



MENU

## UN PÒ DI NOI

La storia dell'**Osteria il Gallo** risale all'anno 1995 quando, la mia famiglia, acquista l'immobile e vi crea un ristorante di pesce molto noto ai tempi. Al raggiungimento dell'età pensionabile, Vittorio e Camilla, i miei genitori, mi cedono l'attività e, piena di energia, comincio a pensare a qualche novità...

É così che nel 2003 decido di creare ed importare a Rimini la ormai famosa "**Pizza al Metro**"!

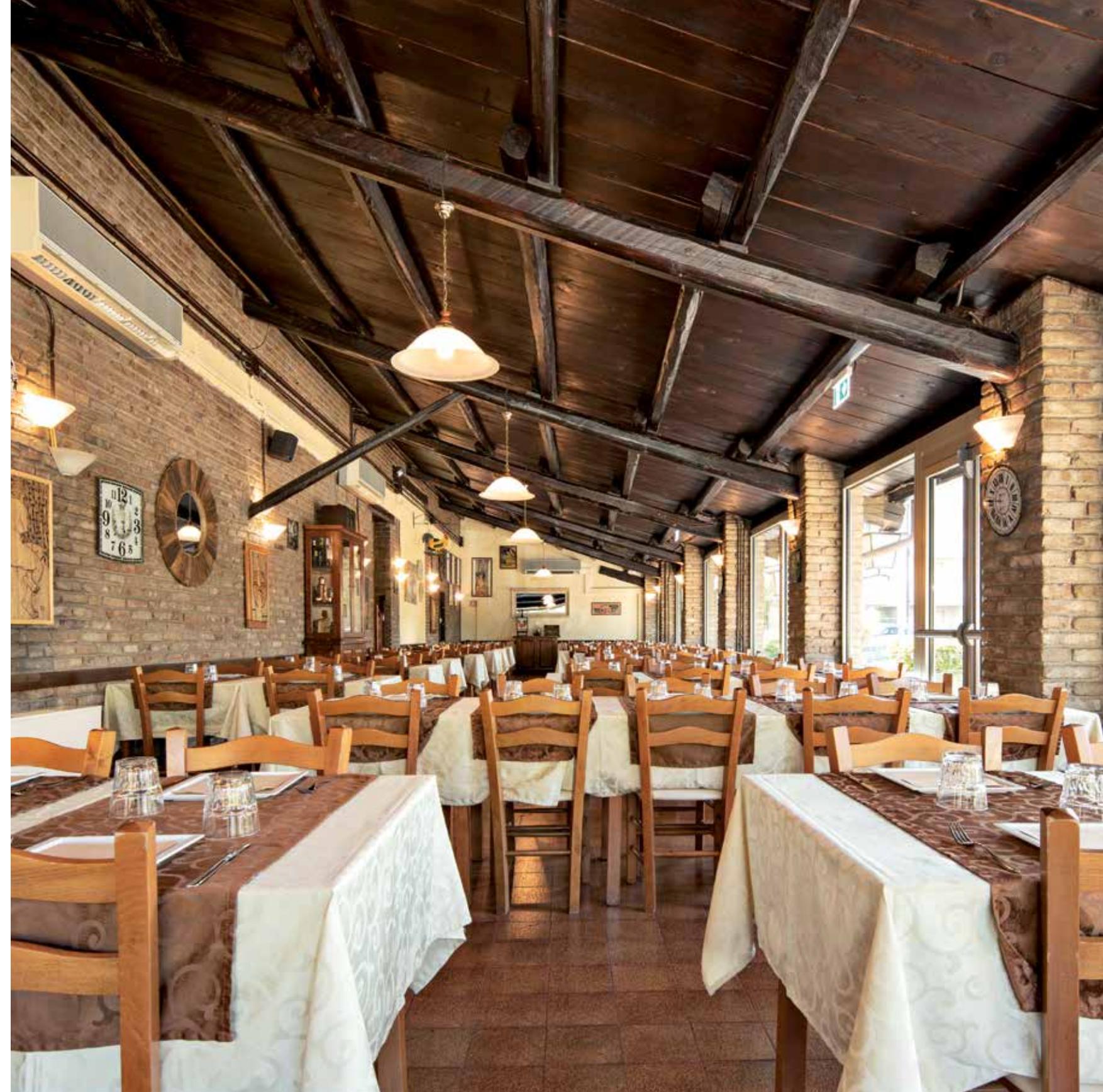
Forte di un'esperienza trentennale tramandata dai miei genitori, abbinò il saper fare, i rituali e le regole codificate all'arte della pizza alla passione e all'amore per la cucina, perché si sa: *per dare vita ad "un'opera culinaria" è necessaria una certa filosofia di vita e nobiltà d'animo.*

Per i miei clienti scelgo solo prodotti di qualità e certificati con D.O.C, D.O.P e I.G.P. Coccolo anche i palati più esigenti con **partner selezionati** tra cui l'azienda agricola *Zavoli* per la fornitura dei salumi; per gli Hamburger, l'azienda *Ham Gourmet Burger* e per la fornitura di carne, l'azienda agricola *San Giobbe*.

Una cucina tradizionale rivisitata in chiave moderna. Portate apparentemente semplici, ma ricercate nei minimi dettagli. Gli amanti della cucina genuina potranno gustare la bontà tipica del ristorante km0, con prodotti selezionati e freschissimi. La nostra Pizza al Metro è un mix di sapori, abbinamenti e gusti che vi conquisterà al primo boccone, per un momento di gusto... indimenticabile!

Buona degustazione,  
Silvia

  
**OSTERIA IL GALLO**  
RIMINI  
Padulli | Since 1995





## PIZZE CLASSICHE

**MEZZO METRO MARGHERITA**

**MEZZO METRO FARCITO**

Due farciture a scelta

**1 METRO MARGHERITA**

**1 METRO FARCITO**

Tre farciture a scelta



## PIZZE SPECIALI

**MEZZO METRO MARINARA**

**MEZZO METRO FORNARINA  
CON PROSCIUTTO CRUDO**

Prosciutto crudo fiocco di rustichello romagnolo  
*azienda agricola Zavoli 18-23 Presidio Slow Food*





## I NOSTRI INGREDIENTI SPECIALI

### **MOZZARELLA:**

Fior di latte caseificio Centrale del latte di Cesena km0

### **MOZZARELLA DI BUFALA:**

D.O.P. campana

### **PROSCIUTTO CRUDO:**

Fiocco di rustichello romagnolo *Zavoli presidio slow food*

### **SPECK:**

Affumicato e stagionato macelleria *Pfattner*

### **PROSCIUTTO COTTO:**

Alta qualità biancospino *fratelli Riva*

### **SALAME PICCANTE:**

Ventricina piccante

### **WURSTEL:**

Macelleria *Pfattner*

### **VERDURE:**

Verdure fresche lavorate da noi

### **FUNGHI:** Freschi

### **TONNO:** *Amati*

### **STRACCHINO:**

*Caseificio Centrale del latte di Cesena km0*

### **SALSICCIA:**

Macelleria *Zavoli*

### **ACCIUGHE:** del Cantabrico

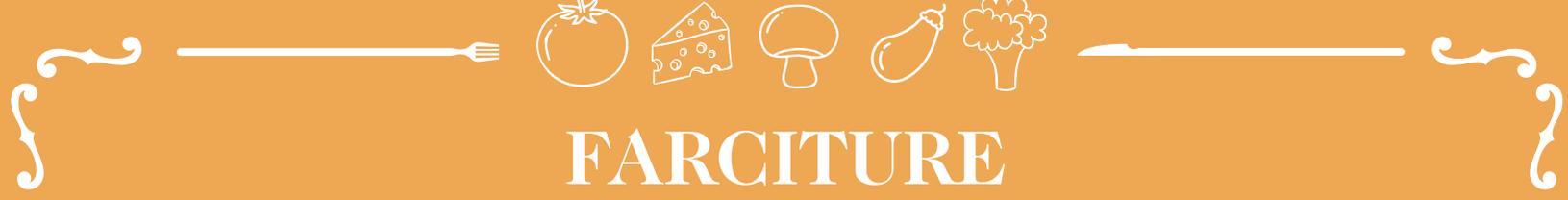
### **CAPPERI:** di Pantelleria

## GLI INGREDIENTI CONTANO!

L'Osteria sceglie per i suoi clienti solo prodotti di qualità e certificati con D.O.C, D.O.P. e I.G.P. Inoltre abbiamo una novità per i palati più esigenti: abbiamo selezionato come partner l'azienda agricola *Zavoli* per la fornitura di salumi. ([www.aziendaagricolazavoli.com](http://www.aziendaagricolazavoli.com))

Mentre per le materie prime di stagione abbiamo i prodotti freschi dell'azienda di famiglia "Agriturismo *Il Vigneto*" del fratello Luigi.

Per i prodotti caseari ci affidiamo ai prodotti di alta qualità *Centrale del latte di Cesena km 0*.



## FARCITURE

### **MARGHERITA**

Pomodoro, mozzarella fior di latte

### **NAPOLI**

Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi

### **4 STAGIONI**

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, salsiccia, carciofi, funghi

### **VEGETARIANA**

Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, radicchio, patate

### **4 FORMAGGI**

Stracchino, mozzarella, scamorza, gorgonzola

### **BUFALA E PENDOLINI**

Bufala D.O.P., pendolini

### **SPECK E RUCOLA**

Pomodoro, mozzarella, speck, rucola

### **SALAME PICCANTE**

Pomodoro, mozzarella, ventricina piccante

### **WURSTEL**

Pomodoro, mozzarella, wurstel

### **PROSCIUTTO CRUDO**

Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo

### **PROSCIUTTO COTTO**

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto

### **TONNO E CIPOLLA**

Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla

### **MELANZANE E GRANA**

Pomodoro, mozzarella, melanzane, grana

### **STRACCHINO E RUCOLA**

Pomodoro, mozzarella, stracchino, rucola

### **SALSICCIA E PATATE**

Pomodoro, mozzarella, salsiccia, patate

### **PORCINI E RUCOLA**

Pomodoro, mozzarella, porcini, rucola

### **SALSICCIA E FUNGHI**

Pomodoro, mozzarella, salsiccia, funghi

### **CRUDO, RUCOLA E GRANA**

Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola, grana

### **SPECIALITÀ**

Pomodoro, scamorza, porcini, radicchio, patate, speck

**Se non trovi la tua farcitura preferita, non esitare a chiedere! Abbiamo una vasta gamma di ingredienti a tua disposizione.**





# ANTIPASTI

## AFFETTATI

Crudo di mora romagnola *Zavoli* stagionatura 18-23 *Presidio Slow Food*, salame stagionato in cera d'api, rustichello romagnolo *Presidio Slow Food*, prosciutto cotto biancospino *fratelli Riva*, prosciutto razza suina autoctona della Romagna

## CROSTINI

Pane tipo pugliese, verdure, mozzarella, salsiccia, rustichello romagnolo *Zavoli*

## ANTIPASTO DELLA CASA

Affettati, crostini, formaggio *Centrale del Latte di Cesena km0*





## PRIMI PIATTI

### STROZZAPRETI FUNGHI E SALSICCIA

Salsiccia Azienda agricola Zavoli, funghi champignon e porcini, pendolini, prezzemolo, panna

### RAVIOLACCI ALLE PRIMIZIE DI STAGIONE

Verdure di stagione del nostro orto

### GNOCCHI ALLE VERDURE

Verdure di stagione del nostro orto

### TAGLIATELLE AL RAGÙ

Carne macinata Azienda agricola Zavoli, pomodoro, sedano, carote, cipolla, olio extravergine, sale e pepe

### TORTELLINI PASTICCIATI

Ragù e panna





## SECONDI

### FILETTO ALLA GRIGLIA

Bovino razza chianina *Azienda agricola San Giobbe*

### FILETTO AI PORCINI

Bovino razza chianina *Azienda agricola San Giobbe*

### TAGLIATA RUCOLA E GRANA

Bovino razza chianina *Azienda agricola San Giobbe*

### TAGLIATA SALE GROSSO DI CERVIA E ROSMARINO

Bovino razza chianina *Azienda agricola San Giobbe*

### COTOLETTA CON PATATE FRITTE

Cotoletta di tacchino allevato a terra *Azienda agricola Guidi*



## BURGER

### BIG BURGER

Hamburger di bovino azienda *Ham Gourmet Burger*,  
pomodoro, insalata, formaggio Leerdammer

### VEGETARIANO

Zucchine, melanzane, radicchio, scamorza affumicata





## INSALATE

### MISTA

Insalata verde, pomodori, carote

### CAPRESE

Pomodori a fette, mozzarella di bufala D.O.P., origano, basilico

### INSALATONA

Tonno, insalata verde, rucola, pendolini, olive, mozzarella, mais, uovo sodo



## CONTORNI

### PATATE FRITTE

### VERDURE ALLA GRIGLIA

Melanzane, zucchine, radicchio, funghi, pomodoro

### PATATE AL FORNO





## DOLCI FATTI IN CASA

### PANNA COTTA

Panna Centrale del latte di Cesena km.0, zucchero, colla di pesce

### SEMIFREDDO DELLA CASA

Uova, zucchero, panna Centrale del latte di Cesena km.0, amaretti, mandorle

### MASCARPONE

Mascarpone Centrale del latte di Cesena km.0, uova, zucchero, panna

### TIRAMISÙ

Mascarpone Centrale del latte di Cesena km.0, pavesini, caffè, panna, zucchero, uova

### TORTINO AL CIOCCOLATO

Uova, zucchero, farina, cioccolato fondente Lindt, burro

### SORBETTO LIMONE E CAFFÈ

Gelato al limone, caffè

### TARTUFO BIANCO, NERO, PISTACCHIO

Pasticceria artigianale Martinucci





## VINI ROSSI

VIGNA DEL GENERALE NICOLUCCI

NERO DI PREDAPPIO

SOLANO SANGIOVESE SUPERIORE 2016

ROMAGNA SANGIOVESE SUPERIORE 2017

## VINI BIANCHI

ALBANA SECCA LA BERTA



## BOLLICINE

BRUT 25 FRECCIA NERA BERLUCCHI



## BIRRE IN BOTTIGLIA

WARSTEINER WEISS BIER BOTTIGLIA 50 CL.

BIRRA ARTIGIANALE BLONDE ALE UP

Azienda agricola La Berta - 330 ml.

BIRRA ARTIGIANALE IRISH RED

Azienda agricola La Berta - 750 ml.

BIRRA ARTIGIANALE IRISH RED

Azienda agricola La Berta - 330 ml.

BIRRA ARTIGIANALE INDIA PALE

Azienda agricola La Berta - 330 ml.



## BIRRE ALLA SPINA

ISENBECK PREMIUM PILS

Piccola / Media / 1 LT.

WARSTEINER

Piccola / Media / 1 LT.





## BAR

**ACQUA MINERALE BOTTIGLIA 75 CL.**

**VINO DELLA CASA BIANCO FRIZZANTE**

1 LT. / MEZZO LT. / 1 QUARTO DI LT.

**VINO ROSSO BOTTIGLIA**

75 CL / MEZZO LT. / 1 QUARTO DI LT.

**COCA COLA ALLA SPINA**

PICCOLA / MEDIA

**COCA COLA BOTTIGLIA DI VETRO**

33 CL. / 1LT.

**COCA COLA ZERO BOTTIGLIA DI VETRO**

33 CL.

**GAZZOSA/ARANCIATA/CHINOTTO BOTTIGLIA DI VETRO**

33 CL.

**THE FREDDO LIMONE E PESCA GALVANINA BIO**

33 CL.



## CAFFÈ - AMARI

CAFFÈ

CAFFÈ CORRETTO

CAFFÈ DECAFFEINATO

CAFFÈ D'ORZO

AMARI

GRAPPE

RUM / WHISKY

LIMONCELLO / LIQUIRIZIA

LIMONCELLO BOTTIGLIETTA

LIQUIRIZIA BOTTIGLIETTA

COPERTO



—  **INFORMATIVA ALLA CLIENTELA INERENTE  
LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DI INGREDIENTI  
O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI** — 

**Ai sensi del reg. (UE) 1169/2011**

Si informano i gentili clienti che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati presso questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni (come ingredienti o tracce) derivanti dal processo produttivo.

**ELENCO DELLE SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE  
(allegato rag. use/zen)**

**Cereali contenenti glutine**

(grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.

**Crostacei** e prodotti derivati.

**Uova** e prodotti derivati.

**Pesce** e prodotti derivati.

**Arachidi** e prodotti derivati.

**Soia** e prodotti derivati.

**Latte** e prodotti derivati, incluso lattosio.

**Frutta a guscio** (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati).

**Sedano** e prodotti derivati.

**Senape** e prodotti derivati.

**Semi di sesamo** e prodotti derivati.

**Anidride solforosa e solfiti** (possibilmente contenuti nei vini).

**Lupini** e prodotti derivati.

**Molluschi** e prodotti derivati.

  
**OSTERIA IL GALLO**  
RIMINI  
Padulli | Since 1995

Si invita i gentili ospiti allergici o intolleranti a una o più sostanze sopraindicate a segnalare le proprie necessità al personale e a chiedere informazioni sugli ingredienti contenuti nelle preparazioni.



Un nostro responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire supporto e informazione aggiuntiva. Inoltre vi informiamo che è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di servizio.  
Per reperibilità di mercato, alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati.



Via Tristano e Isotta, 18 | 47922 Rimini (RN)  
Tel.: +39 0541 775813  
[www.osteriailgallo.it](http://www.osteriailgallo.it)

Osteria il Gallo - Pizza al Metro



[ilgallorimini](https://www.instagram.com/ilgallorimini)