



## MENÙ DEL MEZZOGIORNO

### I NOSTRI PANINI

ANCHE  
TAKE  
AWAY

*Scegli con che base realizzare il tuo panino:  
Ciabattina di Grano Duro, Ciabattina Integrale al Farro o Piadina*

**ITALIA:** Prosciutto Crudo di Parma, Mozzarella di Bufala, Pomodoro Ramato, Basilico, Olio e.v.o. €7,5 (4,5)

**FUMOSO:** Prosciutto Crudo di Parma, Scamorza affumicata fusa, Zucchine grigliate, Basilico €8 (4,5)

**IL "G":** Prosciutto Crudo di Parma, Fontina fusa, Pomodoro Ramato, Salsa Rosa, Insalata €8 (3,4,5)

**CHIAVENNA:** Bresaola Chiavennasca, Brie, Misticanza, Pepe €8 (4,5)

**MAMETE:** Bresaola Chiavennasca, Mozzarella Fiordilatte, Pomodoro Ramato, Carciofi grigliati, Rucola €8,50 (4,5)

**ALPE:** Speck, Fontina fusa, Pomodoro Ramato, Salsa Rosa €8,5 (3,4,5)

**ESTASI 2.0:** Culatta cotta, Brie, Pomodoro Ramato, Salsa Rosa, Rucola €7,5 (3,4,5)

### Panini Gourmet

**DAVY JONES:** Bun, Polpo, crema di Patate, Pomodoro dry €15 (4,5,8)

**LILLI e IL VAGABONDO:** Bun, Polpette al sugo, crema di Parmigiano, Ricotta stagionata €12 (4,5)

**IL CAMPAGNOLO:** Panino integrale, Speck, Zucca, crema di Parmigiano €8,5 (3,4,5)

**IL SICILIANO:** Bun, Mozzarella, Caponata, Insalata €10 (4,5)

**IL RAFFINATO:** Panino, Salmone, crema di Patate, Zucchine, Insalata €13 (4,5)

**ROLLO GALLI:** Piadina, strip di Pollo, Insalata, Pomodorini, scaglie di Grana, Maionese €9,5 (4,5)

--- SOLO IL VENERDI' ---

**ROLLO FISH:** Piadina, Merluzzo fritto, Insalata, Maionese, Zucchine grigliate €15 (1,4,5,8)

### I NOSTRI CLUB SANWICH

ANCHE  
TAKE  
AWAY

**CLUB SANDWICH:** Pane in cassetta, Fesa di Tacchino, scaglie di Parmigiano, Cheddar, Uovo sodo, Bacon croccante, Insalata, Pomodoro Ramato, Maionese €9,5 (3,4,5)

**CLUB VEGGIE:** Pane in cassetta, Hummus, Cheddar, Zucchine grigliate, Melanzane, Insalata, Pomodoro Ramato, Maionese, Semi €9,5 (3,4,5)

### LE NOSTRE INSALATE

ANCHE  
TAKE  
AWAY

**GALLI:** Misticanza, Olive di Taggia, Pomodorini Ciliegino, julienne di Bresaola, Feta, mix di Semi €15 (5)

**CAESAR:** Misticanza, Pomodorini Ciliegino, Pollo alle Erbe, scaglie di Grana, Uovo Sodo, Bacon, Crostini e Salsa Caesar €15 (4,5,13)

**SALMONE:** Riso Venere, trancetti di Salmone al naturale, Noci, Olive di Taggia, Zucchine grigliate, Feta €16 (2,4,5,8)

**AUTUNNO:** Verdure la vapore, Zucca al forno, Semi, Crema al Parmigiano, Pomodorini dry, Bresaola €15 (4,5)

**CASABLANCA:** Riso Venere, Caponata di Verdure, Tonno, Mozzarella €15 (4,5,8)

**NIZZARDA 2.0:** Verdure al vapore, Pomodorini, Cipolla viola in conserva, Uovo sodo, Acciughe del Cantabrico, Mozzarella €15 (3,5,8)

**L'IRONICA:** Misticanza, 90gr di battuta di Fassona piemontese (con Olio, Sale, Pepe e Senape di Meaux), Stracciatella, Pomodorini confit, Olio al Basilico e Pane Guttiau €15 (4,5,10)

**OCTOPUS:** Misticanza, Polpo, Riso nero, crema di Patate, Pomodorini dry €16 (8)

### I NOSTRI PIATTI

**VAL CHIAVENNA:** Carpaccio di Bresaola Chiavennasca con Insalatina e scaglie di Parmigiano €15 (5)

**CASARO:** Mozzarella di Bufala €8 (5):  
- con Verdure grigliate + €6  
- con Prosciutto crudo di Parma + €8  
- con 50gr Acciughe del Cantabrico + €10 (8)

**LA TARTARE:** 180gr di battuta di Fassona piemontese con olio, sale, pepe, Senape de Meaux Servita con Insalatina e Pomodorini €16 (10)  
- con Acciughe del Cantabrico + €4 (8)

**GRANDE CLASSICO:** Tagliere misto con Salumi e Formaggi selezione "Galli" €20

**BOLOGNA NEL CUORE:** La nostra Lasagna secondo la tradizione bolognese €12(3,4,5)

**IL MARE D'INVERSO:** Tentacoli di Polpo, Caponata di Verdure su crema di Patate €16

### I CONTORNI

**PATATE AL FORNO** €6

**CAPONATA DI VERDURE** €6

**VERDURE AL VAPORE** €6

### ACQUA

Acqua Naturale o Frizzante cl.50 €1,5

Acqua Naturale o Frizzante cl.75 €3

### BIBITE

Coca Cola, Coca Cola Zero

Chinotto, Aranciata,

Sprite, Tonica

€ 3,5

Succo di frutta €3

Spremuta fresca €4

Centrifuga di Frutta e

Verdura fresca da €6

### CAFFÈ' & C.

Caffè Espresso €1,5

Caffè Deca €2

Caffè d'Orzo €2,5

Gingsen €2,5

Cappuccino €2

Cappuccino Soia €2,5

Americano €2,5

Marocchino €2,5

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



## CARTA DEI VINI



### VINI ROSSI

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

Perano-Frescobaldi  
*Chianti Classico docg* €23  
(Toscana)

Rocche di Manzone  
*Langhe Nebbiolo doc* €27  
(Piemonte)

Tenuta S. Antonio  
*Amarone della Valpolicella A. Castagnedi* €40  
(Veneto)

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

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

San Marzano  
*Primitivo 60 anni* €35  
(Puglia)

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

Tasca d'Almerita  
*Etna Rosso 'Ghiaia Nera'* €29  
(Sicilia)

### BOLLICINE ITALIANE

Monterossa  
*Franciacorta Blanc de Blanc P.R.* €34  
(Lombardia)

Uberti  
*Franciacorta Rosè* €38  
(Lombardia)

Ferrari  
*Maximum Brut BdB* €32  
(Friuli)

Bisol  
*Prosecco doc 'Bel Star'* €15  
(Veneto)

Bisol  
*Valdobbiadene Superiore Cartizze dogc dry* €30  
(Veneto)

### VINI BIANCHI ROSATI

Tramin  
*Alto Adige Sauvignon* €22  
(Alto Adige)

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)

Venica  
*Ribolla Gialla 'L'Adelchi'* €30  
(Friuli)

### BOLLICINE FRANCESI

Chartogne Taillet  
*Rosè* €75

Alain Kroos  
*Brut Tradition* €40

Gosset  
*Grand Reserve* €70

L. Perrier  
*La Cuvèe* €48

### MESCITA

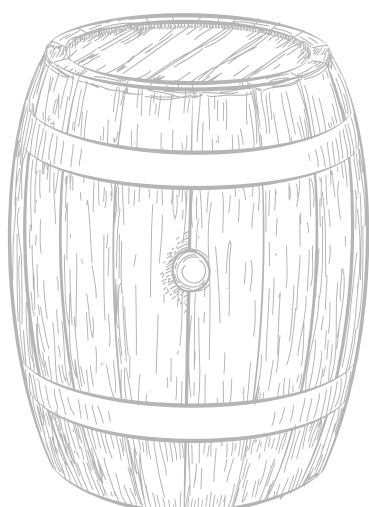
E. Perrone  
*Barbera d'Asti 'Tasmorcan'* €5  
(Piemonte)

Tramin  
*Alto Adige Sauvignon* €5  
(Alto Adige)

Perano-Frescobaldi  
*Chianti Classico docg* €5  
(Toscana)

Monterossa  
*Blanc de Blanc P.R.* €7  
(Lombardia)

Bisol  
*Prosecco doc 'Bel Star'* €5  
(Veneto)



### BIRRA

Leffe - Blonde 6,6%

E' la birra da degustazione per eccellenza:  
regala un tocco di sapore in più ai tutti i tuoi piatti

*Alla Spina 50cl* €6

*Alla Spina 25cl* €4

Hirter - 1270 5,3%

Ambrata non pastorizzata

Il malto tostato di cui è fatta regala sapori  
caramellati e profumi intensi

*In bottiglia 50cl* €6