



E' il nostro servizio di consegna a domicilio delle nostre bontà.
Scegli quello che vuoi e te lo portiamo a casa
**Potrai pagare al momento della consegna
in contanti, con Bancomat o Carta di Credito!**



MENÙ

dal 26 al 31 luglio

STUZZICHERIE

- Taglieri (già impiattati pronti da per essere messi in tavola):
 - Misto €20.00 a persona (5)
 - Formaggi €20.00 a persona (5)
- Acciughe 50gr 'La Pelunca' €9.00
- Acciughe "Bocados" 180gr San Filippo €18.00 (8)
- Filetto di Salmone 120gr "Upstream" €16.00 (8)
- Paleta Iberica de Bellota "Joselito" Gran Riserva Busta da 80gr. €19.00
- Burratina Fresca Pugliese 150gr €4.50 (5)
- Burratina Fumè Pugliese 150gr €4.50 (5)
- Mozzarella di Bufala Campana 250gr €6.00 (5)
- Torta salata alle Erbe, Verdure e Formaggio (da mercoledì) €6.00 (3,4,5)
- Olive all'Ascolana (da giovedì) €6.00 10 pezzi (2,3,4,5)
- Insalata alla Russa vaschetta da 250gr (da giovedì) €6.50 (1,3,10)
- Club Sandwiches "a mò del Galli" (pane in cassetta, fesa di tacchino, bacon croccante, pomodoro ramato, insalata, mayonese, parmigiano a scaglie) €7.90 (3,4,5)

PRIMI

- Lasagna alla Bolognese del Galli €24.00/kg (3,4,5)
- Parmigiana di Melanzane (da mercoledì) €29.00/kg (3,4,5)
- Tortellini, Panna, Prosciutto e Piselli (da mercoledì) €8.00 (4,5)
- Insalatina di Farro e Verdure €8.50 (4,5)
- Pasta Fredda € 8.00 (4,5)

PASTA FRESCA

- Tortellini Bolognesi €40.00/kg (3,4)

SUGHI

- Ragout del Galli €3.50/hg
- Sughetto di Pomodoro €3.00/hg

SECONDI DI CARNE

- Straccetti Pomodorini e Olive €8.00 (4)
- Roast-Beef con Patate (da mercoledì) €12.00 (13)
- Mondegghili (da giovedì) € 8.00 (3,4,5,13)
- Girello di Vitello al Punto Rosa in Salsa Tonnata €12.00 (2,3,8)
- Tartare di Fassona Piemontese :
 - Classica (olio, sale, pepe, senape) €10.00
 - Cantabrica (Olio, Sale, Pepe, Salsa Worchester, Acciughe del Cantabrico) €14.00 (8)

SECONDI DI PESCE

- Merluzzo Fritto (da venerdì) €49.00/kg (1,4,8)
- Insalata di Polpo Grigliato con Patate (da venerdì) €12.00 (8,9,12)

CONTORNI

- Patate Arrosto €28.00/kg (13)
- Verdure Miste al Forno €28.00/kg
- Spinaci €5.00 (5)
- Zucchine ripiene €4.00

LA PIZZA MARGHERITA DEL GALLI

Focaccia "alla Pala" a lunga lievitazione con Farine Grezze, Lievito Madre e Olio Extravergine farcita con Sughetto di Pomodoro e Mozzarella di Bufala (4,5)

Intera €18.00 - Mezza €10.00

E per gustarla al meglio, dopo averla scaldata, vi consigliamo di aggiungere:

Filetti di Acciughe del Cantabrico 50gr €9.00

Burratina 120gr €3.50

Filetti di Tonno 140gr €8.50

Olive di Taggia snocciolate in Olio 180gr €7.90

Cipolle Viola in agrodolce €8.90

DOLCI

- Tiramisù (da mercoledì) €4.90 (3,4,5)
- Salame di Cioccolato (2 fette) €3.00 (2,3,4,5)
- Torta Galli (da giovedì) €13.00 (3,4,5)
- Pesche e Amaretto €4.90 (2,4,5)

Allergeni: 1-Arachidi 2-Frutta in Guscio 3-Uova e derivati 4-Cereali contenenti Glutine 5-Latte e derivati 6-Sesamo 7-Soia e derivati 8-Pesce e derivati 9-Molluschi e derivati 10-Senape 11-Sedano 12-Crostacei e derivati 13-Aglio

* Alcuni prodotti non stagionali possono essere utilizzati dopo essere stati abbattuti a -18° per ragioni di sicurezza, igiene e una migliore qualità.

ORARI DI APERTURA BOTTEGA

lun chiuso

mar - gio 9:30 - 12:30 | 16:00 - 19:30

ven - sab 9:30 - 12:30 | 16:00 - 22:30

dom chiuso

ORARI CONSEGNE A DOMICILIO

lun chiuso

mar - sab 10:00 - 12:00 | 17:00 - 19:30

dom 11:30 - 13:00*

***per ordini effettuati entro le ore 17:30 del sabato**

COSTI CONSEGNE

Saronno: 2€ per importi inferiori a 30€
gratuita per importi superiori

Rovello, Rovellasca, Ceriano Laghetto, Solaro, Caronno Pertusella, Uboldo, Gerenzano, Turate, Cogliate, Origgio:

5€ per importi fino a 50€

2€ per importi superiori

Misinto, Lazzate, Garbagnate, Cesate, Legnano, Castellanza, Cerro, Rescaldina, Cislago, Mozzate, Lainate:

10€ per importi fino a 100€

5€ per importi superiori

E se vi servisse anche la spesa sul nostro sito troverete tutti i prodotti che potrete farvi consegnare a casa insieme al vostro pasto.

E IL VINO?

Trovate la nuova lista dei vini sul nostro sito.

Oppure chiamate e vi consiglieremo il giusto vino da abbinare ai vostri piatti.

