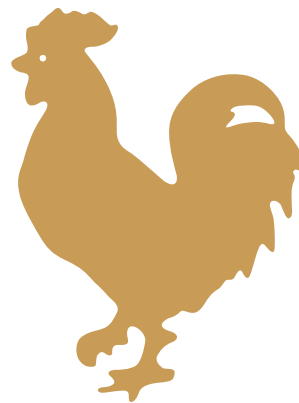


Gallo d'Oro

Traditional Parma cuisine
Ristorante - Taverna



Menu

Gallo d'Oro

Traditional Parma cuisine
Ristorante - Taverna





Le restaurant de Parma Gallo d'Oro est situé dans le centre-ville, derrière Piazza Garibaldi, la place principale de Parme. L'ambiance est celui d'une taverne typique, avec des voûtes anciennes et une atmosphère informelle qui reflète le menu authentique de la tradition de la ville.

Cher client, si vous souffrez d'allergies ou d'intolérances alimentaires, nous vous demandons de bien vouloir informer notre personnel pour vous servir au mieux.



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

Hors-d'oeuvre

de nos collines

Torta Fritta ^A : rectangles de pâte frits(sans lactose)	€ 5,00
Bruschetta aux légumes sautés ^A :	€ 6,00
Bruschetta à la tomate et au basilic ^A :	€ 6,00
Parmigiano Reggiano fromage de montagne: fromage seulement de lait, sal et caillé, affiné de plus de 30 mois et naturellement sans lactose	€ 8,00
Ciccioli: produit de travail de viande de porc par pressage	€ 6,00
Cicciolata de Parme: produit de travail de viande de porc, cuit et épicée	€ 7,00
Jambon de Parme: cuisses de porc et sel, affiné minimum 20 mois à Langhirano (Parme)	€ 9,00
Jambon de Parme et ananas:	€ 11,00
Culatello de Zibello: partie haute de cuisse de porc, salé et affiné 16 mois à Zibello (Parme)	€ 16,00
Culatella (Culatello avec couenne): partie haute de cuisse de porc, salé et affiné 16 mois avec couenne	€ 12,00
Strolghino de Culatello: saucisson de pâte de culatello (Partie haute de cuisse de porc)	€ 8,00
Épaule cru de montagne : Épaule de porc, salée et affiné 20 mois environ	€ 14,00
Épaule cuite de San Secondo coupée à la main: Épaule de porc, salée et cuit. Produit à San Secondo (Parme)	€ 9,00
Saucisson de Felino "comme une fois": Porc haché, avec sel et poivre ajouté	€ 8,00
Coppa di Parma: Partie du muscle cervical de porc, affiné. Goût doux	€ 9,00
Pancetta: Partie du ventre de porc, salé et affiné. Goût doux	€ 8,00
Charcuterie du fermier: Saucisson de Felino, cicciolata, ciccioli, lard, épaule cuit de San Secondo	€ 9,00
"Tranchoir Gourmand" charcuteries assortie: Gola, Spalla Cruda, Lardo aromatizzato	€ 11,00
"Les bijoux de Parme" charcuteries assortie: Culatello avec couenne, Jambon de Parma, Coppa, Saucisson de Felino	€ 12,00

^A Pour détails sur allergènes les derniers pages

* Selon la saisonnalité de certains produits peuvent être congelés

Les premiers plats

pâtes fraîches maison

Raviolis de Blettes ^{A*} :	€ 9,00
assaisonnés avec beurre et Parmigiano Reggiano	
Raviolis de Courge ^{A*} :	€ 9,00
assaisonnés avec beurre et Parmigiano Reggiano	
Tortelli aux pommes de terre et basilic ^A :	€ 9,00
assaisonnés avec beurre et Parmigiano Reggiano	
Tris de raviolis ^A :	€ 11,00
assaisonnés avec beurre et Parmigiano Reggiano	
La Tortellata ^A :	€ 50,00
plat de raviolis avec minimum 6 portions	
Risotto au radicchio ^A :	€ 11,00
avec des flocons de parmesan et de culatello	
Crème de courgettes et poireaux croustillants ^A :	€ 9,00
Petits raviolis en bouillon ^A :	€ 10,00
La Cappellata ^A :	€ 54,00
Soupière avec petits raviolis en bouillon avec minimum 6 portions	
Pâtes maltagliati avec speck et épinards ^A :	€ 9,00
Crêpes de sarrasin avec de la végétation ^A :	€ 10,00
Pappardelle à la sauce au Strolghino de Culatello ^A :	€ 11,00

Gallo d'Oro

Traditional Parma cuisine
Ristorante - Taverna



^A Pour détails sur allergènes les dernières pages

* Selon la saisonnalité de certains produits peuvent être congelés

Deuxièmes Plats

Noyer de veau farcie au four^A: € 13,00

Aubergines à la façon de Parme^A: € 9,00
temps de préparation minimum 15 minutes

Tartare de cheval (possibilité de le blanchir légèrement): ... € 10,00

Joue de porc avec une sauce aux pommes vertes^A: € 12,00

Boulettes de cheval avec roquette et tomates cerises^A: € 10,00

Fassona Burger aux pommes de terre^A: € 12,00
sauces et légumes frais

Roastbeef^A: € 12,00

Vitel' Tonné^A: € 12,00

Rouleau de pintade farcie à la fassona truffée^A: € 14,00

Escargot alla Bourguignonne^A: € 13,00
temps de préparation minimum 15 minutes

Dégustation de fromages avec confiture assortie^A: € 12,00
confiture assortie et miel de châtaigne

Gallo d'Oro

Traditional Parma cuisine
Ristorante - Taverna



^A Pour détails sur allergènes les derniers pages

* Selon la saisonnalité de certains produits peuvent être congelés

Spécialités grillées

Côte de bœuf avec os:	€ 18,00
Filet de Cheval grillé:	€ 18,00
Tranches de fassona piémontaise grillées:	€ 16,00
avec Parmigiano et roquette	

Grand salades

Salade des Legumes ^A :	€ 12,00
légumes frais et bouillis, burrata fromage et flocons de Parmigiano Reggiano	
Salade de Parma Jambon ^A :	€ 12,00
légumes frais et bouillis, burrata fromage, Parma jambon, tomates	
Salade de poulet du citron ^A :	€ 12,00
salade, celeri, carottes, mais, tomates et poulet du citron	

Garnitures

Salade mêlée:	€ 5,00
Purea de pommes de terre ^A :	€ 5,00
Pommes de terre au four:	€ 5,00
Légumes cuits à l'eau:	€ 5,00
Épinards au beurre ^A :	€ 6,00
Légumes au gratin ^A :	€ 6,00

Pour les desserts consultez la fiche correspondante

Pain et couvert € 2,00

Si il vous plaît veuillez demander le compte à la table

^A Pour details sur allergènes les derniers pages

* Selon la saisonnalité de certains produits peuvent être congelés

Boissons

APÉRITIF

Spritz:	€ 4,00
Prosecco glass:	€ 3,00
Malvasia:	€ 3,00
Martini Rouge:	€ 3,00
Martini Blanc:	€ 3,00
Pernod:	€ 4,00
Vodka Tonic:	€ 5,00
Gin Tonic:	€ 5,00

BOISSONS EN BOITES ET BOISSONS SANS ALCOOL

Crodino :	€ 3,00
San Bitter rouge :	€ 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
Jus de Fruits (apricot, pear et pêche):	€ 3,00

Gallo d'Oro

Traditional Parma cuisine
Ristorante - Taverna



^A Pour details sur allergènes les derniers pages

^{*} Selon la saisonnalité de certains produits peuvent être congelés

Cafétéria

Espresso Cafè:	€ 2,00
Macchiato Cafè:	€ 2,00
Décaféiné Cafè:	€ 2,00
Cafè Arosè :	€ 2,00
Orge:	€ 2,00
Tea/Infusion:	€ 3,00

EAU

Eau Minérale Naturelle 70 cl:	€ 2,00
Eau Minérale Pétillante 70 cl:	€ 2,00

Gallo d'Oro

Traditional Parma cuisine
Ristorante - Taverna



^A Pour details sur allergènes les derniers pages

^{*} Selon la saisonnalité de certains produits peuvent être congelés

List des Allergènes par plat

Nous rappelons que nos pâtes fraîches étant produites à l'intérieur de notre cuisine, des traces de gluten pourraient être présentes dans tous nos plats.

HORS D'OEUVRE

Torta Fritta: LACTOSE, GLUTEN

Bruschetta: GLUTEN

PREMIERS PLATS

Raviolis des Blettes: GLUTEN, OEUFS, LACTOSE

Raviolis de Courge: GLUTEN, OEUFS, LACTOSE, MOUTARDE , ANHYDRIDE SULFUREUX

Raviolis de pommes de terres: GLUTEN, OEUFS, LACTOSE, NOIX DE PIN, SULFITES

Risotto au radicchio et au culatello: LACTOSE, SULFITES

Velouté: LACTOSE, GLUTEN

Cappelletti au bouillon Capone: OEUFS, LACTOSE, GLUTEN, CELERI

Maltagliati Speck et Épinards: OEUFS, LACTOSE, GLUTEN

Crêpes: OEUFS, LACTOSE, GLUTEN

Pappardelle au ragoût de Strolghino: OEUFS, GLUTEN, CELERI, SULFITES

DEUXIEMES PLATS

Noyer de veau farcie au four: LACTOSE, OEUFS, GLUTEN, CELERI, SULPHITIS

Aubergines à la façon de Parme : LACTOSE, CELERI, GLUTEN

Joue de porc avec une sauce aux pommes vertes : GLUTEN, CELERI, SULPHITIS

Boulettes de viande de cheval: LACTOSE, LAIT, GLUTEN, OEUFS

Fassona Burger :LACTOSE, OEUFS, GLUTEN Sauce: MOUTARDE, SULPHITIS, CELERI

Gallo d'Oro

Traditional Parma cuisine
Ristorante - Taverna



List des Allergenes par plat

Nous rappelons que nos pâtes fraîches étant produites à l'intérieur de notre cuisine, des traces de gluten pourraient être présentes dans tous nos plats.

Roastbeef: SULPHITIS

Vitel' Tonné: ANCHOIS, THON, GLUTEN, SULFITES

Rouleau de pintade: LACTOSE, OEUFS, GLUTEN, SULFITI

Escargot Bourguignonne: LACTOSE, GLUTEN, SULPHITIS

Dégustation de fromages: LACTOSE

GRAND SALADES

Salade des Legumes: LACTOSE

Salade de Parma Jambon: LACTOSE

Salade de poulet du citron: CELERI

GUARNITURES

Purea de pomme de terre: LACTOSE

Légumes au gratin: GLUTEN, LACTOSE, SESAME

Épinards au beurre: LACTOSE

DESSERTS

Gâteau rempli de poires et de chocolat: GLUTEN, LACTOSE, OEUFS, NOISETTES, AMANDES, LECITHINES DE SOJA

Gâteau Sbrisolona: GLUTEN, LACTOSE, OEUFS, AMANDES

Mousse de Lait de Poule: OEUFS, COLLE DE POISSON, LACTOSE

Duchessina: LACTOSE, GLUTEN, OEUFS

Glace au café avec sauce nocino: SULFITI, OEUFS, GLUTEN, NOIX

Panna cotta: COLLE DE POISSON
Chocolat: SOJA DE NOISETTE ALMOND LECITINE SOYA

Parfait au nougat: OEUFS, GLUTEN, AMANDES traces possibles de NOISETTE

Tiramisù: GLUTEN, OEUFS, LACTOSE, traces éventuelles de noix

Crème glacée: OEUFS, LACTOSE

Zuppa Inglese: LACTOSE, GLUTEN, OEUFS, SOYA, AMANDES ET NOISETTES

Sorbet au citron: traces possibles de GLUTEN, OEUFS, SOJA, LACTOSE et FRUITS ÉCALLÉS

Gallo d'Oro

Traditional Parma cuisine
Ristorante - Taverna

