

Antipasti

Torta frita ^A :	€ 5,00
pasta del pane frita nello strutto (senza lattosio)	
Polenta pasticciata con ragù di strolghino	€ 7,00
Sformatino di patate con fonduta di parmigiano ^A	€ 8,00
Parmigiano Reggiano di montagna:	€ 8,00
formaggio di solo latte, caglio e sale, stagionato 30 mesi naturalmente privo di lattosio	
Ciccioli:	€ 6,00
prodotto della lavorazione del suino tramite torchiatura	
Cicciolata di Parma:	€ 7,00
preparato di carne suina cotta e speziata	
Prosciutto di Parma:	€ 10,00
coscia di maiale e sale, stagionato 24 mesi a Langhirano (Parma)	
Culatello di Zibello:	€ 16,00
parte alta della coscia del maiale, salata e stagionata 16 mesi a Zibello (Parma)	
Culatta (Culatello con cotenna):	€ 13,00
parte alta della coscia del maiale, salata e stagionata 16 mesi con cotenna	
Strolghino di Culatello:	€ 8,00
salamino di pasta di culatello (Parte alta della coscia del maiale)	
Spalla Cruda di montagna:	€ 13,00
spalla del maiale, salata e stagionata 20 mesi circa	
Spalla cotta di San Secondo calda tagliata a mano:	€ 9,00
spalla del maiale, salata e cotta. Prodotta a San Secondo (Parma)	
Salame di Felino "come una volta":	€ 8,00
macinato di carne di maiale, con aggiunta di sale e Pepe	
Coppa di Parma:	€ 9,00
parte del muscolo cervicale di suino, sapore dolce stagionata	
Pancetta steccata di Parma:	€ 8,00
parte della pancia del maiale, salata e stagionata. Sapore dolce	
"Salumi del Contadino" salumi misti:	€ 10,00
salame di Felino, Cicciolata, ciccioli, pancetta, spallacotta di San Secondo	
"Tagliere Golosi" salumi misti:	€ 11,00
Spalla Cruda di montagna, Guanciale aromatizzato, Lardo aromatizzato	
"Preziosi di Parma" salumi misti:	€ 13,00
Culatello con cotenna, Prosciutto di Parma, Coppa, Salame di Felino	

^A Per dettagli allergeni vedi ultime pagine

* In base alla stagionalità alcuni prodotti potrebbero essere surgelati

Primi Piatti

pasta fresca fatta in casa

Tortelli di erbetta ^{A*} :	€ 10,00
ripieno di ricotta, spinaci e bietole, conditi con burro e Parmigiano Reggiano	
Tortelli di zucca ^{A*} :	€ 10,00
conditi con burro e Parmigiano Reggiano	
Tortelli di Patate e pesto al basilico ^A :	€ 10,00
conditi con burro e Parmigiano Reggiano	
Tris di tortelli (Erbetta, Zucca, Patate e Pesto) ^A :	€ 12,00
conditi con burro e Parmigiano Reggiano	
La Tortellata ^A :	€ 60,00
Tegame di Tortelli con minimo 6 porzioni	
Risotto al gorgonzola e pere	€ 11,00
Vellutata di zucca con crostini e bocconcini di bufala.....	€ 11,00
Cappelletti in brodo di cappone ^A :	€ 12,00
La Cappellata in brodo ^A :	€ 60,00
Zuppiera di Cappelletti in brodo con minimo 6 porzioni	
Tagliolini radicchio e culatello ^{A*}	€ 11,00
Pappardelle al ragù di Strolghino di Culatello ^A :	€ 11,00

sempre aperti con **ORARIO CONTINUATO** dalle 12,00 alle 24,00

Gallo d'Oro
Traditional Parma cuisine
Ristorante - Taverna



^A Per dettagli allergeni vedi ultime pagine

* In base alla stagionalità alcuni prodotti potrebbero essere surgelati

Secondi Piatti

Punta di vitello ripiena al forno con patate arrosto^A..... € 14,00

Melanzane alla parmigiana^A: € 10,00

tempo di preparazione minimo 15 minuti

Cavallo pesto macinato (anche scottato): € 11,00

Guancialini di maiale brasati al vino rosso e polenta^A: € 12,00

Vecchia di cavallo : € 12,00

Hamburger di fassona con patate, salse e verdure fresche^A: .. € 13,00

Rollatina di faraona farcita di fassona con purè allo zafferano:.. € 14,00

tempo di preparazione minimo 15 minuti

Lumache alla Bourguignonne^A: € 14,00

con la sua salsa arancia e zenzero

Degustazione di cinque formaggi^A: € 12,00

con marmellate fatte in casa e miele di castagno

sempre aperti con **ORARIO CONTINUATO** dalle 12,00 alle 24,00

Gallo d'Oro
Traditional Parma cuisine
Ristorante - Taverna



^A Per dettagli allergeni vedi ultime pagine

* In base alla stagionalità alcuni prodotti potrebbero essere surgelati

Secondi alla Griglia

Filetto di cavallo alla Griglia:	€ 18,00
Tagliata di fassona piemontese:	€ 16,00
Con rucola e Parmigiano Reggiano	

Insalatone

Insalatona di Verdure ^A :	€ 12,00
verdure fresche e lessate, burratina e scaglie di Parmigiano Reggiano	
Insalatona di Prosciutto ^A :	€ 12,00
verdure fresche, prosciutto crudo, burratina e pomodori	
Insalatona di Pollo al limone ^A :	€ 12,00
Insalata, sedano, carote, pomodorini e pollo al limone	

Contorni

Insalata Mista:	€ 5,00
Purea di Patate ^A :	€ 5,00
Patate al Forno:	€ 5,00
Verdure lessate di stagione:	€ 5,00
Spinaci al burro ^{A*} :	€ 6,00
Verdure gratinate ^A :	€ 6,00

Per i Dessert consultare la relativa carta

Pane e coperto € 2,00

Si prega gentilmente di richiedere il conto al tavolo

sempre aperti con **ORARIO CONTINUATO** dalle 12,00 alle 24,00

Gallo d'Oro
Traditional Parma cuisine
Ristorante - Taverna



^A Per dettagli allergeni vedi ultime pagine

* In base alla stagionalità alcuni prodotti potrebbero essere surgelati

Piatti di Pesce

- Tartare di salmone^A(UPS Tream di Claudio Cerati) € 14,00
con crema di patate, lime e porro fritto
- Tagliolini al ragù di polpo^A: € 15,00
su letto di crema di lattuga
- Baccalà in umido ^A: € 15,00
con patate , pomodorini, pinoli, capperi, acciughe e uvetta

sempre aperti con **ORARIO CONTINUATO** dalle 12,00 alle 24,00

Gallo d'Oro
Traditional Parma cuisine
Ristorante - Taverna



^A Per dettagli allergeni vedi ultime pagine

* In base alla stagionalità alcuni prodotti potrebbero essere surgelati