

UNA BOLLICINA PER COMINCIARE

Franciacorta brut, Azienda San Cristoforo	€ 7.00
Prosecco di Valdobbiadene extra dry, Colsaliz	€ 4.00
Champagne Tradition brut, Breton Fils	€ 12.00

...E PER I PIÙ TEMERARI...

Gin Tonic	€ 10.00
Spritz	€ 9.00
Americano	€ 9.00
Hugo spritz	€ 8.00

GLI SFIZIOSI

*Capocollo di Martina Franca -presidio Slow Food- con tortino alla zucca	€ 15.00
Degustazione di salumi artigianali toscani con crostini	€ 16.00
Polpo, crema di cavolfiori, zucca e olio evo alle acciughe	€ 16.00
L' autunno nell' insalata...con pere, pecorino e nocciole delle Langhe	€ 14.00
Tartare di capesante marinata al lime con pappa al pomodoro e fiocchi di stracciatella	€ 18.00

I RISOTTI, LE ZUPPE, GLI GNOCCHI E LA PASTA...FATTA DA NOI!

Gli gnocchi del Gallo Nero con guanciale, porri e pistacchi	€ 15.00
Le nostre tagliatelle al nero di seppia con calamari freschi e olive taggiasche	€ 15.00
Gnocchi alle castagne, funghi porcini e briciole di bresaola	€ 15.00
Gli spaghetti alla chitarra fatti da noi con semola Senatore Cappelli con carne chianina e tartufo nero	€ 15.00
Riso carnaroli, minimo due persone, alla zucca con radicchio precoce e *Fatulì -presidio Slow Food-	€ 15.00
Gli gnocchi del Gallo Nero con fonduta al Castelmagno, il suo gelato, pinoli tostati e olio al tartufo	€ 15.00
Crema di zucca, funghi porcini, gamberi e scaglette di salva cremasco	€ 15.00

LE CARNI, I FORMAGGI E IL PESCATO

Ganassino di vitello brasato con funghi porcini e zucca	€ 21.00
Cinghiale alla maremmana con olive nere	€ 19.00
La tartare di chianina del Gallo Nero con giardino di verdure	€ 18.00
Zuppetta di pescatrice e calamari freschi con crostini e origano	€ 22.00

Filetto di rombo fresco sulla crema di finocchi e olive taggiasche	€ 22.00
Cuore di baccalà mantecato con patata bianca comasca	€ 22.00
Il *Castelmagno, di montagna e d' alpeggio, con il miele biologico di rododendro	€ 9.00
I formaggi... Selezione di pecorini dell'aretino e del grossetano con le nostre confetture	€ 16.00
Crescendo di sapori antichi, formaggi di latte caprino e vaccino, con il miele del territorio al pepe nero e al tartufo	

I PECCATI...DI GOLLA

	€ 8
Semifreddo alla meringa con crema al cioccolato e marroni	€ 8
Sorbetto al cucchiaio... mojito o moscow mule	€ 8
Tortino caprese con frutti rossi e gelato alla vaniglia	€ 8
Il nostro tiramisù al pistacchio	€ 8
I cantuccini fatti da noi con Vinsanto del Chianti Classico	€ 8
La zuppa inglese del Gallo Nero	€ 8