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,
abbino 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** per la fornitura dei salumi;
per gli Hamburger, l'azienda *Gourmet Burger*
e per la fornitura di carne, produttori locali certificati.

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	€ 17.00
MEZZO METRO FARCITO Due farciture a scelta	€ 22.00
1 METRO MARGHERITA	€ 23.00
1 METRO FARCITO Tre farciture a scelta	€ 33.00

PIZZE SPECIALI

MEZZO METRO MARINARA	€ 14.00
MEZZO METRO FORNARINA CON PROSCIUTTO CRUDO	€ 19.00

I NOSTRI INGREDIENTI SPECIALI

MOZZARELLA:
Fior di latte Centrale del latte di Bressanone

MOZZARELLA DI BUFALA:
D.O.P. campana

PROSCIUTTO CRUDO:
Stagionato 24 mesi DOP

SPECK:
Affumicato e stagionato macelleria *Trentine*

PROSCIUTTO COTTO:
Alta qualità, *filiera italiana controllata*

SALAME PICCANTE:
Ventricina piccante

WURSTEL:
Macelleria *Trentine*

VERDURE:
Verdure fresche lavorate da noi

FUNGHI: Freschi

TONNO: *Amati*

STRACCHINO

SALSICCIA

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.
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 Bressanone.*

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 — € 13.00

Crudo di mora romagnola stagionatura 18-23 *Presidio Slow Food*, salame stagionato, rustichello romagnolo *Presidio Slow Food*, prosciutto cotto *filiera italiana controllata*, prosciutto razza suina autoctona della Romagna

CROSTINI — € 9.00

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

ANTIPASTO DELLA CASA — € 20.00

Affettati, crostini, formaggio *Centrale del Latte di Bressanone*

PRIMI PIATTI

STROZZAPRETI FUNGHI E SALSICCIA € 9.00

Salsiccia, funghi champignon e porcini, pendolini, prezzemolo, panna

RAVIOLACCI ALLE PRIMIZIE DI STAGIONE € 9.00

Verdure di stagione del nostro orto

GNOCCHI ALLE VERDURE € 8.00

Verdure di stagione del nostro orto

TAGLIATELLE AL RAGÙ € 7.00

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

TORTELLINI PASTICCIATI € 9.00

Ragù e panna

SECONDI

FILETTO ALLA GRIGLIA — **€ 20.00**
Bovino razza chianina *filiera italiana controllata*

FILETTO AI PORCINI — **€ 22.00**
Bovino razza chianina *filiera italiana controllata*

TAGLIATA RUCOLA E GRANA — **€ 23.00**
Bovino razza chianina *filiera italiana controllata*

TAGLIATA SALE GROSSO DI CERVIA E ROSMARINO — **€ 22.00**
Bovino razza chianina *filiera italiana controllata*

COTOLETTA CON PATATE FRITTE — **€ 11.00**
Cotoletta di tacchino allevato a terra *filiera italiana controllata*

BURGER

BIG BURGER — **€ 11.00**
Hamburger di bovino azienda *Gourmet Burger,*
pomodoro, insalata, formaggio Leerdammer

VEGETARIANO — **€ 9.00**
Zucchine, melanzane, radicchio, scamorza affumicata

INSALATE

MISTA € 4.00
Insalata verde, pomodori, carote

CAPRESE € 9.00
Pomodori a fette, mozzarella di bufala D.O.P., origano, basilico

INSALATONA € 9.00
Tonno, insalata verde, rucola, pendolini, olive, mozzarella, mais, uovo sodo

CONTORNI

PATATE FRITTE € 4.00

VERDURE ALLA GRIGLIA € 4.00
Melanzane, zucchine, radicchio, funghi, pomodoro

PATATE AL FORNO € 4.00

DOLCI FATTI IN CASA

PANNA COTTA **€ 4.00**
Panna *Centrale del latte di Bressanone*, zucchero, colla di pesce

SEMIFREDDO DELLA CASA **€ 6.00**
Uova, zucchero, panna *Centrale del latte di Bressanone*

MASCARPONE **€ 5.00**
Mascarpone *Centrale del latte di Bressanone*, uova, zucchero, panna

TIRAMISÙ **€ 6.00**
Mascarpone *Centrale del latte di Bressanone*, savoiardi, caffè, panna, zucchero, uova

TORTINO AL CIOCCOLATO **€ 6.00**
Uova, zucchero, farina, cioccolato fondente *Lindt*, burro

SORBETTO LIMONE E CAFFÈ **€ 3.00**
Gelato al limone, caffè

TARTUFO BIANCO, NERO, PISTACCHIO **€ 5.00**
Pasticceria artigianale

BIRRE IN BOTTIGLIA

WEISS BIER BOTTIGLIA 50 CL.	€ 5.00
BIRRA ARTIGIANALE ROSSA	€ 6.00
BIRRA ARTIGIANALE IPA	€ 6.00
BIRRA ARTIGIANALE BIONDA	€ 6.00

BIRRE ALLA SPINA

PILS

Piccola / Media / 1 LT. **€ 3.50 / € 4.50 / € 10.00**

HELLES OPPURE BIRRA NON FILTRATA

Piccola / Media / 1 LT. **€ 3.50 / € 5.00 / € 11.00**

BAR

ACQUA MINERALE BOTTIGLIA 75 CL.	€ 2.00
VINO DELLA CASA BIANCO FRIZZANTE 1 LT. / MEZZO LT. /1 QUARTO DI LT.	€ 9.00 / € 5.00 / € 3.00
VINO ROSSO BOTTIGLIA 75 CL / MEZZO LT. / 1 QUARTO DI LT.	€ 9.00 / € 5.00 / € 3.00
COCA COLA ALLA SPINA PICCOLA / MEDIA	€ 3.50 / € 4.00
COCA COLA BOTTIGLIA DI VETRO 33 CL. / 1LT.	€ 3.50 / € 7.50
COCA COLA ZERO BOTTIGLIA DI VETRO 33 CL.	€ 3.50
GAZZOSA/ARANCIATA/CHINOTTO BOTTIGLIA DI VETRO 33 CL.	€ 4.00
THE FREDDO LIMONE E PESCA 33 CL.	€ 4.00

CAFFÈ - AMARI

CAFFÈ	€ 1.50
CAFFÈ CORRETTO	€ 2.50
CAFFÈ DECAFFEINATO	€ 2.00
CAFFÈ D'ORZO	€ 2.00
AMARI	€ 3.50
GRAPPE	€ 4.50
RUM / WHISKY	€ 6.00
LIMONCELLO / LIQUIRIZIA	€ 1.50
LIMONCELLO BOTTIGLIETTA	€ 6.00
LIQUIRIZIA BOTTIGLIETTA	€ 7.00

COPERTO € 1.50

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.

OSTERIA IL GALLO

RIMINI

Padulli | Since 1995

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

Osteria il Gallo - Pizza al Metro

ilgallorimini