

Gallo d'Oro

Traditional Parma cuisine
Ristorante - Taverna



Carta Vini



Gallo d'Oro
Traditional Parma cuisine
Ristorante - Taverna





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

Gallo d'Oro
Traditional Parma cuisine
Ristorante - Taverna



Vini di Parma

Lambrusco Maestri - Vino Rosso

FRIZZANTE

Marcello Grand Crù "Ariola" IGP: € 9,50
Metodo Charmant abboccato - 75 cl - 10,5 % vol.

Marcello Grand Crù "Ariola" IGP: € 6,00
Metodo Charmant abboccato - 375 ml - 10,5 % vol.

Otello "Cantine Ceci" Emilia IGT: € 9,50
Metodo Charmant abboccato - 75 cl - 11,0 % vol.

Otellino "Cantine Ceci" Emilia IGT: € 6,00
Metodo Charmant abboccato - 375 ml - 11,0 % vol.

Terre Verdiane "Cantine Ceci" Emilia IGT: € 10,00
Metodo Charmant secco - 75 cl - 11,0 % vol.

I Calanchi "Monte delle Vigne" Colli di Parma DOC: € 15,00
Metodo Charmant secco - 75 cl - 12 % vol. - 2016

SPUMANTI

Lambrusco Diós Phôs 15.0 "Oinoe" Emilia IGP: € 13,00
Metodo Charmant Brut - 75 cl - 12 % vol. - 2017

Lambrusco Maestri, vino rosso scuro, profumato e corposo. Questa varietà di Lambrusco nasce a Parma alla fine del '900 dalla famiglia Maestri.

Abbinamento consigliato

Antipasto: Torta Fritta e Salumi

Primi Piatti: Cappelletti in brodo

Secondi Piatti: Cavallo, Punta di Vitello al forno e Trippa alla parmigiana.

Gallo d'Oro
Traditional Parma cuisine
Ristorante - Taverna



Nei vini sono presenti solfiti

Vini di Parma

Malvasia di Candia Aromatica - Vino Bianco

FERMO

Malvasia Ferma "Az. Agr. Lamoretti" Colli di Parma DOC:€ 16,00
Affinamento in acciaio secco - 75 cl - 12,5 % vol. - 2016

FRIZZANTE

Malvasia "Az. Agr. Monte delle Vigne" Colli di Parma DOC:€ 12,00
Metodo Charmant secco - 75 cl - 12,5 % vol.

SPUMANTE

Malvasia Spumante Brut "Lamoretti" Colli di Parma DOC:€ 17,00
Metodo Charmant, Brut - 75 cl - 12,5 % vol. - 2017

METODO CLASSICO

Malvasia Brut Nature "Az. Agr. Aldini": € 18,00
Rifermentazione in bottiglia velato - 75 cl - 12,0 % vol. - Deposito naturale

Dama Bianca "Dall'asta" Colli di Parma DOC: € 18,00
Metodo Classico, Brut, Malvasia - 75 cl - 12 % vol.

La **Malvasia di Candia Aromatica** è l'uva "Regina dei Colli di Parma". Vino bianco, aromatico, profumato e delicato.

Abbinamento consigliato

Antipasto: Salumi, Prosciutto di Parma

Primi Piatti: Tortelli d'erbetta, di Patate, di Zucca e il Risotto alla Parmigiana

Gallo d'Oro
Traditional Parma cuisine
Ristorante - Taverna



Nei vini sono presenti solfiti

Vini di Parma

Barbera e Bonarda - Vino Rosso

FERMO

Rosso "Monte delle Vigne" Colli di Parma DOC: € 16,00
Affinamento in acciaio, secco - 75 cl - 14,0 % vol. - 2016  **2018**

Campo delle Lepri "Az. Agr. Calzetti" Emilia DOC: € 14,00
Affinamento in acciaio, secco - 75 cl - 13,5 % vol. - 2015

FERMO BARRICATO

Vigna del Guasto "Az. Agr. Lamoretti" Colli di Parma DOC: € 23,00
Affinamento in barrique - 75 cl - 14,5 % vol. - 2009

FRIZZANTE

Convertino "Az. Agr. Calzetti" Colli di Parma DOC: € 10,00
Metodo Charmant - 75 cl - 12,5 % vol. - 2016

Il Rosso Colli di Parma è prodotto con uve di Barbera e Bonarda. Vino rosso tipico dei Colli di Parma, color rubino e gusto secco.

Abbinamento consigliato

Primi Piatti: Cappelletti e Gnocchi al ragù di Strolghino di Culatello

Secondi Piatti: Polenta Pasticciata, Stinco di Prosciutto al forno

Gallo d'Oro
Traditional Parma cuisine
Ristorante - Taverna



Nei vini sono presenti solfiti

Vini di Parma

Sauvignon Blanc - Vino Bianco

FERMO

Sauvignon "Amadei" Colli di Parma DOC: € 9,00
Affinamento in acciaio, secco - 75 cl - 12,5 % vol. - 2016

Barbian Sauvignon "Az. Agr. Ariola" Emilia IGP: € 12,00
Affinamento in acciaio, secco - 75 cl - 12,5 % vol. - 2016

Sauvignon "Lamoretti" Colli di Parma DOC: € 15,00
Affinamento in acciaio, secco - 75 cl - 13 % vol. - 2017

FRIZZANTE

Sauvignon "Az. Agr. Monte delle Vigne" Colli di Parma DOC: € 14,00
Metodo Charmant, secco - 75 cl - 12,5 % vol. - 2016

SPUMANTE

Sauvignon Brut "Az. Agr. Lamoretti" Colli di Parma DOC: € 18,00
Metodo Charmant, Brut - 75 cl - 13 % vol. - 2017

Il Sauvignon Blanc è un vitigno internazionale vinificato nella nostra zona da oltre 200 anni per volere dei funzionari francesi alla Corte di Maria Luigia. Il Sauvignon Blanc ha un colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, ha un sentore di mela, e la sensazione al gusto è asciutta ed elegante, con ottimo equilibrio tra sensazioni di fresca acidità e sensazioni di morbidezza.

Abbinamento consigliato

Antipasti: Affettati

Primi Piatti: Tagliatelle ai funghi porcini, Tagliolini al Culatello

Secondi Piatti: Melanzane alla Parmigiana

Gallo d'Oro
Traditional Parma cuisine
Ristorante - Taverna



Nei vini sono presenti solfiti

Vini di Parma

Altri vitigni

ROSSO FERMO

Barbian Rosso "Az. Agr. Ariola" IGT : € 11,00
Rosso Barricato, Cabernet Sauvignon e Merlot, secco - 75 cl - 14,0 % vol.

Nabucco "Az. Agr. Monte delle vigne" Emilia IGT: € 26,00
Rosso Barricato, Barbera e Merlot, secco - 75 cl - 14,5 % vol. - 2012

Evoe "Oinoe" Colli di Parma DOC: € 16,00
Cabernet, secco - 75 cl - 13,5 % vol. - 2014

Pentelico "Oinoe" Colli di Parma DOC: € 14,00
Merlot, secco - 75 cl - 14,0 % vol. - 2016

ROSSO FRIZZANTE

Fortanina "Az. Agr. Ariola" IGP: € 9,00
Fortana dell'Emilia abboccato - 75 cl - 7 % vol.

SPUMANTE ROSÈ

Una Rosa é "Oinoe" IGP: € 12,00
Metodo Charmant, Brut, Rosato, Barbera - 75 cl - 11,5 % vol. - 2017

SPUMANTE METODO CLASSICO

Corona Ferrea "Dall'Asta" Colli di Parma DOC : € 17,00
Metodo Classico, Brut Rosè, Pinot Bianco e Pinot Nero - 75 cl - 12,5 % vol.

Abbinamento consigliato per Barbian Rosso, Nabucco e Radamés

Antipasti: Parmigiano Reggiano

Primi Piatti: Cappelletti al ragù di Strolghino o in brodo

Secondi Piatti: Tagliata di fassona, Carne di cavallo

Abbinamento consigliato per Fortanina e L'Intrigo Rosè

Antipasti: Degustazione di formaggi misti, Salumi

Primi Piatti: Risotto alla Parmigiana, Tortelli d'erbetta

Dolci: Torta sbrisolona

Gallo d'Oro
Traditional Parma cuisine
Ristorante - Taverna



Nei vini sono presenti solfiti

Vini di Parma

Vino della casa

ROSSO	1/4 litro	1/2 litro	bottiglia
Lambrusco Colli di Parma frizzante	€ 3,50	€ 5,50	€ 8,50
Barbera e Bonarda Colli di Parma DOC fermo	€ 4,00	€ 6,00	€ 9,00
BIANCO	1/4 litro	1/2 litro	bottiglia
Malvasia Colli di Parma frizzante	€ 3,50	€ 5,50	€ 8,50
Sauvignon Colli di Parma DOC fermo	€ 4,00	€ 6,00	€ 9,00

Vino Dolce

Malvasia Dolce "Az. Agr. Ariola" IGP: € 9,00
Metodo Charmant 2016, Bianco frizzante - 75 cl - 7,0 % vol.

Moscato Dolce "Az. Agr. Lamoretti" Emilia IGP: € 15,00
Metodo Charmant 2017, Bianco frizzante - 75 cl - 3,0 % + 10,0 % vol.

Vino del Campo Passito Rosso "Az. Agr. Lamoretti": € 29,00
Rosso, Barricato, Passito di Bonarda Dolce - 375 ml - 14,0 + 15,0 % vol. - Presenta deposito naturale

AL BICCHIERE

Vino del Campo Passito Rosso "Az. Agr. Lamoretti": € 7,00
Passito di Bonarda Dolce - 375 ml - 14,0 + 15,0 % vol. - Presenta deposito naturale

I Vini Dolci di Parma che siano Frizzanti o Passiti sono un'esplosione di sentori, i Passiti sono ottimi da meditazione

Abbinamento consigliato

Antipasti: Formaggio stagionato, cicciolata

Dolci: Dolci tipici del territorio, Insalata di Frutta

Gallo d'Oro
Traditional Parma cuisine
Ristorante - Taverna



Nei vini sono presenti solfiti

Birre di Parma

Birra Artigianale

Birra ViaEmilia "Birrificio del ducato": € 4,50

Birra Chiara Kellerpils - 33 cl - 5,0 % vol.

Birra ViaEmilia "Birrificio del ducato": € 9,50

Birra Chiara Kellerpils - 75 cl - 5,0 % vol.

Liquori di Parma

Liquirificio Colombo

Bargnolino: € 3,50

Liquore di prugnoli selvatici

Nocino: € 3,50

Liquore di noci

Lemoncino: € 3,50

Liquore di scorze di limone

Sburlon: € 3,50

Liquore di mela cotogna

Camomillina: € 3,50

Liquore di camomilla

Maria Luigia: € 3,50

Liquore dell'erba Maria Luigia (verbena odorosa) detta anche limoncella

Violetta: € 3,50

Liquore di Violetta di Parma

Gallo d'Oro
Traditional Parma cuisine
Ristorante - Taverna



Nei vini sono presenti solfiti

Vini dell' Emilia Romagna

ROSSO FRIZZANTE

Arte e Concerto "Medici Ermete e Figli" Reggiano DOC: € 11,00
Lambrusco Salamino secco - 75cl - 11,5 % vol. - 2016 

Omaggio a Gino Friedmann "Cantina di Carpi e Sorbara": € 12,00
Lambrusco di Sorbara DOC secco - 75cl - 11,5 % vol. - 2016 

Gutturnio "Az. Agr. Villa Rosa" Colli Piacentini DOC: € 9,00
Barbera e Bonarda, fresco e sapido - 75cl - 12,5 % vol. - 2016

ROSSO FERMO

Gutturnio Superiore "Az. Agr. Villa Rosa" DOC: € 11,00
Barbera e Bonarda, secco - 75 cl - 13,0 % vol. - 2016

Gutturnio Riserva "Az. Agr. Villa Rosa" DOC: € 14,00
Barbera e Bonarda, botti rovere francesi - 75 cl - 13,5 % vol. - 2013

Torre di Ceparano Sangiovese Superiore Riserva "Fattoria Zerbina": € 18,00
Sangiovese Barricato - 75 cl - 14,0 % vol.

Sangiovese Superiore di Romagna "Fattoria Zerbina" DOC: € 14,00
Sangiovese Superiore secco - 75 cl - 13,0 % vol. - 2016

Sangiovese Superiore di Romagna "Fattoria Zerbina" DOC: € 7,50
Sangiovese Superiore secco - 375 ml - 13,0 % vol. - 2016

Gallo d'Oro
Traditional Parma cuisine
Ristorante - Taverna



* Per dettagli allergeni

Vini delle Regioni

Abruzzo

ROSSO FERMO

Montepulciano d'Abruzzo "Masciarelli" DOC: € 13,00
Montepulciano, affinamento in acciaio - 75 cl - 13,0 % vol.

Montepulciano d'Abruzzo "Gianni Masciarelli" DOC: € 8,00
Montepulciano, affinamento in acciaio - 375 ml - 13,5 % vol. - 2015

Campania

BIANCO FERMO

Cutizzi Greco di Tufo "Feudi di San Gregorio" DOCG: € 19,00
Greco fresco, secco, armonico - 75 cl - 13,0 % vol. - 2016

Cutizzi Greco di Tufo "Feudi di San Gregorio" DOCG: € 9,50
Greco fresco, secco, armonico - 375 ml - 13,0 % vol. - 2016

Lombardia

SPUMANTE METODO CLASSICO

Franciacorta Brut "Az. Agr. Castelveder" DOCG: € 24,00
Chardonnay sapido, fresco, fine ed armonico - 75 cl - 13,0 % vol.

Franciacorta Brut Prestige "Ca' del Bosco": € 45,00
Chardonnay 75%, Pinot Bianco 10%, Pinot Nero 15% - 75 cl - 13,0 % vol.

Franciacorta Brut "Bellavista": € 45,00
Chardonnay 73%, Pinot Nero 25% - 75 cl - 13,0 % vol.

Franciacorta Prima cuvee Brut "Az. Agr. Monte Rossa" DOCG: € 31,00
Chardonnay 85%, Pinot Nero 10%, Pinot Bianco 5% - 75 cl - 12,5 % vol.

Franciacorta Sansevé Satèn Brut "Az. Agr. Monte Rossa" DOCG: € 38,00
Chardonnay 100%, 24 mesi sui lieviti - 75 cl - 12,0 % vol.

Franciacorta Rosè Flamingo "Az. Agr. Monte Rossa" DOCG: € 38,00
Chardonnay 60%, Pinot Nero 40% - 75 cl - 12,0 % vol.

Franciacorta Dosage Zero Millesimato "Castello Bonomi" DOCG: € 39,00
Chardonnay 50%, Pinot Nero 50% - 75 cl - 12,5 % vol.

Gallo d'Oro
Traditional Parma cuisine
Ristorante - Taverna



Nei vini sono presenti solfiti

Piemonte

ROSSO FERMO

Barolo Bricco Rocca "Olivero Mario" DOCG: € 40,00
Nebbiolo, affinamento in barrique, asciutto, pieno e armonico - 75 cl - 14,5 % vol. - 2013

Nebbiolo Langhe Roddi "Olivero Mario" DOC: € 19,00
Nebbiolo, affinamento in barrique - 75 cl - 14,0 % vol. - 2015

Barbera d'Alba "Olivero Mario" DOC: € 15,00
Barbera, affinamento in barrique - 75 cl - 14,5 % vol. - 2015

Dolcetto d'Alba Roddi "Olivero Mario" DOC: € 14,00
Dolcetto, affinamento in acciaio - 75 cl - 14,0 % vol. - 2016

Barbaresco Palazzina "Montaribaldi" DOCG: € 27,00
Nebbiolo, affinamento in barrique, asciutto, pieno e armonico - 75 cl - 13,5 % vol.

Puglia

ROSSO FERMO

Primitivo di Manduria Talò "San Marzano" DOP: € 18,00
Primitivo, affinamento in barrique - 75 cl - 14,0 % vol. - 2015

Negramaro Otrè "Teatum" Puglia IGT: € 12,00
Primitivo, affinamento in barrique - 75 cl - 14,0 % vol. - 2014

Nero di Troia Otrè "Teatum" Puglia IGT: € 12,00
Primitivo, affinamento in barrique - 75 cl - 14,0 % vol. - 2015

Sardegna

BIANCO FERMO

Vermentino di Gallura Superiore Canayli "Cantina Gallura" DOCG : € 15,00
Vermentino, secco con lieve retrogusto amarognolo - 75cl - 13,0 % vol. - 2016

Gallo d'Oro
Traditional Parma cuisine
Ristorante - Taverna



Nei vini sono presenti solfiti

Sicilia

ROSSO FERMO

Nero d'Avola Harmonium "Az. Agr. Firriato" Sicilia DOC: € 34,00
Affinamento in barrique - 75 cl - 14,5 % vol. - 2013  **2016**

Nero d'Avola Plumbago "Planeta" Sicilia DOC: € 15,00
Nero d'Avola, affinamento in barrique e tonneaux - 75 cl - 13,5 % vol. - 2015

BIANCO

Zibibbo Lighea "Donna Fugata" Sicilia DOC: € 17,00
Moscato d'alessandria, affinamento in acciaio - 75 cl - 12,5 % vol. - 2016

Toscana

ROSSO FERMO

Brunello di Montalcino "Chianti Geografico" DOCG: € 39,00
Sangiovese Grosso, asciutto, caldo, robusto, armonico e persistente - 75 cl - 14,0 % vol.

Rosso di Montalcino "Chianti Geografico" DOC: € 20,00
Sangiovese Grosso, affinamento in barrique - 75 cl - 13,5 % vol. - 2014

Morellino di Scansano Campo Vernino "Chianti Geografico" DOCG: € 14,00
Sangiovese, asciutto, caldo, leggermente tannico - 75 cl - 13,5 % vol. - 2015

Chianti Classico Gallo Nero "Castellare di Castellina" DOCG: € 20,00
Sangiovese, Canaiolo, armonico, sapido, leggermente tannico - 75 cl - 13,5 % vol. - 2015

Chianti Classico Gallo Nero "Castellare di Castellina" DOCG: € 11,00
Sangiovese, Canaiolo, armonico, sapido, leggermente tannico - 375 ml - 13,5 % vol. - 2015

Chianti Classico Riserva "Castellare di Castellina" DOCG: € 29,00
Sangiovese, Canaiolo, armonico, sapido, leggermente tannico - 75cl - 13,5 % vol. - 2014

Nobile di Montepulciano "Az. Agr. Poliziano" DOCG: € 29,00
Prugnolo e Merlot, strutturato, equilibrato, elegante, tannico - 75 cl - 13,5 % vol. - 2014

Rosso di Montepulciano "Az. Agr. Poliziano" DOC: € 15,00
Sangiovese e Merlot, affinamento in barrique - 75 cl - 13,5 % vol. - 2015

Gallo d'Oro
Traditional Parma cuisine
Ristorante - Taverna



Nei vini sono presenti solfiti

Trentino alto-adige

ROSSO FERMO

Lagrein Gries Riserva "Cantina Terlan" Sudtirolo DOC: € 26,00
Lagrein, affinamento in botti grandi e barrique - 75 cl - 13,5 % vol. - 2015

Pinot Nero Classico "Cantina Terlan" Sudtirolo DOC: € 21,00
Pinot Nero, affinamento in botti grandi - 75 cl - 13,5 % vol. - 2016

ROSATO

Lagrein Rosè "Cantina Terlano" Sudtirolo DOC: € 16,00
Lagrein, secco e asciutto - 75 cl - 13,5 % vol. - 2016

BIANCO FERMO

Arçentarie Chardonnay "Villa Piccola" Dolomiti IGT: € 14,00
Chardonnay, secco e armonico - 75 cl - 13,5 % vol. - 2016

Arçentarie Muller Thurgau "Villa Piccola" Dolomiti IGT: € 15,00
Muller Thurgau, asciutto, fresco, fruttato e armonico - 75 cl - 12,5 % vol. - 2016

SPUMANTE METODO CLASSICO

Conte Federico Riserva Brut "Masi" Trento DOC: € 29,00
Metodo Classico, Chardonnay e Pinot Nero - 75 cl - 12,5 % vol. - 2012



Umbria

ROSSO FERMO

Montefalco Rosso "Az. Agr. Rocca di Fabbri" DOC: € 16,00
Sangiovese e Sagrantino, affinamento botti di rovere - 75 cl - 13,5 % vol. - 2013

Gallo d'Oro
Traditional Parma cuisine
Ristorante - Taverna



Nei vini sono presenti solfiti

Veneto

ROSSO FERMO

Brentino 2015 "Az. Agr. Maculan" Breganze DOC: € 18,00

Merlot 55%, Cabernet Sauvignon 45%, affinamento 50% botti acciaio 50% barriques - 75 cl - 13,0 % vol.

Brentino 2015 "Az. Agr. Maculan" Breganze DOC: € 9,50

Merlot 55%, Cabernet Sauvignon 45%, affinamento 50% botti acciaio 50% barriques - 375 ml - 13,0 % vol.

Cabernet Sauvignon "Gambrinus" Venezia DOC: € 15,00

Cabernet Sauvignon, affinamento in botti di rovere - 75 cl - 13,0 % vol. - 2015

Merlot "Gambrinus" Venezia DOC: € 15,00

Merlot secco, affinamento in botti in rovere - 75 cl - 13,0 % vol. - 2014

Bonacosta Valpolicella Classico "Masi" DOC: € 16,00

Corvina e Rondinella e Molinara , fresco e acido - 75 cl - 12,0 % vol. - 2016

Bonacosta Valpolicella Classico "Masi" DOC: € 8,50

Corvina e Rondinella e Molinara, fresco e acido - 375 ml - 12,0 % vol. - 2016

Costasera Amarone della Valpolicella Classico "Masi" DOCG: € 48,00

Corvina, Rondinella e Molinara, fruttato, morbido, caldo, pieno - 75 cl - 15,0 % vol. - 2012

BIANCO FERMO

Pinot Grigio delle Venezie "Gambrinus" IGT: € 15,00

Pinot Grigio, secco - 75 cl - 13,0 % vol. - 2015

BIANCO FRIZZANTE

Valdobbiadene Prosecco Superiore Millesimato "Corte delle Rose" DOCG: € 18,00

Glera, fresco, armonico, fruttato - 75 cl - 11,0 % vol.

Prosecco Extra Dry "Montelvini" DOC: € 12,00

Glera, fresco e caratteristico - 75 cl - 11,0 % vol.

Gallo d'Oro
Traditional Parma cuisine
Ristorante - Taverna



Nei vini sono presenti solfiti

Francia

CHAMPAGNE

Champagne Brut Grand Cru Carte Blanche "Etienne Lefèvre": € 38,00
Pinot Nero 90%, Chardonnay 10% - 75 cl - 12,5 % vol.

Champagne Brut Cuvée Carte d'Or "Delouvin Nowack": € 41,00
Pinot Mounier - 75 cl - 12,5 % vol.

Champagne Brut Cuvée Premier Cru Carte d'Or "Gaidoz - Forget": € 44,00
Pinot Meunier 80%, Pinot Nero 10%, Chardonnay 10% - 75 cl - 12,5 % vol.

Vino da Dessert

Passito di Falanghina Otrè "Teatum": € 19,00
Moscato e Falanghina - 50 cl - 14,0 % vol.

Passito di Falanghina Otrè "Teatum": € 4,00
Moscato e Falanghina - bicchiere - 14,0 % vol.

Passito di Pantelleria Ben Ryè "Donna Fugata" DOC: € 32,00
Moscato di Alessandria(Zibibbo) - 375 ml - 15,0 % vol. - 2015

Passito di Pantelleria Ben Ryè "Donna Fugata" DOC: € 7,00
Moscato di Alessandria(Zibibbo) - bicchiere - 15,0 % vol. - 2015

Birre

Birra Moretti: € 3,00
Lager - 33 cl - 4,6 % vol.

Menabrea: € 3,00
Lager - 33 cl - 4,8 % vol.

Gallo d'Oro
Traditional Parma cuisine
Ristorante - Taverna



Nei vini sono presenti solfiti