

# Gallo d'Oro

*Traditional Parma cuisine*  
*Ristorante - Taverna*



*Menu*



El restaurante Parma Gallo d'Oro se encuentra en el centro de la ciudad, detrás de Piazza Garibaldi, la plaza principal de Parma. El ambiente es el de una taberna típica, con bóvedas antiguas y un ambiente informal que refleja el menú genuino de la tradición de la ciudad.

Estimado cliente, si tiene alergias o intolerancias alimentarias, le pedimos amablemente que avise a nuestro personal que le atienda de la mejor manera posible.



**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](mailto:info@gallodororistorante.it) e sito internet: [www.gallodororistorante.it](http://www.gallodororistorante.it)

*\*por detalles alegemos consulte las ultimas paginas*

# Entradas

de nuestras colinas

Torta Frita*:	€ 4,00
pasta de pan frita en la grasa(sin lactosa)	
Polenta Taragna Frita:	€ 4,00
Erbazzone a las ortigas*:	€ 5,00
pasta rellena con ortigas, panceta y Parmigiano Reggiano queso	
Tostadas con tomatitos tricolores*:	€ 6,50
Parmigiano Reggiano de montaña:	€ 7,00
queso solo de leche, sal y cuajo, añejado mas de 30 meses y sin lactosa	
Ciccioli:	€ 5,00
producto del trabajo del cerdo a través del prensado	
Cicciolata de Parma:	€ 6,00
producto del trabajo de la carne de cerdo, cocinada y con especias	
Jamón de Parma:	€ 8,00
muslo de cerdo y sal, añejado min 20 meses en Langhirano (Parma)	
Culatello de Zibello:	€ 10,00
Parte alta del muslo de cerdo, añejado 16 meses en Zibello (Parma)	
Culatta (Culatello con cortezas):	€ 8,50
Parte alta del muslo de cerdo, añejado 16 meses con cortezas	
Strolghino de Culatello:	€ 7,00
salchichòn de pasta de culatello (Parte alta del muslo de cerdo)	
Hombro crudo de montaña :	€ 10,00
hombro de cerdo, salado y añejado 20 casi meses	
Hombro cocinado de San Secondo cortado a mano: .....	€ 7,50
hombro de cerdo, salado y cocinado. Producido en San Secondo (Parma)	
Salami de Felino "como una vez": .....	€ 7,00
Carne de cerdo molida, con sal y pimienta añadidos	
Coppa de Parma:	€ 7,50
Parte del músculo cervical del cerdo, sabor dulce, añejado	
Panceta:	€ 6,50
Parte del vientre de cerdo, salada y añejada. Sabor dulce	
Garganta con aromas:	€ 6,50
parte entre el hombro y la parte inferior de la cabeza, salado, con sabor y envejecida por 6 meses	
Embutidos del Granjero:	€ 8,00
Salami de Felino, cicciolata, ciccioli, panceta, hombro cocido de San Secondo	
"Los manjares de Parma" embutidos mixtos: .....	€ 11,00
Culatello con cortezas, Jambon de Parma, Coppa, Salami de Felino	

# Primeros platos

pasta fresca hecha en casa

Tortelli de hierbas*: condimentados con mantequilla y parmesano	€ 8,00
Tortelli de Calabaza*: condimentados con mantequilla y parmesano	€ 8,00
Tortelli de papas violetas y achicoria roja*: condimentados con mantequilla y parmesano	€ 8,00
Tris de Tortelli*: condimentados con mantequilla y parmesano	€ 9,50
La Tortellata*: cacerola de Tortelli con un mínimo de 6 porciones	€ 45,00
Risotto con Culatello*:	€ 9,50
Fideos con frijoles*: con pedazos de queso Parmiggiano Reggiano 30 meses	€ 7,50
Cappelletti en caldo*:	€ 8,50
La Cappellata en caldo*: sopera de cappelletti en caldo con un mínimo de 6 porciones	€ 48,00
Maltagliati Fideos con Mota y Espinaca*:	€ 8,50
Lasagne con ragu de carne*: tiempo de preparacion minimo 15 minutos	€ 8,50
Pappardelle con ragu de Strolghino de Culatello*:	€ 9,00
Crema de coles*: alto en contenido de antioxidantes	€ 8,50

Gallo d'Oro  
Traditional Parma cuisine  
Ristorante - Taverna



\*por detalles alegemos consulte las ultimas paginas

# Segundos Platos

Punta de ternera rellena al horno\*: ..... € 9,00

Berenjena a la Parmesana \*: ..... € 8,50

Tartare de caballo crudo (posibilidad cocido): ..... € 8,00

Costillas de caballo a l'orno\*: ..... € 13,00

tiempo de preparacion minimo 15 minutos

Almohadas de cerdo con salsa de manzanas verdes\*: .... € 9,00

Verraco a la salsa cacciatora\*: ..... € 9,50

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

picado de caballo, papas en mojada, tomates frescos, pimentones, cebollas

Fassona Hamburger con papas y salsas\*: ..... € 8,50

Roastbeef\*: ..... € 9,50

Polenta Taragna equivocada con salsa de strolghino\*: .... € 9,00

Espinilla de jamon al horno con papas\*: ..... € 9,00

Caracoles a la Burguignonne\*: ..... € 11,00

tiempo de preparacion minimo 15 minutos

Degustacion de quesos con marmeladas mistas\*: ..... € 9,50

con mermeladas caseras y miel de castaña



# A la parrilla

- Albòndigas de ternera piamontesa a la parrilla: ..... € 10,00  
Costilla de ternera con hueso: ..... € 15,00  
Filete de caballo a la parrilla: ..... € 15,00  
Rebanada de ternera piamontesa a la parrilla: ..... € 14,50  
con rucula y parmigiano reggiano queso

## Grande Ensaladas

- Ensalada de verduras\*: ..... € 9,00  
verduras frescas y cocodas, burrata queso y escamas Parmigiano Reggiano  
Ensalada de jamon de parma\*: ..... € 9,50  
verduras frescas y cocodas, jamon de parma, burrata y escamas Parmigiano Reggiano  
Ensalada de pollo al limon\*: ..... € 10,00  
ensalada, apio, zanahorias , mais, tomates y pollo al limon

## Guarniciones

- Ensalada mixta: ..... € 4,00  
con zanahorias tricolores, daicon, tomates  
Purea de papas violetas: ..... € 4,00  
alto en contenido antioxidantes  
Paspas al horno: ..... € 4,00  
Verduras hervidas: ..... € 4,00  
zanahorias tricolores, papas violetas y coles, alto en contenido de antioxidantes  
Espinacas y Zucchini: ..... € 4,00  
Verduras gratinadas\*: ..... € 4,00  
Polenta taragna: ..... € 4,00

*Para los postres consulte la relativa carta*

*Pan y cubierto € 2,50*

*Por favor solicite la cuenta en la mesa*

# Menú para Niños

con porciones reducidas (solo para niños)

## Primeros platos

Fideos en caldo*:	€ 3,50
Cappelletti en caldo*:	€ 5,00
Fideos con tomate*:	€ 4,00
Tortelli de hierbas*: condimentados con mantequilla y parmesano	€ 4,00

## Segundos Platos

Tartare de caballo crudo (posibilidad cocido):	€ 5,00
Albondigas de caballo:	€ 5,00
Albòndigas de ternera piamontesa a la parrilla*:	€ 5,00
Ensalada mixta:	€ 2,50
Purea de papas*:	€ 2,50
Verduras hervidas:	€ 2,50

*Pan y cubierto gratuito  
hasta 12 años*

Gallo d'Oro  
Traditional Parma cuisine  
Ristorante - Taverna



\*por detalles alegemos consulte las ultimas paginas

# Menù de Degustaciòn

Solo en la hora del almuerzo de lunes a viernes, excluidos los feriados  
**podrá degustar porciones reducidas de nuestros platos típicos**

## Menù fijo de degustaciòn

- Primero, Segundo Plato, Postres, Agua, Cafè: ..... € 17,00  
Entradas, Primero, Segundo Plato, Postres, Agua, Cafè: ... € 20,00  
Entradas, Torta Frita, Primero, Segundo Plato, Postres, Agua, Cafè: € 20,00

## Menù de degustacion a la carta

ideal para los chicos

### Entradas (porciones reducidas)

- Torta Frita\*: ..... € 2,00  
frita en el lardon
- Parmigiano Reggiano de montaña: ..... € 4,00  
queso solo de leche, sal y cuajo, añejado mas de 30 meses y sin lactosa
- Jamòn de Parma: ..... € 6,00  
muslo de cerdo y sal, añejado min 20 meses en Langhirano (Parma)
- Culatta (Culatello con cortezas): ..... € 6,50  
Parte alta del muslo de cerdo, añejado 16 meses con cortezas
- Hombro crudo de montaña : ..... € 7,00  
hombro de cerdo, salado y añejado 20 casi meses
- Hombro cocido de San Secondo cortada a mano: ..... € 5,50  
hombro de cerdo, salado y cocinado. Producido en San Secondo (Parma)
- Salami de Felino "como una vez": ..... € 5,00  
Carne de cerdo molida, con sal y pimienta añadidos
- Coppa de Parma: ..... € 5,50  
Parte del músculo cervical del cerdo, sabor dulce, añejado
- Panceta: ..... € 4,50  
Parte del vientre de cerdo, salada y añejada. Sabor dulce
- Garganta con aromas: ..... € 4,50  
parte entre el hombro y la parte inferior de la cabeza, salado, con sabor y envejecida por 6 meses

Gallo d'Oro  
Traditional Parma cuisine  
Ristorante - Taverna



\*por detalles alegamos consulte las ultimas paginas



## Los Primeros Platos (porciones reducidas)

pasta fresca hecha en casa

Tortelli de Hierbas*:	€ 5,00
condimentados con mantequilla y parmesano	
Tortelli de Calabaza*:	€ 5,00
condimentados con mantequilla y parmesano	
Tortelli de Papas violetas con achicoria roja*:	€ 5,00
condimentados con mantequilla y parmesano	
Tris de Tortelli*:	€ 6,00
condimentados con mantequilla y parmesano	
Risotto de Culatello*:	€ 6,00
Cappelletti en caldo*:	€ 5,50
Maltagliati Fideos con espinacas y speck*:	€ 5,50
Pappardelle con ragu de strolghino de culatello*:	€ 6,00

Gallo d'Oro  
Traditional Parma cuisine  
Ristorante - Taverna



\*por detalles alegemos consulte las ultimas paginas

## *Segundos Platos (porciones reducidas)*

Almohadas de cerdo con salsa de manzanas verdes*:	€ 7,00
Tartare de caballo crudo (o cocido):	€ 6,00
Polenta Taragna equivocada con salsa de strolghino*:	€ 7,00
Vecchia di cavallo "Vécia col pìst"*:	€ 6,50
picado de caballo, papas en mojada, tomates frescos, pimentones, cebollas	
Roastbeef*:	€ 7,50

## *Postres y fruta (porciones reducidas)*

Tartas de la casa*:	€ 3,00
Tiramisù*:	€ 3,00
Mousse de ponche de huevo*:	€ 3,00
Semihelado de turrón*:	€ 3,00

*Pan y cubierto € 2,50*

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



\*por detalles alegemos consulte las ultimas paginas

# Bebidas

## APERITIVO

Spritz, Bellini: .....	€ 5,00
Vaso de 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

## BEBIDAS EN LATA Y NON ALCOLICAS

Crodino : .....	€ 3,00
San Bitter red : .....	€ 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
Jugos de fruta(melocoton, pera y damasco): .....	€ 3,00



# Cafeteria

Caffè expreso: .....	€ 1,50
Caffè con leche: .....	€ 1,50
Caffè con alcohol : .....	€ 2,00
Caffè de Cebada: .....	€ 1,50
The/Infusìon: .....	€ 2,50

## AGUA

Agua Mineral sin gas 70 cl: .....	€ 2,00
Agua Mineral con gas 70 cl: .....	€ 2,00



# Lista de Alérgenos por platos

Al elaborar la pasta fresca en nuestra cocina, le recordamos que es posible que haya trazas de gluten en todos nuestros platos.

## ENTRADAS

**Torta Frita:** GLUTEN

**Erbazzone:** GLUTEN, LACTOSA, UEVOS

**Tostadas:** GLUTEN

## PRIMEROS PLATOS

**Tortelli de Hierbas:** GLUTEN, UEVOS, LACTOSA

**Tortelli de Calabaza:** GLUTEN, UEVOS, LACTOSA, MOSTAZA , ANHÍDRIDO SULFUROSO

**Tortelli de Papas:** GLUTEN, UEVOS, LACTOSA

**Risotto de Culatello:** LACTOSA

**Cappelletti en caldo:** GLUTEN, UEVOS, LACTOSA, APIO, SULFITOS

**Fideos con frijoles:** APIO

**Maltagliati Fideo speck y espinaca:** GLUTEN, UEVOS, LACTOSA

**Lasagne:** GLUTEN, UEVOS, LACTOSA, APIO, SULPHITES

**Tagliatelle con ragu:** GLUTEN, UEVOS, LACTOSA, SULFITOS

**Crema de coles:** GLUTEN, APIO

## SEGUNDOS PLATOS

**Punta de ternera rellena al horno:** GLUTEN, UEVOS, LACTOSA, APIO, SULFITOS

**Berenjena a la parmesana :** GLUTEN, LACTOSA, APIO

**Almohadas de cerdo con salsa de manzanas verdes:** GLUTEN, SULFITOS, APIO

**Ternera cocida con ciruelas y amendras:** ALMENDRA, LACTOSA, UEVOS, GLUTEN, SULFITOS, APIO

**Fassona Hamburguesa :**LACTOSA, UEVOS, GLUTEN      Salsas: MOSTAZA, SULFITOS, APIO



# Lista de Alergenos por plato

Al elaborar la pasta fresca en nuestra cocina, le recordamos que es posible que haya trazas de gluten en todos nuestros platos.

**Roastbeef:** SULFITOS

**Polenta equivocada :** LACTOSA, SULFITOS, UEVOS

**Hombro cocido de cerdo con purée de papas :** LACTOSA, APIO

**Caracoles a la Bourguignon:** LACTOSA, GLUTEN, SULFITOS

**Costillas de cordero:** LACTOSA, SULFITOS, UEVOS, PISTACHOS

**Degustación de quesos :** LACTOSA

## GRANDE ENSALADAS

**Ensalada con verduras:** LACTOSA

**Ensalada con jamon de parma:** LACTOSA

**Ensalada con pollo al limon:** APIO

## GUARNICIONES

**Purée de papas:** LACTOSA

**Verduras gratinadas :** GLUTEN, LACTOSA

## POSTRES

**Spongatine:** GLUTEN, LACTOSA, PINONES, NUECES, UEVOS

**Torta de chocolate y peras:** LACTOSA, GLUTEN, UOVOS, SOJA, ALMENDRAS Y AVELLANAS

**Tarta "Sbrisolona":** ALMENDRAS, LACTOSA, GLUTEN, UEVOS

**Torta de chocolate y almendras:** LACTOSA, UEVOS, ALMENDRAS

**Mousse de ponche de uovo:** UEVOS, GELATINAS

**Tiramisù:** LACTOSA, GLUTEN, UEVOS

**Semihelado al turon:** UEVOS, AVELLANAS, GLUTEN

