IL BRUNCH DEL GALLI

LE UOVA

Uovo alla Benedict
Crostone di Pane, Uovo Pochè,
Pancetta di Maiale nero, Salsa Olandese €15 (3,4,5)

Uovo alla Tirolese
Uovo all'occhio di bue con Speck al piatto,
Focaccia calda con Olio EVO e Sale Maldon €15 (3,4,5)

L'Uovo del Nord
Uova strapazzate, Mayonese all'Erba Cipollina,
Salmone Upstream e Focaccia calda €16 (3,4,8)

I GRANDI CLASSICI

Tagliere Misto Affettati e Formaggi affinati "Galli" €18,00 a persona *(5)*

La Lasagna alla Bolognese del Galli €10 (3,4,5)

Focaccia del Galli, Burratina, 50gr di Filetti di Acciughe
del Cantabrico *€16 (4,5,8)*

Filetto di Salmone Upstream con Pane caldo e
Burro francese a Latte crudo €22 (4,5,8)

Dalla gastronomia i nostri piatti del giorno

Sandwich, Panini e Insalate

Club Sandwich
Pane in cassetta, Fesa di Tacchino, Bacon Croccante, Uovo sodo,
Insalata, Pomodoro, Maionese, Scaglie di Parmigiano
servito con Patate arrosto €15 (3,4,5)

Club Sandwich Veggie
Pane in cassetta ai Cereali, Formaggio fuso, Hummus di Ceci,
Zucchine Grigliate, Maionese, Insalata, Semi di Sesamo,
Pomodoro Ramato servito con Patate arrosto €15 (3,4,5,6)

Toast Doppio Strato
Pane in cassetta tostato, Culatta cotta, Fontina fusa
servito con Patate arrosto €12 (4,5)

Insalata Caesar
Misticanza, Pomodorini, Scaglie di Grana, Pollo alle Erbe,
Uovo sodo, Bacon croccante e Salsa Caesar €14 (1,3,4,13)

Pancake Salato
con Crema di Formaggio al Timo, trancetti di Salmone dry €15 (4,5,8)

La Pizza Ciabatta del Galli
impasto a doppia lievitazione con Farine Grezze, Lievito Madre e Olio EVO

La Marghetira - Pomodoro in cottura, Mozzarella Fiordilatte, Basilico,
Origano e Olio e.v.o. € 8 *(4,5)*

- che potete impreziosire aggiungendo: -

- Culatta Cotta + € 3
- Crudo di Parma + € 3
- Acciughe del Cantabrico + € 4
- 'Nduja + € 2

GALLI al teatro

CARTA DEI VINI

VINI ROSSI

Colle Massari
Montecucco Riserva doc 'Colle Massari' €20
(Toscana)

San Giusto a Rentennano
Chianti Classico docg €28
(Toscana)

Rocche di Manzoni
Langhe Nebbiolo doc €27
(Piemonte)

Produttori del Barbaresco
Barbaresco docg €39
(Piemonte)

Elio Perrone
Barbera d'Asti 'Tasmorcan' €16
(Piemonte)

Tramin
A.A. Pinot Nero €22
(Alto Adige)

Cantina di Terlano
A.A. Lagrein €22
(Alto Adige)

Tenuta Sant'Antonio
Rosso Veneto 'Scaia Paradiso' €22
(Veneto)

Tasca d'Almerita
Nero d'Avola 'Lamuri' €19
(Sicilia)

BOLLICINE ITALIANE

Monterossa
Blanc de Blanc P.R. €34

Enrico Serafino
Alta Langa 'Zero' €45

Marchesi Antinori
Franciacorta Rosè €35

Kettmeir
Alto Adige Spumante Brut doc 'Athesis' €32

Bisol
Prosecco doc 'Bel Star' €15

Bisol
Valdobbiadene Superiore
Cartizze dogc dry €30

Rocche dei Manzoni
Brut Riserva 'Elena' del Valentino €29

BIRRA

Hirter - Kellermeister 4,8% €6
Naturalmente torbida e non filtrata
Fresca e dissetante, mantiene bellissime note di malto e lievito
Alla Spina 40cl

Hirter - 1270 5,3% €6
Ambrata non pastorizzata
Il malto tostato di cui è fatta regala sapori
caramellati e profumi intensi
Alla Spina 40cl

VINI BIANCHI ROSATI

Bruno Giacosa
Langhe Bianco 'Arneis' €29
(Piemonte)

Librandi
'Asylia' Bianco €16
(Calabria)

Bellavista
Curtefranca Bianco 'Uccellanda' €40
(Lombardia)

Elio Perrone
Langhe Bianco 'Gi' €18
(Piemonte)

Tramin
A.A. Gewürztraminer 'Selida' €22
(Alto Adige)

Tasca di Almerita
Terre Siciliane Bianco 'Leone d'Almerita' €19
(Sicilia)

Rocche di Manzoni
Langhe Bianco 'Tataya' €22
(Piemonte)

Planeta
Chardonnay Sicilia Menfi doc €32
(Sicilia)

Vie di Romans
Flor de Uis €35
(Friuli)

Tramin
A.A.Sauvignon doc €19
(Alto Adige)

BOLLICINE FRANCESI

Alain Couvreur
'Blanc de Noirs' €45

Tribaut
Blanc de Blancs Gran Cru €50

Alain Kroos
Brut Tradition €40

Pol Roger
Cuvè de Reseve €60

Champagne de la Renaissance
'Origine' €55

Tribaut
Rosè de Reserve demi-sec €60

L. Perrier
Cuvè Rosè €80

MESCITA

E.Perrone
Barbera d'Asti 'Tasmorcan' €5
(Piemonte)

Tasca di Almerita
Terre Siciliane Bianco 'Leone d'Almerita' €5
(Sicilia)

Tramin
A.A. Gewürztraminer 'Selida' €5
(Alto Adige)

Tenuta Sant'Antonio
Rosso Veneto Scaia Paradiso €5
(Veneto)

Monterossa
Blanc de Blanc P.R. €7

Bisol
Prosecco doc 'Bel Star' €5

I DOLCI

Gelato prodotto dalla gelateria Giavazzi - senza lattosio

La Zuppetta - Salsa ai Frutti di Bosco, Gelato alla Crema e Frutta Fresca €8,50 *(3)*

Total Black - Gelato al Cioccolato, Mandorle semi-glassate e Crema al Cioccolato Valrhona 80% €8,50 *(2,3)*

Belle Epoque - Gelato alla Panna, Salsa alle Fragole, Pesche Fresche e Perle Croccanti €8,50 *(3)*

L'Affogato del 'Galli' - Gelato alla Crema 'Galli', Crunch all'Amaretto. Servito con Caffè e Amaretto di Saronno €8,50 *(2,3,4)*

Torta 'Galli' €6,00 *(2,3,4,5)*
Frolla al Caffè, frangipane all'Amaretto e crema al Mascarpone

Caffè 'Galli' €3,50 - deca €4,00 *(2,3,5)*
Caffè espresso arricchito con crema di Mascarpone e crunch all'Amaretto

Cassata Siciliana €6,00 *(3,4,5)*
della Pasticceria Campidoglio

Tris di piccoli Cannoli Siciliani con perle di Cioccolato e granella di Pistacchi €6,00
(1,3,4,5)
della Pasticceria Campidoglio

Per accompagnare il tuo dolce

Diamante d'Almerita - Passito €6,00
Tenuta Regaleali - Tasca d'Almerita

Dolce d'Luna €7,00
Enric Rovira

Mombazzilac €7,00
Chateau la Sabatiere

Vertemate - Passito €10,00
Mamete Prevostini

Moscato d'Asti 'Sourgal' €6,00
Elio Perrone

Rum Dos Maderas 5+5 years €8,00
Williams & Humbert

Porto Old Tawny 10 Years €8,00
Dow's