

# SPEISE KARTE

Schulhausstrasse 37  
8703 Erlenbach  
+41 44 911 00 10

---

[gallo-nero.ch](http://gallo-nero.ch)



Antipasti

## SUPPEN

**Stacciatella** 11.50  
Bouillon mit Ei

✓ **Passata di Pomodoro con Crostini e Parmigiano** 12.50  
Tomatensuppe mit Parmesan und Croutons

## KALTE VORSPEISEN

✓ **Insalata Verde di stagione** 9.50  
Grüner Blattsalat

✓ **Insalata mista** 12.50  
Gemischter Salat

✓ **Nüsslisalat mit Ei und Croutons** 14.50

✓ **Rucolasalat mit Parmesansplittern** 15.50

✓ **Mozzarella di Bufala con Pomodorini** 17.50  
Büffelmozzarella mit Cherry Tomaten

✓ **Bruschetta** 14.50

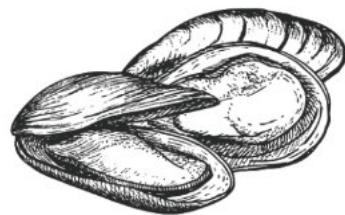
**Carpaccio di manzo** 22.50  
Rinds-Carpaccio

**Carpaccio di Polpo** 23.50  
Tintenfisch Carpaccio

## WARME VORSPEISEN

**Pepata di Cozze alla Marinara** 21.50  
Miesmuscheln an Weissweinsauce mit Cherrytomaten,  
Knoblauch, Petersilie

✓ **Funghi Porcini Trifolati in Padella** 24.50  
Steinpilze mit Knoblauch, Cherrytomaten, Petersilie, in Butter gebraten



## VIVA LA BUONA PASTA

- |   |   |              |
|---|---|--------------|
|    | <b>Penne Arrabbiata</b><br>Knoblauch, Peperoncini, Basilikum, an Tomatensauce   | <b>22.50</b> |
|   | <b>Penne al Forno</b><br>Schinken, Champignons, mit Mozzarella überbacken, an Tomaten-Rahmsauce                       | <b>27.50</b> |
|   | <b>Penne Tonno e Mascarpone</b><br>Thunfisch mit Mascarpone, an Tomatensauce  | <b>28.50</b> |
|   | <b>Spaghetti alla Carbonara</b><br>Mit Speck, Ei und Rahmsauce  | <b>26.50</b> |
|   | <b>Spaghetti la Cittadella</b><br>Kalbsfleischstücke, Champignons, an Tomaten-Rahmsauce                               | <b>32.50</b> |
|   | <b>Spaghetti alle Vongole</b><br>Frische Venusmuscheln, Cherrytomaten, an Weissweinsauce mit Petersilie und Knoblauch | <b>31.50</b> |
|  | <b>Spaghetti al Gamberoni</b><br>Mit Riesengarnelen, Cherrytomaten, Knoblauch, Oliven-Öl und Peperoncini              | <b>32.50</b> |
|   | <b>Spaghetti Frutti di Mare</b><br>Spaghetti mit Meeresfrüchten   | <b>34.50</b> |
|   | <b>Tagliatelle al Salmone</b><br>Nudeln mit Lachs, an Tomaten-Rahmsauce   | <b>31.50</b> |
|  | <b>*** Tagliatelle ai Gamberoni della Casa (Empfehlung vom Chef)</b><br>Nudeln mit Riesengarnelen an Haussauce        | <b>32.50</b> |
|  | <b>Ravioli Burro e Salvia</b><br>Mit Spinat und Quark an feiner Salbeibutter mit Knoblauch                            | <b>28.50</b> |
|  | <b>Ravioli alla Crema di zafferano</b><br>Mit Spinat und Quark an feiner Safran-Crème                                 | <b>29.50</b> |
|   | <b>Lasagna al Forno</b><br>Hausgemachte Lasagna mit Rindfleisch im Ofen gebacken                                      | <b>27.50</b> |
|  | <b>Fettuccine ai Funghi porcini</b><br>Bandnudeln mit Steinpilzen, in Butter gebraten, an Haussauce                   | <b>31.50</b> |

## PIZZERIA GALLO NERO

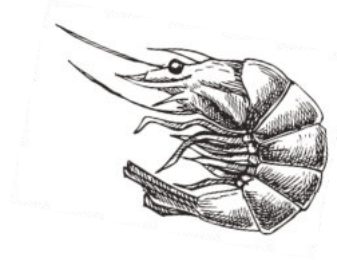
 <b>Margherita</b>   Tomaten, Mozzarella, Oregano	<b>18.50</b>
 <b>Ai Funghi</b>   Tomaten, Mozzarella, Champignons, Oregano	<b>21.50</b>
<b>Napoli</b>   Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oregano	<b>22.50</b>
<b>Al Prosciutto</b>   Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Oregano	<b>22.50</b>
<b>La Caporale</b>   Tomaten, Mozzarella, pikanter Salami, Oregano	<b>22.50</b>
<b>Prosciutto e Funghi</b>   Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Champignons, Oregano	<b>24.50</b>
<b>Hawaii</b>   Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Ananas, Oregano	<b>23.50</b>
 <b>Vegetariana</b>   Tomaten, Mozzarella, grilliertes Gemüse, Oregano	<b>26.50</b>
<b>Gallo Nero</b>   Kalbfleisch, Steinpilz, Tomatensauce, Mozzarella, Knoblauch	<b>31.50</b>
<b>Milanese</b>   Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Hinterschinken, Oregano	<b>24.50</b>
 <b>Quattro Fromaggi</b>   Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Parmesan, Taleggio, Oregano	<b>26.50</b>
<b>Tonno e Cipolla</b>   Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, Oregano	<b>25.50</b>
<b>Cacciatore</b>   Tomaten, Mozzarella, Champignons, Speck, Zwiebeln, Oregano	<b>26.50</b>
<b>Salmone</b>   Tomaten, Mozzarella, Lachs, Zwiebel, Kapern, Oregano	<b>27.50</b>
<b>Quatro Stagione</b>   Tomaten, Mozzarella, Champignons, Hinterschinken, Artischocken, Oliven, Oregano	<b>26.50</b>
<b>Rustica</b>   Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Parmesan, Oregano	<b>28.50</b>
<b>Mare e Monti</b>   Tomaten, Mozzarella, Crevetten, Knoblauch, Champignons, Oliven, Oregano	<b>29.50</b>
<b>Nonna Lina</b>   Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Mascarpone, Trüffelol, Oregano	<b>29.50</b>
<b>Cortis</b>   Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Salami, Speck, Champignons, Oregano	<b>28.50</b>
<b>Baden</b>   Tomaten, Mozzarella, Kalbsfleisch, Macarpone, Champignons, Knoblauch, Oregano	<b>30.50</b>
<b>Calzone (zugedeckt)</b>   Tomaten, Mozzarella, Champignon, Hinterschinken, Ei, Oregano	<b>27.50</b>

ONNIRI



## FISCHGERICHTE & MEERESFRÜCHTE

- |   |              |
|---|--------------|
| <b>Pepata di Cozze alla Marinara</b><br>Miesmuscheln an Weissweinsauce, Cherrytomaten,<br>mit Knoblauch, Pfeffer und Petersilie | <b>27.50</b> |
| <b>Filetti di Branzino alla Griglia</b><br>Wolfsbarschfilet vom Grill   | <b>34.50</b> |
| <b>Gamberoni alla Griglia</b><br>Riesencrevetten vom Grill  | <b>39.50</b> |
| <b>Gamberoni GALLO NERO an Safran-Crème Sauce</b><br>Riesencrevetten  | <b>41.50</b> |
| <b>Carpaccio di Polpo</b><br>Tintenfisch Carpaccio  | <b>29.50</b> |



## BEILAGEN

- |   |             |
|---|-------------|
| <b>Risotto Parmigiano</b>   Parmesanrisotto | <b>8.50</b> |
| ✓ <b>Fettuccine</b>   Butternudeln          | <b>7.50</b> |
| ✓ <b>Verdure Miste</b>   Gemischtes Gemüse  | <b>8.50</b> |
| ✓ <b>Patate Fritte</b>   Pommes Frites      | <b>8.50</b> |



### EIN TOLLES GESCHENK

Bereiten Sie Freude mit einem Gallo Nero Geschenkgutschein.



## FLEISCHGERICHTE

<b>Scaloppine al Limone</b> Kalbsschnitzel an Zitronensauce	<b>36.50</b>
<b>Scaloppine ai Porcini</b> Kalbsschnitzel an Steinpilzsauce	<b>41.50</b>
<b>Scaloppina alla Griglia</b> Kalbsschnitzel vom Grill mit Kreuterbutter	<b>36.50</b>
<b>Fegato alla Veneziana</b> Kalbsleber nach Venezianischer Art	<b>34.50</b>
<b>Ossobuco della Casa</b> Kalbshaxe in Rotwein geschmort – cremolata	<b>41.50</b>
<b>Filetto di Manzo alla Griglia</b> Rindsfilet vom Grill (200g) mit Kreuterbutter	<b>47.50</b>
<b>Filetto di Manzo ai Porcini</b> Rindsfilet an Steinpilzsauce	<b>49.50</b>
<b>Cotoletta di Vitello</b> Kalbskotelett mit Kreuterbutter	<b>48.50</b>
<b>Carpaccio di manzo</b> Rinds-Carpaccio	<b>29.50</b>

## BEILAGEN

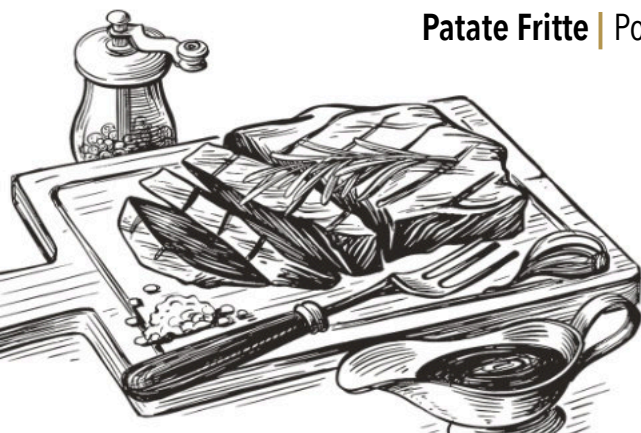
<b>Risotto Parmigiano</b>   Parmesanrisotto	<b>8.50</b>
<b>Fettuccine</b>   Butternudeln	<b>7.50</b>
<b>Verdure Miste</b>   Gemischtes Gemüse	<b>8.50</b>
<b>Patate Fritte</b>   Pommes Frites	<b>8.50</b>



### AUF VORBESTELLUNG

Geniessen Sie ein Chateaubriand ab 2 Personen.

Unser Kalb-, Rind-, Poulet- und Schweinefleisch stammt aus Schweizer Produktion.



## SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

	<b>Gnocchi al Gorgonzola</b> Gnocchi an Gorgonzola-Rahmsauce	25.50
	<b>Gnocchi alla Bolognese</b> Gnocchi an Bolognesesauce	26.50
	<b>Gnocchi alla Calabrese</b> Gnocchi mit Rindfleisch, Champignons, an Tomatensauce (pikant)	30.50
	<b>Spaghetti all'Amatriciana</b> Spaghetti mit Speck, Zwiebeln an Tomatensauce	27.50
	<b>Spaghetti Gamberoni alla Crema di Zafferano</b> Spaghetti mit Crevetten an Safrancreme	32.50
	<b>Tortelloni Teresa</b> Tortelloni gefüllt mit Rindfleisch, an Tomaten-Rahmsauce mit Steinpilzen und Schinken	29.50
	<b>Risotto ai Funghi Porcini</b> Risotto mit Steinpilzen	29.50
	<b>Risotto ai Frutti di Mare</b> Risotto mit Meeresfrüchten	34.50

### BESONDERE ANLÄSSE

Feiern Sie Ihren Geburtstag, Ihr Familien- oder Firmenanlass bei uns im Gallo Nero.

Tartufo

## TRÜFFEL-CREME SPEZIALITÄTEN

- ✓ **Gnocchi alla Crema di Tartufo** 29.50  
Kartoffelgnocchi an Trüffel-Crème
- ✓ **Fettuccine alla Crema di Tartufo** 29.50  
Bandnudeln an Trüffel-Crème
- ✓ **Ravioli alla Crema di Tartufo** 31.50  
Ravioli mit Trüffel-Füllung an Trüffel-Crème
- ✓ **Risotto alla Crema di Tortufo** 29.50  
Risotto mit Trüffel-Crème und Parmesansplittern
- Scaloppine alla Crema di Tartufo** 48.50  
Kalbsschnitzel an Trüffel-Crème inkl. Beilage nach Wahl

“

*Kaum eine andere Delikatesse hat die Fantasie von Dichtern, Philosophen und Gourmets seit der Antike derart angeregt wie die Trüffeln.*

*Sind es ihre magischen Kräfte als Liebesmittel, die ihnen der französische Gourmetgelehrte Brillat-Savarin zu Zeiten des französischen Rokokos im 18. Jahrhundert zuschrieb?*

*Oder ist es ganz einfach ihr unvergleichliches Aroma, das sie bei Gourmets so beliebt macht?*

*Jedenfalls dufteten die Schwarzen Diamanten der Küche, wie sie Brillat-Savarin nannte, schon seit Jahrhunderten auf den Esstischen von Königen, Kaisern, Päpsten und Kardinälen.*

”



Quelle: «Trüffelgeschichten» von Fredy Balmer, Präsident der Schweizerischen Trüffelvereinigung.

Alle Preise in CHF, inkl. MWST

✓ Ohne Fleisch, Fisch, Meeresfrüchte



# Caldo Minerale

## MINERAL & SÄFTE

### FLASCHEN

San Pellegrino Mineral mit oder ohne Co <sup>2</sup>	5 dl	6.50
San Pellegrino Mineral mit oder ohne Co <sup>2</sup>	1 L	11.00
Coca Cola	33 cl	5.50
Coca Cola Zero	33 cl	5.50
Obi Apfelsaft	33 cl	5.50
Sprite	33 cl	5.50
Fanta	33 cl	5.50
Apfelschorle	33 cl	5.50
Rivella Rot oder Blau	33 cl	5.50
Kinley Biter Lemon	20 cl	6.00
Kinley Tonic Water	20 cl	6.00
San Pellegrino Bitter	20 cl	6.00
Crodino	20 cl	6.00
Granini Tomatensaft	20 cl	6.00
Orangensaft	20 cl	6.00

### OFFEN

Mineralwasser	30 dl	4.50
Mineralwasser	50 dl	5.50

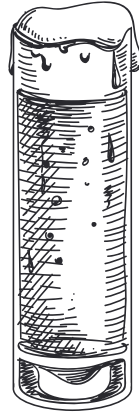
### WARME GETRÄNKE

Kaffee crème		4.90
Espresso		4.90
Doppelter Espresso		7.00
Cappuccino		5.80
Latte Macchiato		7.00
Tee   diverse Sorten		4.90
Milch	3 dl	4.00
Corretto Grappa		7.50

# Apertivo Bierra

## BIERE OFFEN

Moretti Stange	33 cl	5.30
Moretti Grosses	50 cl	7.50
Panaché Stange	33 cl	5.30
Panaché Grosses	50 cl	7.20



## FLASCHEN

Weizenbier	50 cl	7.50
Moretti alkoholfrei	33 cl	5.30

## APERITIVS

Cynar	16,5%	4 cl	8.50
Martini Bianco	15%	4 cl	8.50
Martini Rosso	15%	4 cl	8.50
Averna	32%	4 cl	8.50
Campari	23%	4 cl	8.50
Ramazotti	30%	4 cl	8.50
Fernet Branca	40%	4 cl	8.50
Fernet Menta	28%	4 cl	8.50
Cherry	15,5%	4 cl	8.50

Prosecco Cüpli	1 dl	11.00
Gespritzter Weisswein	1.5 dl	9.50

Negroni		15.00
Aperol Spritz	1.5 dl	11.50
Hugo	1 dl	12.50
Haus Aperero	1 dl	12.50
Campari Orange	1.5 dl	11.50



Spirititi Liquori

**SPIRITUOSEN**

Whisky   Ballantines	40%	10.00
Whisky   Jack Daniels	40%	11.00
Whisky   Chivas Regal	40%	12.00
Gin   Bombay	40%	12.00
Gin   Gordons	37,5%	10.00
Wodka   Absolut	40%	10.00
Gin Tonik		14.50
Negroni		15.00



**LIKÖRE**

Amaretto	28%	4 cl	8.50
Lucano	28%	4 cl	8.50
Montenegro	23%	4 cl	8.50
Jägermeister	35%	4 cl	8.50
Amaro del Capo	35%	4 cl	8.50
Limoncello	25%	4 cl	8.50
Havana Club	40%	4 cl	10.00
Bacardi	37.5%	4 cl	10.00
Sambuca	42%	4 cl	10.00
Vecchia Romagna	38%	4 cl	10.00
Cognac Rémy Martin	40%	4 cl	10.00
Calvados	40%	4 cl	9.50
Williams	43%	4 cl	9.50
Grand Marnier	40%	4 cl	9.50
Vielle Prunne	40%	4 cl	8.50
Bailey's	18%	4 cl	8.50

