Secondo	
"Picada de los golosos" embutidos mixtos:	€ 11,00
Garganta, Hombro crudo, Lardo especiado	
"Los manjares de Parma" embutidos mixtos:	€ 12,00
Culatello con cortezas, Jambon de Parma, Coppa, Salami de Felino	

^A Para detalles allergenos ver las ultimas paginas

* De acuerdo con la estacionalidad de ciertos productos pueden ser congelados

Primeros platos

pasta fresca hecha en casa

Tortelli de hierbas ^{A*} :	€ 9,00
condimentados con mantequilla y parmesano	
Tortelli de Calabaza ^{A*} :	€ 9,00
condimentados con mantequilla y parmesano	
Tortelli de papas violetas y achicoria roja ^A :	€ 9,00
condimentados con mantequilla y parmesano	
Tris de Tortelli ^A :	€ 11,00
condimentados con mantequilla y parmesano	
La Tortellata ^A :	€ 50,00
cacerola de Tortelli con un mínimo de 6 porciones	
Risotto con radicchio con parmesano y culatello ^A :	€ 11,00
Crema de calabacín y puerro crujiente ^A :	€ 9,00
Cappelletti en caldo ^A :	€ 10,00
La Cappellata en caldo ^A :	€ 54,00
sopera de cappelletti en caldo con un mínimo de 6 porciones	
Maltagliati Fideos con Mota y Espinaca ^A :	€ 9,00
Crepes de trigo sarraceno con queso y verduras ^A :	€ 10,00
Pappardelle con ragu de Strolghino de Culatello ^A :	€ 11,00

Gallo d'Oro

Traditional Parma cuisine
Ristorante - Taverna



^A Para detalles allergenos ver las ultimas paginas

* De acuerdo con la estacionalidad de ciertos productos pueden ser congelados

Segundos Platos

Punta de ternera rellena al horno ^A :	€ 13,00
Berenjena a la Parmesana ^A :	€ 9,00
Tartare de caballo crudo (posibilidad cocido):	€ 10,00
Almohadas de cerdo con salsa de manzanas verdes ^A : ..	€ 12,00
Albóndigas de caballo con rúcula y tomates cherry ^A :	€ 10,00
Fassona Hamburger con papas y salsas ^A :	€ 12,00
Roastbeef ^A :	€ 12,00
Vitel' Tonné ^A :	€ 12,00
Enrollado de gallina de guinea rellena de fassona trufada ^A :	€ 14,00
Caracoles a la Burguignonne ^A :	€ 13,00
tiempo de preparacion minimo 15 minutos	
Degustacion de quesos con marmeladas mistas ^A :	€ 12,00
con mermeladas caseras y miel de castaña	

Gallo d'Oro

Traditional Parma cuisine
Ristorante - Taverna



^A Para detalles allergenos ver las ultimas paginas

* De acuerdo con la estacionalidad de ciertos productos pueden ser congelados

A la parrilla

- Costilla de ternera con hueso: € 18,00
Filete de caballo a la parilla: € 18,00
Rebanada de ternera piamontesa a la parrilla: € 16,00
con rucula y parmigiano reggiano queso

Grande Ensaladas

- Ensalada de verduras^A: € 12,00
verduras frescas y cocodas, burrata queso y escamas Parmigiano Reggiano
- Ensalada de jamon de parma^A: € 12,00
verduras frescas y cocodas, jamon de parma, burrata y escamas Parmigiano Reggiano
- Ensalata de pollo al limon^A: € 12,00
ensalada, apio, zanahorias , mais, tomates y pollo al limon

Guarniciones

- Ensalada mixta: € 5,00
- Purea de papas^A: € 5,00
- Paspas al horno: € 5,00
- Verduras hervidas: € 5,00
- Espinacas y mantequilla^{A*}: € 6,00
- Verduras gratinadas^A: € 6,00

Para los postres consulte la relativa carta

Pan y cubierto € 2,00

Por favor solicite la cuenta en la mesa

Bebidas

APERITIVO

Spritz:	€ 4,00
Vaso de Prosecco:	€ 3,00
Malvasia:	€ 3,00
Martini Rosso:	€ 3,00
Martini Bianco:	€ 3,00
Pernod:	€ 4,00
Vodka Tonic:	€ 5,00
Gin Tonic:	€ 5,00

BEBIDAS EN LATA Y NON ALCOLICAS

Crodino :	€ 3,00
San Bitter red :	€ 3,00
Coca Cola 33 cl. :	€ 3,00
Coca Cola Zero 33 cl. :	€ 3,00
Fanta 33 cl. :	€ 3,00
Esta The 33 cl. :	€ 3,00
Jugos de fruta(melocoton, pera y damasco):	€ 3,00

Gallo d'Oro

Traditional Parma cuisine
Ristorante - Taverna



^A Para detalles allergenos ver las ultimas paginas

* De acuerdo con la estacionalidad de ciertos productos pueden ser congelados

Cafeteria

Caffè expreso:	€ 2,00
Caffè con leche:	€ 2,00
Café descafeinado:	€ 2,00
Caffè con alcohol :	€ 2,00
Caffè de Cebada:	€ 2,00
The/Infusión:	€ 3,00

AGUA

Agua Mineral sin gas 70 cl:	€ 2,00
Agua Mineral con gas 70 cl:	€ 2,00

Gallo d'Oro

Traditional Parma cuisine
Ristorante - Taverna



Lista de Alérgenos por platos

Al elaborar la pasta fresca en nuestra cocina, le recordamos que es posible que haya trazas de gluten en todos nuestros platos.

ENTRADAS

Torta Frita: GLUTEN

Bruschetta: GLUTEN

PRIMEROS PLATOS

Tortelli de Hierbas: GLUTEN, UEVOS, LACTOSA

Tortelli de Calabaza: GLUTEN, UEVOS, LACTOSA, MOSTAZA , ANHÍDRIDO SULFUROSO

Tortelli de Papas: GLUTEN, UEVOS, LACTOSA, PIÑONES, SULFITOS

Risotto de Radicchio y Culatello: LACTOSA, SULFITO

Aterciopelado: LACTOSA, GLUTEN

Cappelletti en caldo de Capone: HUEVOS, LACTOSA, GLUTEN, APIO

Mota de Maltagliati y espinacas: HUEVOS, LACTOSA, GLUTEN

Crepes: HUEVOS, LACTOSA, GLUTEN

Pappardelle con ragout de Strolghino: HUEVOS, GLUTEN, APIO, SULFITOS

SEGUNDOS PLATOS

Punta de ternera rellena al horno: GLUTEN, UEVOS, LACTOSA, APIO, SULFITOS

Berenjena a la parmesana : GLUTEN, LACTOSA, APIO

Almohadas de cerdo con salsa de manzanas verdes: GLUTEN, SULFITOS, APIO

Albóndigas de caballo: LACTOSA, LECHE, GLUTEN, HUEVOS

Fassona Hamburguesa :LACTOSA, UEVOS, GLUTEN Salsas: MOSTAZA, SULFITOS, APIO

Gallo d'Oro

Traditional Parma cuisine
Ristorante - Taverna



Lista de Alérgenos por plato

Al elaborar la pasta fresca en nuestra cocina, le recordamos que es posible que haya trazas de gluten en todos nuestros platos.

Roastbeef: SULFITOS

Vitel' Tonné: ANCHOAS, ATÚN, GLUTEN, SULFITO

Rollo de gallina de Guinea: LACTOSA, HUEVOS, GLUTEN, SULFITO

Caracoles a la Bourguignon: LACTOSA, GLUTEN, SULFITOS

Degustación de quesos : LACTOSA

GRANDE ENSALADAS

Ensalada con verduras: LACTOSA

Ensalada con jamon de parma: LACTOSA

Ensalada con pollo al limon: APIO

GUARNICIONES

Purée de papas: LACTOSA

Verduras gratinadas : GLUTEN, LACTOSA

Espinacas con mantequilla: LACTOSA

POSTRES

Pastel relleno de peras y chocolate: GLUTEN, LACTOSA, HUEVOS, AVELLANAS, ALMENDRAS, LECITAS DE SOJA

Pastel de Sbrisolona: GLUTEN, LACTOSA, HUEVOS, ALMENDRAS

Mousse de huevo: HUEVOS, PEGAMENTO DE PESCADO, LACTOSA

Duchessina: LACTOSA, GLUTEN, HUEVOS

Helado de café con salsa nocino: SULFITO, HUEVOS, GLUTEN, NUECES

Panna cotta: PESCADO DE PESCADO Chocolate: LECHE DE AVELLANA ALMENDRA LECITINA SOJA

Parfait de turrón: HUEVOS, GLUTEN, ALMENDRAS posibles rastros de AVELLANAS

Tiramisù: GLUTEN, HUEVOS, LACTOSA, posibles rastros de nueces

Helado crema: HUEVOS, LACTOSA

Zuppa Inglese: LACTOSA, GLUTEN, HUEVOS, SOJA, ALMENDRAS Y AVELLANAS

Sorbete de limón: posibles restos de GLUTEN, HUEVOS, SOJA, LACTOSA y FRUTOS EN ESCABECHE

Gallo d'Oro

Traditional Parma cuisine
Ristorante - Taverna

