

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*:	€ 4,00
rectangles de pâte frits(sans lactose)	
Polenta Taragna frite:	€ 4,00
Gâteau avec orties*:	€ 5,00
Croûtons avec tomates tricolores*:	€ 6,50
Parmigiano Reggiano fromage de montagne:	€ 7,00
fromage seulement de lait, sal et caillé, affiné de plus de 30 mois et naturellement sans lactose	
Ciccioli:	€ 5,00
produit de travail de viande de porc par pressage	
Cicciolata de Parme:	€ 6,00
produit de travail de viande de porc, cuit et épicé	
Jambon de Parme:	€ 8,00
cuisses de porc et sel, affiné minimum 20 mois à Langhirano (Parme)	
Culatello de Zibello:	€ 10,00
partie haute de cuisse de porc, salé et affiné 16 mois à Zibello (Parme)	
Culatta (Culatello avec couenne):	€ 8,50
partie haute de cuisse de porc, salé et affiné 16 mois avec couenne	
Épaule cru de montagne :	€ 10,00
Épaule de porc, salée et affiné 20 mois environ	
Épaule cuite de San Secondo coupée à la main:	€ 7,50
Épaule de porc, salée et cuit. Produit à San Secondo (Parme)	
Saucisson de Felino "comme une fois":	€ 7,00
Porc haché, avec sel et poivre ajouté	
Coppa di Parma:	€ 7,50
Partie du muscle cervical de porc, affiné. Goût doux	
Lard:	€ 6,50
Partie du ventre de porc, salé et affiné. Goût doux	
Gorge Aromatisée:	€ 6,50
partie entre l'épaule et la partie inférieure de la tête, salé et aromatisé et vieilli pendant 6 mois	
Charcuterie du fermier:	€ 8,00
Saucisson de Felino, cicciolata, ciccioli, lard, épaule cuit de San Secondo	
"Les bijoux de Parme" charcuteries assortie:	€ 11,00
Culatello de Zibello, Jambon de Parma, Coppa, Saucisson de Felino	

Les premiers plats

pâtes fraîches maison

Raviolis de Blettes*:	€ 8,00
assaisonnés avec beurre et Parmigiano Reggiano	
Raviolis de Courge*:	€ 8,00
assaisonnés avec beurre et Parmigiano Reggiano	
Tortelli aux pommes de terre et à la chicorée rouge*:	€ 8,00
assaisonnés avec beurre et Parmigiano Reggiano	
Tris de raviolis*:	€ 9,50
assaisonnés avec beurre et Parmigiano Reggiano	
La Tortellata*:	€ 45,00
plat de raviolis avec minimum 6 portions	
Risotto avec Culatello*:	€ 9,50
Pâte avec haricots*:	€ 7,50
avec croûte de Parmigiano Reggiano 30 mois	
Petits raviolis en bouillon*:	€ 8,50
La Cappellata*:	€ 48,00
Soupière avec petits raviolis en bouillon avec minimum 6 portions	
Pâtes maltagliati avec speck et épinards*:	€ 8,50
Lasagne bolognaise*:	€ 8,50
temps de préparation minimum 15 minutes	
Pappardelle à la sauce au Strolghino de Culatello*:	€ 9,00
Soupe au chou*:	€ 8,50
haut en contenu antioxydant	



Deuxièmes Plats

Noyer de veau farcie au four*: € 9,00

Aubergines à la façon de Parme *:€ 8,50

temps de préparation minimum 15 minutes

Tartare de cheval (possibilité de le blanchir légèrement): € 8,00

Côtes de cheval cuit au four*: € 13,00

temps de préparation minimum 15 minutes

Joue de porc avec une sauce aux pommes vertes*: € 9,00

Verrat avec cacciatora sauce (tomates et herbes)*: € 9,50

Vecchia di cavallo "Vécia col piss": € 8,50

cheval hachée, pommes de terre en sauce , tomate fraîche, poivron, oignons, cèleri

Fassona Burger aux pommes de terre et aux sauces*: € 8,50

Roastbeef*: € 9,50

Polenta taragna bâclée*: € 9,00

Jarret de Jambon avec pommes de terre au four*: € 9,00

Escargot alla Bourguignonne*: € 11,00

temps de préparation minimum 15 minutes

Dégustation de fromages avec confiture assortie*: € 9,50

confiture assortie et miel de châtaigne



Spécialités grillées

Côtelette de veau :	€ 10,00
Côte de bœuf avec os:	€ 15,00
Filet de Cheval grillé:	€ 15,00
Tranches de fassona piémontaise grillées:	€ 14,50
avec Parmigiano et roquette	

Grand salades

Salade des Legumes*:	€ 9,00
légumes frais et bouillis, burrata fromage et flocons de Parmigiano Reggiano	
Salade de Parma Jambon*:	€ 9,50
légumes frais et bouillis, burrata fromage, Parma jambon, tomates	
Salade de poulet du citron*:	€ 10,00
salade, celeri, carottes, mais, tomates et poulet du citron	

Garnitures

Salade mêlée:	€ 4,00
avec carottes, daicon, tomates	
Purea de violettes pommes de terre:	€ 4,00
haut en contenu antioxydant	
Pommes de terre au four:	€ 4,00
Légumes cuits à l'eau:	€ 4,00
carottes tricolores, violettes pomme de terres et chou, avec haut en contenu antioxydant	
Epinards et Courgettes:	€ 4,00
Légumes au gratin*:	€ 4,00
Polenta taragna:	€ 4,00
Lentilles tricolores:	€ 4,00

Pour les desserts consultez la fiche correspondante

Pain et couvert € 2,50

S'il vous plaît veuillez demander le compte à la table

Menu Enfants

avec portions réduites (seulement par enfants)

Premiers plats

Little stars pasta in meat stock*:	€ 3,50
Petits raviolis en bouillon*:	€ 5,00
Pate avec tomate*:	€ 4,00
Raviolis de Blettes*:	€ 4,00

assaisonnés avec beurre et Parmigiano Reggiano

Deuxiemes plats

Tartare de cheval (possibilité de le blanchir légèrement):	€ 5,00
Escalope de cheval minute:	€ 5,00
Fassona Burger avec pommes de terre*:	€ 5,00
Salade mêlée:	€ 2,50
Purea de Violettes pommes de terre*:	€ 2,50
Légumes cuits à l'eau :	€ 2,50

*Pain et couvert gratuit
jusu a 12 ans*

Gallo d'Oro
Traditional Parma cuisine
Ristorante - Taverna



* Pour details sur allergènes les dernières pages

Menu Dégustation

Seulement au déjeuner du lundi au vendredi, jours fériés exclus
Vous avez la possibilité de déguster des portions réduites de nos plats typiques

Menu fixe dégustation

Premier et Deuxième plat, Dessert, Eau, café:	€ 17,00
Hors-d'oeuvre, Premier et Deuxième plat, Dessert, Eau, Café:	€ 20,00
Hors-d'oeuvre, Torta frita, Premier et Deuxième plat, Dessert, Eau, Café:	€ 22,00

Menu dégustation à la carte

ideal for the children

Hors-d'oeuvres (portions réduites)

Torta Fritta*:	€ 2,00
fried bread pasta in lard	
Polenta taragna frite*:	€ 2,00
Parmigiano Reggiano fromage de montagne 30 mois*: ...	€ 4,00
fromage seulement de lait, sel et caillé, affiné de plus de 30 mois et sans lactose	
Jambon de Parma:	€ 6,00
cuisse de porc et sel, affiné minimum 20 mois à Langhirano (Parme)	
Culatta (Culatello avec couenne):	€ 6,50
partie haute de cuisse de porc, salé et affiné 16 mois avec couenne	
Épaule cuite de San Secondo coupée à la main:	€ 5,50
Épaule de porc, salée et cuit. Produit à San Secondo (Parme)	
Saucisson de Felino "comme une fois":	€ 5,00
Porc haché, avec sel et poivre ajouté	
Coppa Parma:	€ 5,50
Partie du muscle cervical de porc, affiné. Goût doux	
Lard:	€ 4,50
Partie du ventre de porc, salé et affiné. Goût doux	
Gorge Aromatisée:	€ 4,50
partie entre l'épaule et la partie inférieure de la tête, salé et aromatisé et vieilli pendant 6 mois	

Gallo d'Oro
Traditional Parma cuisine
Ristorante - Taverna



* Pour détails sur allergènes les dernières pages

Les Premiers Plats (portions réduites)

pâtes fraîches maison

Raviolis de Blettes*: € 5,00
assaisonnés avec beurre et parmigiano

Raviolis de Courge*: € 5,00
assaisonnés avec beurre et parmigiano

Raviolis de pommes de terre et à la chicorée rouge*: € 5,00
dressed with butter and Parmiggiano Reggiano

Tris de Raviolis*: € 6,00
assaisonnés avec beurre et parmigiano

Risotto avec Culatello*: € 6,00

Petits raviolis en bouillon *: € 5,50

Pâtes maltagliati avec speck et épinards*: € 5,50

Pappardelle à la sauce au Strolghino de Culatello*: € 6,00

Gallo d'Oro
Traditional Parma cuisine
Ristorante - Taverna



* Pour détails sur allergènes les dernières pages

Deuxièmes plats (portions réduites)

Joue de porc avec une sauce aux pommes vertes*:	€ 7,50
Tartare de cheval (possibilité de le blanchir légèrement):	€ 6,00
Polenta taragna bâclée*:	€ 7,00
Vecchia di cavallo "Vécia col pisst"*:	€ 6,50
cheval hachée, pommes de terre en sauce , tomate fraîche, poivron, oignons, céleri	
Roastbeef*:	€ 7,50

Desserts et fruits (portions réduites)

Gâteau de la Maison:	€ 3,00
Tiramisù*:	€ 3,00
Mousse de flip oeuf*:	€ 3,00
Nougat parfait*:	€ 3,00

Pain et couvert € 2,50

Gallo d'Oro
Traditional Parma cuisine
Ristorante - Taverna



* Pour détails sur allergènes les dernières pages

Boissons

APÉRITIF

Spritz, Bellini:	€ 5,00
Prosecco glass:	€ 3,50
Malvasia:	€ 2,50
Martini Rouge:	€ 3,50
Martini Blanc:	€ 3,50
Pernod:	€ 3,50
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



Cafétéria

Espresso Cafè:	€ 1,00
Macchiato Cafè:	€ 1,50
Décaféiné Cafè:	€ 1,50
Cafè Arosè :	€ 2,00
Orge:	€ 1,50
Tea/Infusion:	€ 2,50

EAU

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



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

Croutons with tricolors tomatoes: GLUTEN

Erbazzone: GLUTEN, LACTOSE, EGGS

PREMIERS PLATS

Raviolis des Blettes: GLUTEN, OEUF, LACTOSE

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

Raviolis de pommes de terres: GLUTEN, OEUF, LACTOSE

Risotto avec Culatello: LACTOSE

Pate avec haricots: CELERI

Petits raviolis en bouillon: GLUTEN, OEUF, LACTOSE, CELERI, SULPHITES

Pâtes maltagliati avec speck et épinards: GLUTEN, OEUF, LACTOSE

Lasagne: GLUTEN, OEUF, LACTOSE, CELERI, SULPHITES

Pappardelle au Culatello: GLUTEN, OEUF, LACTOSE, SULPHITES

Soupe au chou: GLUTEN, CELERI

DEUXIEMES PLATS

Noyer de veau farcie au four: LACTOSE, OEUF, GLUTEN, CELERI, SULPHITES

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

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

Verrat avec cacciatora sauce: CELERI, SULPHITES

Rôti de veau aux pruneaux et aux amandes: AMANDE, LACTOSE, OEUF, GLUTEN, SULPHITES, CELERI

Fassona Burger : LACTOSE, OEUF, GLUTEN Sauce: MOUTARDE, SULPHITES, CELERI



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

Polenta bâclée : LACTOSE, SULPHITIS, OEUFS

Jarret de Jambon: LACTOSE, GLUTEN

Escargot Bourguignonne: LACTOSE, GLUTEN, SULPHITIS

Côtelettes d'agneau: LACTOSE, SULPHITIS, OEUFS, PISTACHI

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

DESSERTS

Spongatine: GLUTEN, LACTOSE, PIGNONS, NOIX, OEUFS

Gâteau au chocolat et poire: GLUTEN, LACTOSE, OEUFS, NOISETTES ET AMANDES, SOJA

Sbrisolona: AMANDES, LACTOSE, GLUTEN, OEUFS

Gâteau au chocolat et amandes: LACTOSE, OEUFS, AMANDES

Mousse de sabayon: OEUFS, COLLE DE POISSON

Tiramisù: LACTOSE, GLUTEN, OEUFS

Semifreddo Nougat: OEUFS, NOISETTES, GLUTEN

