

# Gallo d'Oro

*Traditional Parma cuisine*  
*Ristorante - Taverna*



*Menu*



Il ristorante di Parma Gallo d'Oro è ubicato nel centro della città, alle spalle di piazza Garibaldi, la piazza principale di Parma. L'ambiente è quello di una tipica taverna, con volte antiche ed ambiente informale che rispecchia il menu genuino della tradizione cittadina.

Gentile cliente, se ha delle allergie o intolleranze alimentari Le chiediamo cortesemente di avvisare il nostro personale per servirLa nel modo migliore possibile.



RETE: gallodoro  
PASS: gallodoro001



ENGLISH MENU



MENU FRANCAIS



MENU ESPAÑOL



MENU ASPORTO



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

# Antipasti

delle nostre colline

Torta fritta*:	€ 4,00
pasta del pane fritta nello strutto (senza lattosio)	
Polenta taragna fritta:	€ 4,00
Erbazzone alle ortiche*:	€ 5,00
pasta ripiena con ortiche, pancetta e Parmigiano Reggiano	
Crostini con pomodorini tricolori*:	€ 6,50
Parmigiano Reggiano di montagna:	€ 7,00
formaggio di solo latte, caglio e sale, stagionato oltre 30 mesi naturalmente privo di lattosio	
Ciccioli:	€ 5,00
prodotto della lavorazione del suino tramite torchiatura	
Cicciolata di Parma:	€ 6,00
preparato di carne suina cotta e speziata	
Prosciutto di Parma:	€ 8,00
coscia di maiale e sale, stagionata min 22 mesi a Langhirano (Parma)	
Culatello di Zibello:	€ 10,00
parte alta della coscia del maiale, salata e stagionata 16 mesi a Zibello (Parma)	
Culatta (Culatello con cotenna):	€ 8,50
parte alta della coscia del maiale, salata e stagionata 16 mesi con cotenna	
Strolghino di Culatello:	€ 7,00
salamino di pasta di culatello (Parte alta della coscia del maiale)	
Spalla Cruda di montagna:	€ 10,00
spalla del maiale, salata e stagionata 20 mesi circa	
Spalla cotta di San Secondo calda tagliata a mano:	€ 7,50
spalla del maiale, salata e cotta. Prodotta a San Secondo (Parma)	
Salame di Felino "come una volta":	€ 7,00
macinato di carne di maiale, con aggiunta di sale e Pepe	
Coppa di Parma:	€ 7,50
parte del muscolo cervicale di suino, sapore dolce stagionata	
Pancetta steccata di Parma:	€ 6,50
parte della pancia del maiale, salata e stagionata. Sapore dolce	
Gola aromatizzata:	€ 6,50
parte tra spalla e la parte inferiore della testa, salata e aromatizzata e stagionata 6 mesi	
Salumi del Contadino:	€ 8,00
salame di Felino, Cicciolata, ciccioli, pancetta, spallacotta di San Secondo	
"Preziosi di Parma" salumi misti:	€ 11,00
Culatello con cotenna, Prosciutto di Parma, Coppa, Salame di Felino	

\* Per dettagli allergeni vedi ultime pagine

# Primi Piatti

pasta fresca fatta in casa

Tortelli di erbetta*:	€ 8,00
ripieno di ricotta, spinaci e bietole, conditi con burro e Parmigiano Reggiano	
Tortelli di zucca*:	€ 8,00
conditi con burro e Parmigiano Reggiano	
Tortelli di Patate rosse e Radicchio rosso*:	€ 8,00
conditi con burro e Parmigiano Reggiano	
Tris di tortelli (Erbetta, Zucca, Patate e Radicchio)*:	€ 9,50
conditi con burro e Parmigiano Reggiano	
La Tortellata*:	€ 45,00
Tegame di Tortelli con minimo 6 porzioni	
Risotto al Culatello*:	€ 9,50
Pasta con fagioli*:	€ 7,50
con scorze di Parmigiano Reggiano 30 mesi	
Cappelletti in brodo di cappone*:	€ 8,50
La Cappellata in brodo*:	€ 48,00
Zuppiera di Cappelletti in brodo con minimo 6 porzioni	
Maltagliati Spek e Spinaci*:	€ 8,50
Lasagne al ragù*:	€ 8,50
tempo di preparazione minimo 15 minuti	
Pappardelle al ragù di Strolghino di Culatello*:	€ 9,00
Vellutata di cavolo tricolore*:	€ 8,50
con alto contenuto di antiossidanti	

Gallo d'Oro  
Traditional Parma cuisine  
Ristorante - Taverna



\* Per dettagli allergeni vedi ultime pagine

# Secondi Piatti

Punta di vitello ripiena al forno*:	€ 8,50
Melanzane alla parmigiana*: tempo di preparazione minimo 15 minuti	€ 8,50
Cavallo pesto macinato (anche scottato):	€ 8,00
Guancialini di maiale con salsa di mele verdi*:	€ 9,00
Cinghiale alla cacciatore*:	€ 9,50
Vecchia di Cavallo:	€ 8,50
Hamburger di fassona con patate e salse*:	€ 8,50
Roastbeef*:	€ 9,50
Polenta taragna pasticciata*: con ragù di strolghino di culatello e gorgonzola	€ 9,00
Stinco di prosciutto con patate al forno*:	€ 9,00
Lumache alla Bourguignonne*: tempo di preparazione minimo 15 minuti	€ 11,00
Degustazione di cinque formaggi*: con marmellate fatte in casa e miele di castagno	€ 9,50



# Secondi alla Griglia

Braciola di vitello : .....	€ 10,00
Costata di Manzo con osso: .....	€ 15,00
Filetto di cavallo alla Griglia: .....	€ 15,00
Tagliata di Manzo: .....	€ 13,00
Con rucola e Parmigiano Reggiano	

## Insalatone

Insalatona di Verdure*:	€ 9,00
verdure fresche e lessate, burratina e scaglie di Parmigiano Reggiano	
Insalatona di Prosciutto *:	€ 9,50
verdure fresche, prosciutto crudo, burratina e pomodori	
Insalatona di Pollo al limone *:	€ 10,00
Insalata, sedano, carote, mais, pomodorini e pollo al limone	

## Contorni

Insalata Mista: .....	€ 4,00
con carote tricolore, daicom e pomodorini	
Purea di Patate rosse*:	€ 4,00
Patate al Forno: .....	€ 4,00
Verdure lessate: .....	€ 4,00
carote tricolore, patate rosse e cavoli colorati, con alto contenuto di antiossidanti	
Spinaci e Zucchine: .....	€ 4,00
Verdure gratinate*:	€ 4,00
Polenta taragna: .....	€ 4,00

*Per i Dessert consultare la relativa carta*

*Pane e coperto € 2,50*

*Si prega gentilmente di richiedere il conto al tavolo*

# Menu Bambini

con porzioni ridotte (solo per bambini)

## Primi

Stelline in brodo*:	€ 3,50
Minestrina di semolino*:	€ 3,50
Cappelletti in brodo*:	€ 5,00
Penne in bianco o al pomodoro*:	€ 4,00
Tortelli di erbetta*: conditi con burro e Parmigiano Reggiano	€ 4,00

## Secondi

Cavallo pesto macinato scottato:	€ 5,00
Hamburger di fassona con patate*:	€ 5,00
Insalata mista:	€ 2,50
Purea di patate dolci: con alto contenuto di antiossidanti	€ 2,50
Verdure lessate:	€ 2,50

*Pane e coperto gratuito  
fino ai 12 anni*

**Gallo d'Oro**  
Traditional Parma cuisine  
Ristorante - Taverna



\* Per dettagli allergeni vedi ultime pagine

# Il menù degustazione

Solo a pranzo dal lunedì al venerdì escluso festivi  
**degustazioni con porzioni ridotte**

## Menù fisso degustazione

Primo, Secondo, Dolce, Acqua e caffè: .....	€ 17,00
Antipasto, Primo, Secondo, Dolce, Acqua e Caffè: .....	€ 20,00
Antipasto, Torta frita, Primo, Secondo, Dolce, Acqua e Caffè: .....	€ 22,00

## Menù degustazione alla carta

ideale anche per bambini

### Antipasti (porzioni ridotte)

Torta frita*:	€ 2,00
pasta del pane frita nello strutto (senza lattosio)	
Polenta taragna frita:	€ 2,00
Parmigiano Reggiano di montagna 30 mesi:	€ 4,00
formaggio a pasta dura, stagionato oltre 30 mesi naturalmente privo di lattosio	
Prosciutto di Parma:	€ 6,00
Coscia di maiale e sale, stagionata min 20 mesi a Parma (Langhirano)	
Culatella (Culatello con cotenna):	€ 6,50
parte alta della coscia del maiale, salata e stagionata 16 mesi con cotenna	
Spalla cotta di San Secondo tagliata a mano: ..	€ 5,50
Spalla del maiale, salata e cotta. Prodotta a San Secondo (Parma)	
Salame di Felino "come una volta":	€ 5,00
Macinato di carne di maiale, con aggiunta di sale e Pepe.	
Coppa di Parma:	€ 5,50
Parte del muscolo cervicale di suino, stagionata. Sapore dolce	
Pancetta steccata di Parma:	€ 4,50
Parte della pancia del maiale, salata e stagionata. Sapore dolce.	
Culatello di Zibello:	€ 8,00

Gallo d'Oro  
Traditional Parma cuisine  
Ristorante - Taverna



\* Per dettagli allergeni vedi ultime pagine



## *Primi piatti (porzioni ridotte)*

pasta fresca fatta in casa

Tortelli di erbetta\*: ..... € 5,00  
conditi con burro e Parmigiano Reggiano

Tortelli di zucca\*: ..... € 5,00  
conditi con burro e Parmigiano Reggiano

Tortelli di Patate rosse e Radicchio rosso\*: ..... € 5,00  
conditi con burro e Parmigiano Reggiano

Tris di tortelli (Erbetta, Zucca, Patate e Radicchio)\*: ..... € 6,00  
conditi con burro e Parmigiano Reggiano

Risotto al Culatello\*: ..... € 6,00

Cappelletti in brodo di Cappone\*: ..... € 5,50

Maltagliati Speck e Spinaci\*: ..... € 5,50

Pappardelle al ragù di Strolghino\*: ..... € 6,00

**Gallo d'Oro**  
Traditional Parma cuisine  
Ristorante - Taverna



\* Per dettagli allergeni vedi ultime pagine

## *Secondi piatti* (porzioni ridotte)

Cavallo pesto macinato (anche scottato): .....	€ 6,00
Cinghiale alla Cacciatora*: .....	€ 7,50
Guancialini di maiale con salsa di mele verdi*: .....	€ 7,50
Polenta taragna pasticciata*: .....	€ 7,00
Vecchia di cavallo: .....	€ 6,50
Roastbeef*: .....	€ 7,50

## *Dessert e frutta* (porzioni ridotte)

Torte della casa*: .....	€ 3,00
Tiramisù*: .....	€ 3,00
Mousse di Zabaione*: .....	€ 3,00
Semifreddo al torroncino*: .....	€ 3,00

*Pane e coperto € 2,50*

**Gallo d'Oro**  
Traditional Parma cuisine  
Ristorante - Taverna



\* Per dettagli allergeni vedi ultime pagine

# Bevande

## APERITIVO

Spritz, Bellini: .....	€ 5,00
Calice di Prosecco: .....	€ 3,50
Malvasia: .....	€ 2,50
Martini Rosso: .....	€ 3,50
Martini Bianco: .....	€ 3,50
Pernod: .....	€ 3,50
Vodka Tonic: .....	€ 5,00
Gin Tonic: .....	€ 5,00

## BIBITE IN LATTINA e ANALCOLICI

Crodino : .....	€ 3,00
San Bitter rosso : .....	€ 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
Succhi di frutta (albicocca, pera e pesca): .....	€ 3,00



# Caffetteria

Caffè espresso: .....	€ 1,50
Caffè macchiato: .....	€ 1,50
Caffè decaffeinato: .....	€ 1,50
Caffè corretto : .....	€ 2,00
Orzo: .....	€ 1,50
The/Infusi: .....	€ 2,50

## ACQUA

Acqua Minerale Naturale 700 ml: .....	€ 2,00
Acqua Minerale Gassata 700 ml: .....	€ 2,00



# Elenco allergeni per portata

producendo pasta fresca all'interno della cucina ricordiamo che è possibile la presenza di glutine in tutti i nostri piatti.

**Glutine:** un complesso proteico presente in alcuni cereali (frumento, segale, orzo, avena, farro, spelta, kamut, triticale)

**Lattosio:** zucchero (carboidrato o glucide) prodotto dalla ghiandola mammaria dei mammiferi. Il lattosio è presente in concentrazioni variabili in tutti gli alimenti che fanno parte dell'insieme "latte e derivati".

## ANTIPASTI

**Torta frita:** GLUTINE

**Crostini:** GLUTINE

**Erbazzone alle ortiche:** GLUTINE, LATTOSIO, UOVA

## PRIMI

**Tortelli di Erbetta:** GLUTINE, UOVA, LATTOSIO

**Tortelli di Zucca:** GLUTINE, UOVA, LATTOSIO, SENAPE, ANIDRIDE SOLFOROSA

**Tortelli di Patate rosse e Radicchio:** GLUTINE, UOVA, LATTOSIO, SOLFITI

**Risotto al Culatello:** LATTOSIO

**Pasta con fagioli:** SEDANO

**Cappelletti in brodo di Cappone:** UOVA, LATTOSIO, GLUTINE, SEDANO

**Maltagliati Speck e Spinaci:** UOVA, LATTOSIO, GLUTINE

**Lasagne:** UOVA, LATTOSIO, GLUTINE, SEDANO, SOLFITI

**Pappardelle al ragù di Strolghino:** UOVA, GLUTINE, SEDANO, SOLFITI

**Vellutata di cavolo:** GLUTINE, SEDANO

**Stelline in brodo:** UOVA, LATTOSIO, GLUTINE, SEDANO

**Minestrina di semolino:** LATTOSIO, GLUTINE, SEDANO

**Penne in bianco o al pomodoro:** UOVA, LATTOSIO, GLUTINE

## SECONDI

**Punta di Vitello Ripiena:** GLUTINE, SEDANO, UOVA, LATTOSIO, SOLFITI

**Melanzane alla Parmigiana :** LATTOSIO

**Guancialini di maiale alle mele:** SEDANO, GLUTINE, SOLFITI

**Cinghiale alla Cacciatore:** SOLFITI, SEDANO

**Arrosto di Vitello alle Prugne e Mandorle:** MANDORLE, LATTOSIO, UOVA, GLUTINE, SOLFITI

**Hamburger di fassona:** LATTOSIO, GLUTINE, UOVA      Salse: SENAPE, SEDANO, SOLFITI

**Roastbeef:** SOLFITI



# Elenco allergeni per portata

producendo pasta fresca all'interno della cucina ricordiamo che è possibile la presenza di glutine in tutti i nostri piatti.

**Polenta taragna pasticcata con ragù di strolghino e gorgonzola:** UOVA, SEDANO, SOLFITI

**Stinco di prosciutto con patate al forno:** SEDANO E SOLFITI

**Lumache alla Bourguignon:** LATTOSIO, GLUTINE, SOLFITI

**Costoletta d'agnello:** LATTOSIO, GLUTINE, UOVA, PISTACCHIO

**Degustazione di cinque formaggi:** LATTOSIO

## INSALATONE

**Insalatona di Verdure con mozzarella di bufala:** LATTOSIO

**Insalata di Prosciutto:** LATTOSIO

**Insalatona di Pollo al limone:** SEDANO

## CONTORNI

**Purea di patate rosse:** LATTOSIO

**Verdure gratinate:** GLUTINE, LATTOSIO, SESAMO

## DOLCI

**Spongatine:** GLUTINE, LATTOSIO, PINOLI, NOCI, UOVA

**Torta ripiena di Pere e Cioccolato:** GLUTINE, LATTOSIO, UOVA, NOCCIOLE, MANDORLE, LECITINE DI SOIA

**Torta Sbrisolona:** GLUTINE, LATTOSIO, UOVA, MANDORLE

**Torta cioccolato e mandorle:** LATTOSIO, UOVA, MANDORLE

**Mousse di Zabaione:** UOVA, COLLA DI PESCE

**Duchessina:** LATTOSIO, GLUTINE, UOVA

**Gelato al caffè con salsa nocino:** SOLFITI, UOVA, GLUTINE, NOCI

**Panna cotta:** COLLA DI PESCE **Cioccolato:** NOCCIOLE LATTE MANDORLE LECITINE DI SOIA

**Semifreddo al torroncino:** UOVA, GLUTINE, MANDORLE possibili tracce di NOCCIOLE

**Semifreddo della casa:** UOVA, GLUTINE

**Tiramisù:** GLUTINE, UOVA

**Gelato alla crema:** UOVA, LATTOSIO

**Zuppa Inglese:** LATTOSIO, GLUTINE, UOVA, SOIA, MANDORLE E NOCCIOLE

**Sorbetto al limone:** possibili tracce di GLUTINE, UOVA, SOIA, LATTOSIO e FRUTTA A GUSCIO

