

SPEISE KARTE

Schulhausstrasse 37

8703 Erlenbach

+41 44 911 00 10

www.gallo-nero.ch



Suppen

Stacciatella 11.50
Bouillon mit Ei

Passata di Pomodoro con Crostini e Parmigiano 11.50
Tomatensuppe mit Parmesan und Croutons

Kalte Vorspeisen

Insalata Verde di stagione 9.50
Grüner Blattsalat

Insalata mista 11.50
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 25.50
Rinds-Carpaccio

Carpaccio di Polpo 25.50
Tintenfisch Carpaccio

Warme-Vorspeisen

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

Funghi Porcini Trifolati in Padella 23.50
Steinpilze mit Knoblauch, Cherrytomaten, Petersilie, in Butter gebraten



Viva la buona Pasta

Penne Arrabbiata 22.50
Knoblauch, Peperoncini, Basilikum, an Tomatensauce (pikant)

Penne al Forno 26.50
Schinken, Champignons, mit Mozzarella überbacken, an Tomaten-Rahmsauce

Penne Tonno e Mascarpone 27.50
Thunfisch mit Mascarpone, an Tomatensauce



Spaghetti alla Carbonara 26.50

Spaghetti la Cittadella 28.50
Kalbsfleischstücke, Champignons, an Tomaten-Rahmsauce

Spaghetti alle Vongole 29.50
Frische Venusmuscheln, Cherrytomaten, an Weissweinsauce mit Petersilie und Knoblauch

Spaghetti al Gamberoni 29.50
Spaghetti mit Riesengarnelen, Cherrytomaten, Knoblauch, Oliven-Öl, und Peperoncini (pikant)

Spaghetti Frutti di Mare 29.50
Spaghetti mit Meeresfrüchten



Tagliatelle al Salmone 28.50
Nudeln mit Lachs, an Tomaten-Rahmsauce

Tagliatelle ai Gamberoni della Casa 29.50
Nudeln mit Riesengarnelen an Haussauce (Empfehlung vom Chef)

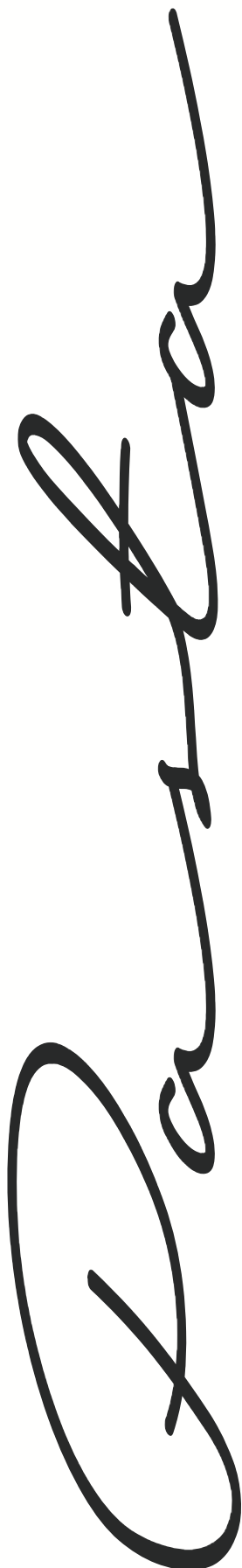
Ravioli Burro e Salvia 26.50
Mit Spinat und Quark an feiner Salbeibutter mit Knoblauch

Ravioli alla Crema di zafferano 28.50
Mit Spinat und Quark an feiner Safran-Crème



Lasagna al Forno 25.50
Hausgemachte Lasagna mit Rindfleisch im Ofen gebacken

Fettuccine ai Funghi porcini 28.50
Bandnudeln mit Steinpilzen, in Butter gebraten, an Haussauce



Pizzeria La Cittadella

Margherita Tomaten, Mozzarella, Oregano	16.50
Ai Funghi Tomaten, Mozzarella, Champignons, Oregano	20.50
Napoli Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oregano	21.50
Al Prosciutto Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Oregano	21.50
La Caporale Tomaten, Mozzarella, pikanter Salami, Oregano	22.50
Prosciutto e Funghi Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Champignons, Oregano	23.50
Hawaii Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Ananas, Oregano	23.50
Vegetariana Tomaten, Mozzarella, grilliertes Gemüse, Oregano	24.50
La Cittadella Mozzarella, Cherrytomaten, Büffelmozzarella, Basilikum, ohne Tomatensauce	24.50
Milanese Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Hinterschinken, Oregano	24.50
Quattro Fromaggi Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Parmesan, Taleggio, Oregano	24.50
Tonno e Cipolla Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, Oregano	24.50
Cacciatore Tomaten, Mozzarella, Champignons, Speck, Zwiebeln, Oregano	25.50
Salmone Tomaten, Mozzarella, Lachs, Zwiebel, Kapern, Oregano	26.50
Quatro Stagione Tomaten, Mozzarella, Champignons, Hinterschinken, Artischocken, Oliven, Oregano	26.50
Rustica Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Parmesan, Oregano	26.50
Mare e Monti Tomaten, Mozzarella, Crevetten, Knoblauch, Champignons, Oliven, Oregano	27.50
Nonna Lina Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Mascarpone, Trüffelöl, Oregano	28.50
Cortis Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Salami, Speck, Champignons, Oregano	28.50
Baden Tomaten, Mozzarella, Kalbsfleisch, Macarpone, Champignons, Knoblauch, Oregano	28.50
Calzone (zugedeckt) Tomaten, Mozzarella, Champignon, Hinterschinken, Ei, Oregano	26.50

Für den kleinen Hunger (kleine Pizzen)
gibt es eine Preisreduktion von

-3.00



Fischgerichte

Pepata di Cozze alla Marinara

27.50

Miesmuscheln an Weissweinsauce, Cherrytomaten,
mit Knoblauch, Pfeffer und Petersilie

Filetti di Branzino alla Griglia

33.50

Wolfsbarschfilet vom Grill

Gamberoni alla Griglia

39.50

Riesencrevetten vom Grill



Gamberoni La Cittadella

41.50

an Safran-Crème Sauce

Carpaccio di Polpo

28.50

Tintenfisch Carpaccio



Beilagen:

Risotto Parmigiano – Parmesanrisotto

7.50

Fettuccine – Butternudeln

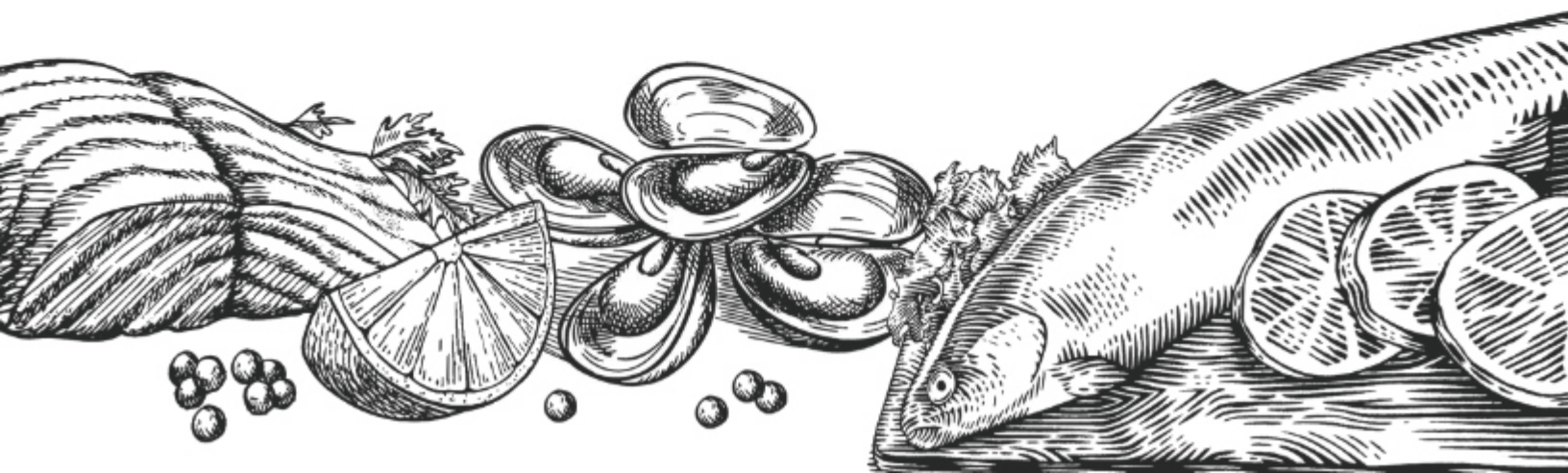
7.50

Verdure Miste – Gemischtes Gemüse

8.50

Patate Fritte – Pommes Frites

7.50



Rese

Fleischgerichte

Scaloppine al Limone Kalbsschnitzel an Zitronensauce	36.50
Scaloppine ai Porcini Kalbsschnitzel an Steinpilzsauce	39.50
Scaloppina alla Griglia Kalbsschnitzel vom Grill mit Kreuterbutter	34.50
Fegato alla Veneziana Kalbsleber nach Venezianischer Art	33.50
Ossobuco della Casa Kalbshaxe in Rotwein geschmort - cremolata	41.50
Filetto di Manzo alla Griglia Rindsfilet vom Grill (200g) mit Kreuterbutter	45.50
Filetto di Manzo ai Porcini Rindsfilet an Steinpilzsauce	47.50
Cotoletta di Vitello Kalbskotelett mit Kreuterbutter	46.50
Carpaccio di manzo Rinds-Carpaccio	28.50

Beilagen:

Risotto Parmigiano – Parmesanrisotto	7.50
Fettuccine – Butternudeln	7.50
Verdure Miste – Gemischtes Gemüse	8.50
Patate Fritte – Pommes Frites	7.50



Spezialitäten des Hauses

Gnocchi al Gorgonzola 25.50
Gnocchi an Gorgonzola-Rahmsauce

Gnocchi alla Bolognese 26.50
Gnocchi an Bolognesesauce

Gnocchi alla Calabrese 28.50
Gnocchi mit Rindfleisch, Champignons, an Tomatensauce (pikant)

Spaghetti all'Amatriciana 27.50
Spaghetti mit Speck, Zwiebeln an Tomatensauce

Spaghetti Gamberoni alla Crema di Zafferano 29.50
Spaghetti mit Crevetten an Safrancrème

Tortelloni Teresa 28.50
Tortelloni gefüllt mit Rindfleisch, an Tomaten-Rahmsauce
mit Steinpilzen und Schinken,

Risotto ai Funghi Porcini 27.50
Risotto mit Steinpilzen

Risotto ai Frutti di Mare 29.50
Risotto mit Meeresfrüchten



Della Casa

Trüffel-Crème Spezialitäten

Gnocchi alla Crema di Tartufo Kartoffelgnocchi an Trüffel-Crème	28.50
Fettuccine alla Crema di Tartufo Bandnudeln an Trüffel-Crème	29.50
Ravioli alla Crema di Tartufo Ravioli mit Trüffelfüllung an Trüffel-Crème	31.50
Risotto alla Crema di Tortufo Risotto mit Trüffel-Crème und Parmesansplittern	29.50
Scaloppine alla Crema di Tartufo Kalbsschnitzel an Trüffel-Crème inkl. Beilage nach Wahl	48.50

Tartufo

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



Mineral & Säfte

Flaschen

Coca Cola	33cl	5.50
Coca Cola Zero,	33cl	5.50
Coca Cola Light	33cl	5.50
Sprite	33cl	5.50
Fanta Orange	33cl	5.50
Obi Apfelsaft	33cl	5.50
Apfelschorle	33cl	5.50
Rivella Rot	33cl	5.50
Rivella Blau	33cl	5.50
Kinley Bitter Lemon	20cl	6.00
Kinley Tonic Water	20cl	6.00
San Pellegrino Bitter	20cl	6.00
Crodino	20cl	6.00
Granini Tomatensaft	20cl	6.00
Orangensaft	20cl	6.00
San Pellegrino Mineral / mit und ohne CO2	5dl	6.50
San Pellegrino Mineral / mit und Ohne CO2	1L	11.00



Offenausschank

Mineral	30cl	4.50
Mineral	50dl	5.50

Heisse Getränke

Kaffee crème	4.90
Espresso	4.90
Doppelter Espresso	7.00
Cappuccino	5.80
Latte Macchiato	7.00
Diverse Teesorten	4.90
Milch	3dl 3.50
Corretto Grappa	7.50



Minerale

Caldo

Biere

Offenausschank

Stange Moretti
Stange Panaché
Grosses Moretti
Grosses Panaché



33cl	5.30
33cl	5.30
50cl	7.20
50cl	7.20

Flaschen

Weizenbier

Heinecken alkoholfrei

50cl	7.50
33cl	4.90

Aperitivs

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

Cüpli (Prosecco)

1dl	9.50
-----	------

Hugo
Haus Aperio

1dl	12.50
1dl	12.50

Geschpritzter Weisswein
Aperol Spritz

1.5dl	9.50
1.5dl	12.50

Campari Orange

1.5dl	11.50
-------	-------



Biera

Aperitivs

Liquori

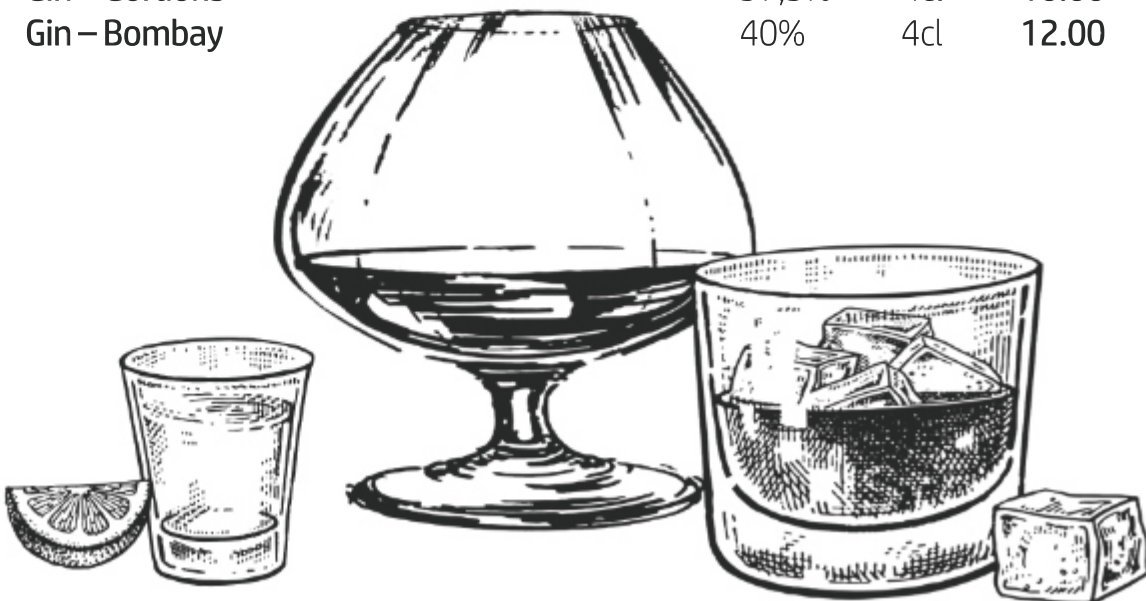
Liköre

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



Spirituosen

Whisky – Ballantines	40%	4cl	10.00
Whisky – Jack Daniels	40%	4cl	11.00
Whisky – Chivas Regal	40%	4cl	13.00
Wodka – Absolut	40%	4cl	11.00
Gin – Gordons	37,5%	4cl	10.00
Gin – Bombay	40%	4cl	12.00



Spiriti

Alle Preise inkl. MWST.

Unser Kaltfleisch, Rindfleisch, Poulet- und Schweinefleisch ist aus Schweizer Produktion.