

# 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

Torta fritta <sup>A</sup> : .....	€ 5,00
pasta del pane fritta nello strutto (senza lattosio)	
Bruschetta con verdure miste saltate <sup>A</sup> :.....	€ 6,00
Bruschetta con pomodoro e basilico <sup>A</sup> : .....	€ 6,00
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: .....	€ 9,00
coscia di maiale e sale, stagionato 24 mesi a Langhirano (Parma)	
Prosciutto e Ananas: .....	€ 11,00
Culatello di Zibello: .....	€ 16,00
parte alta della coscia del maiale, salata e stagionata 16 mesi a Zibello (Parma)	
Culatta (Culatello con cotenna): .....	€ 12,00
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: .....	€ 14,00
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: .....	€ 9,00
salame di Felino, Cicciolata, ciccioli, pancetta, spallacotta di San Secondo	
"Tagliere Golosi" salumi misti: .....	€ 11,00
Spalla Cruda di montagna, Guanciaie aromatizzato, Lardo aromatizzato	
"Preziosi di Parma" salumi misti: .....	€ 12,00
Culatello con cotenna, Prosciutto di Parma, Coppa, Salame di Felino	

<sup>A</sup> 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 <sup>A*</sup> : .....	€ 9,00
ripieno di ricotta, spinaci e bietole, conditi con burro e Parmigiano Reggiano	
Tortelli di zucca <sup>A*</sup> : .....	€ 9,00
conditi con burro e Parmigiano Reggiano	
Tortelli di Patate e pesto al basilico <sup>A</sup> : .....	€ 9,00
conditi con burro e Parmigiano Reggiano	
Tris di tortelli (Erbetta, Zucca, Patate e Pesto) <sup>A</sup> : .....	€ 11,00
conditi con burro e Parmigiano Reggiano	
La Tortellata <sup>A</sup> : .....	€ 50,00
Tegame di Tortelli con minimo 6 porzioni	
Risotto al Radicchio con scaglie di parmigiano e culatello <sup>A</sup> : .....	€ 11,00
Vellutata di zucchine e porro croccante <sup>A</sup> : .....	€ 9,00
Cappelletti in brodo di cappone <sup>A</sup> : .....	€ 10,00
La Cappellata in brodo <sup>A</sup> : .....	€ 54,00
Zuppiera di Cappelletti in brodo con minimo 6 porzioni	
Maltagliati Spek e Spinaci <sup>A*</sup> : .....	€ 9,00
Crepes di grano saraceno con formaggi e verdure <sup>A</sup> : .....	€ 10,00
Pappardelle al ragù di Strolghino di Culatello <sup>A</sup> : .....	€ 11,00

Gallo d'Oro  
Traditional Parma cuisine  
Ristorante - Taverna



<sup>A</sup> Per dettagli allergeni vedi ultime pagine

\* In base alla stagionalità alcuni prodotti potrebbero essere surgelati

# Secondi Piatti

Punta di vitello ripiena al forno<sup>A</sup>: .....€ 13,00

Melanzane alla parmigiana<sup>A</sup>: ..... € 9,00

tempo di preparazione minimo 15 minuti

Cavallo pesto macinato (anche scottato): ..... € 10,00

Guancialini di maiale con salsa di mele verdi<sup>A</sup>: .....€ 12,00

Polpette di cavallo con rucola e pomodorini<sup>A</sup>: ..... € 10,00

Hamburger di fassona con patate, salse e verdure fresche<sup>A</sup>: .. € 12,00

Roastbeef<sup>A</sup>: .....€ 12,00

Vitello tonnato<sup>A</sup>: ..... € 12,00

Rollatina di faraona farcita di fassona tartufata<sup>A</sup>: ..... € 14,00

Lumache alla Bourguignonne<sup>A</sup>: ..... € 13,00

tempo di preparazione minimo 15 minuti

Degustazione di cinque formaggi<sup>A</sup>: ..... € 12,00

con marmellate fatte in casa e miele di castagno

Gallo d'Oro  
Traditional Parma cuisine  
Ristorante - Taverna



<sup>A</sup> Per dettagli allergeni vedi ultime pagine

\* In base alla stagionalità alcuni prodotti potrebbero essere surgelati

# Secondi alla Griglia

Costata di Manzo con osso: .....	€ 18,00
Filetto di cavallo alla Griglia: .....	€ 18,00
Tagliata di Manzo: .....	€ 16,00
Con rucola e Parmigiano Reggiano	

## Insalatone

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

## Contorni

Insalata Mista: .....	€ 5,00
Purea di Patate <sup>A</sup> : .....	€ 5,00
Patate al Forno: .....	€ 5,00
Verdure lessate di stagione: .....	€ 5,00
Spinaci al burro <sup>A*</sup> : .....	€ 6,00
Verdure gratinate <sup>A</sup> : .....	€ 6,00

*Per i Dessert consultare la relativa carta*

*Pane e coperto € 2,00*

*Si prega gentilmente di richiedere il conto al tavolo*

<sup>A</sup> Per dettagli allergeni vedi ultime pagine

\* In base alla stagionalità alcuni prodotti potrebbero essere surgelati

# Bevande

## APERITIVO

Spritz: .....	€ 4,00
Calice di 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

## 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: .....	€ 2,00
Caffè macchiato: .....	€ 2,00
Caffè decaffeinato: .....	€ 2,00
Caffè corretto : .....	€ 2,00
Orzo: .....	€ 2,00
The/Infusi: .....	€ 3,00

## 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

**Bruschetta:** GLUTINE

## PRIMI

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

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

**Tortelli di Patate e Pesto:** GLUTINE, UOVA, LATTOSIO, PINOLI, SOLFITI

**Risotto di Radicchio e Culatello:** LATTOSIO, SOLFITI

**Vellutata:** LATTOSIO, GLUTINE

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

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

**Crepes:** UOVA, LATTOSIO, GLUTINE

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

## SECONDI

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

**Melanzane alla Parmigiana :** LATTOSIO

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

**Polpette di cavallo:** LATTOSIO, LATTE, GLUTINE, UOVA

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

**Roastbeef:** GLUTINE, SOLFITI

**Vitello tonnato:** ACCIUGHE, TONNO, GLUTINE, SOLFITI

**Rollatina di faraona:** LATTOSIO, UOVA, GLUTINE, SOLFITI

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

**Degustazione di cinque formaggi:** LATTOSIO

## INSALATONE

**Insalatona di Verdure con burrata:** LATTOSIO

**Insalata di Prosciutto:** LATTOSIO

**Insalatona di Pollo al limone:** SEDANO

## CONTORNI

**Purea di patate:** LATTOSIO

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

**Spinaci al burro:** LATTOSIO

## DOLCI

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

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

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

**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

**Tiramisù:** GLUTINE, UOVA, LATTOSIO, possibili tracce di frutta a guscio

**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

