



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...

È 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 € 18.00

MEZZO METRO FARCITO € 24.00

Due farciture a scelta

1 METRO MARGHERITA € 25.00

1 METRO FARCITO € 35.00

Tre farciture a scelta



PIZZE SPECIALI

MEZZO METRO MARINARA € 15.00

**MEZZO METRO FORNARINA
CON PROSCIUTTO CRUDO** € 20.00





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, *fliera 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, zucchini, 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

€ 15.00

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

CROSTINI

€ 12.00

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

ANTIPASTO DELLA CASA

€ 23.00

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 € 9.00

Verdure di stagione del nostro orto

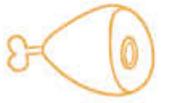
TAGLIATELLE AL RAGÙ € 9.00

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

TORTELLINI PASTICCIATI € 10.00

Ragù e panna





SECONDI

FILETTO ALLA GRIGLIA

Bovino razza chianina *fliera italiana controllata*

€ 25.00

FILETTO AI PORCINI

Bovino razza chianina *fliera italiana controllata*

€ 25.00

TAGLIATA RUCOLA E GRANA

Bovino razza chianina *fliera italiana controllata*

€ 25.00

TAGLIATA SALE GROSSO DI CERVIA E ROSMARINO

Bovino razza chianina *fliera italiana controllata*

€ 25.00

COTOLETTA CON PATATE FRITTE

Cotoletta di tacchino allevato a terra *fliera italiana controllata*

€ 12.00



BURGER

BIG BURGER

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

€ 13.00

VEGETARIANO

Zucchine, melanzane, radicchio, scamorza affumicata

€ 11.00





INSALATE

MISTA

€ 4.00

Insalata verde, pomodori, carote

CAPRESE

€ 11.00

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

INSALATONA

€ 11.00

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



CONTORNI

PATATE FRITTE

€ 4.00

VERDURE ALLA GRIGLIA

€ 6.00

Melanzane, zucchine, radicchio, funghi, pomodoro

PATATE AL FORNO

€ 5.00





DOLCI FATTI IN CASA

PANNA COTTA € 5.00

Panna Centrale del latte di Bressanone, zucchero, colla di pesce

SEMIFREDDO DELLA CASA € 6.00

Uova, zucchero, panna Centrale del latte di Bressanone

MASCARPONE € 6.00

Mascarpone Centrale del latte di Bressanone, uova, zucchero, panna

TIRAMISÙ € 6.50

Mascarpone Centrale del latte di Bressanone, savoiardi, caffè, panna, zucchero, uova

TORTINO AL CIOCCOLATO € 6.50

Uova, zucchero, farina, cioccolato fondente Lindt, burro

SORBETTO LIMONE E CAFFÈ € 3.50

Gelato al limone, caffè

TARTUFO BIANCO, NERO, PISTACCHIO € 6.00

Pasticceria artigianale





BIRRE IN BOTTIGLIA

WEISS BIER BOTTIGLIA 50 CL. € 6.00

BIRRA ARTIGIANALE ROSSA € 7.00

BIRRA ARTIGIANALE IPA € 7.00

BIRRA ARTIGIANALE BIONDA € 7.00



BIRRE ALLA SPINA

PILS
Piccola / Media / 1 LT. € 4.50 / € 6.00 / € 12.00

HELLES OPPURE BIRRA NON FILTRATA
Piccola / Media / 1 LT. € 5.00 / € 6.50 / € 13.00





BAR

ACQUA MINERALE BOTTIGLIA 75 CL. € 2.50

VINO DELLA CASA BIANCO FRIZZANTE
1 LT. / MEZZO LT. / 1 QUARTO DI LT. € 11.00 / € 5.50 / € 3.50

VINO ROSSO BOTTIGLIA
75 CL. / MEZZO LT. / 1 QUARTO DI LT. € 12.00 / € 6.00 / € 4.00

COCA COLA ALLA SPINA
PICCOLA / MEDIA € 4.00 / € 4.50

COCA COLA BOTTIGLIA DI VETRO
33 CL. / 1LT. € 4.50 / € 8.50

COCA COLA ZERO BOTTIGLIA DI VETRO
33 CL. € 4.50

GAZZOSA/ARANCIATA/CHINOTTO BOTTIGLIA DI VETRO
33 CL. € 5.00

THE FREDDO LIMONE E PESCA
33 CL. € 5.00



CAFFÈ - AMARI

CAFFÈ € 2.00

CAFFÈ CORRETTO € 3.00

CAFFÈ DECAFFEINATO € 2.50

CAFFÈ D'ORZO € 2.50

AMARI € 4.00

GRAPPE € 5.00

RUM / WHISKY € 7.00

LIMONCELLO / LIQUIRIZIA € 2.50

LIMONCELLO BOTTIGLIETTA € 8.00

LIQUIRIZIA BOTTIGLIETTA € 9.00

COPERTO € 2.00



—  **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.

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

Osteria il Gallo - Pizza al Metro



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