

i nostri Antipasti di Carne

Antipasto misto della Casa

21

*Selezione di salumi tra cui salame, carne salata,
lardo, giardiniera fatta in casa e formaggio*

Tartare di filetto

20

condita con olio, sale, pepe, acciughe, capperi e senape

Uova all'occhio di bue con tartufo nero

13

accompagnate da polenta

Formaggio fuso su pietra

9

Polenta concia

12

Salame tradizionale della Val Camonica

10

accompagnato da giardiniera fatta in casa

Carne salata con cipolle

10

come da tradizione camuna

i nostri Antipasti di Pesce

Antipasto misto di Pesce

35

*Insalata di mare calda, capasanta e conchiglie gratinate,
salmone affumicato, vongole al vino e gamberetti in salsa rosa
(consigliato per 2 persone, porzione per una persona € 20)*

Polpo alla piastra
su vellutata di patate

17

Gamberi al vapore
marinati con kiwi e pepe rosa

15

Capasante gratinate al forno 4pz

16

il nostro Pesce Crudo

Cruditè mista di Pesce

28

*Tre ostriche, due scampi, tonno e
carpaccio di branzino su frutta fresca*

Tartare di tonno

18

condita con salsa di soia, olio evo e aceto di riso

Ostriche 3pz

9

Primi Piatti Tradizionali



Casoncelli di magro

14

Ravioli, senza carne, serviti con formaggio grana e burro versato, antica ricetta della Nonna Brigida



Gnocchi di patate cacio e pepe

12

Tagliolini al tartufo nero

16

con panna e formaggio grana



Zuppa di legumi e cereali

10

fagioli, piselli, lenticchie, azuki, orzo, grano e farro



Pappardelle al ragù di filetto

14

Risotto ai porcini

15

Primi Piatti di Pesce

Spaghetti alla bottarga e burrata 18
con olio, peperoncino e a piacere aglio

Spaghetti allo scoglio 20
*con gamberi, insalata di mare,
cozze e pomodorini*



*Gnocchi di patate con
gamberoni spadellati e pomodorini* 16

*Risotto al limone e pomodorini
con gamberi rossi di Mazara crudi* 18



Pasta nera 17
*Tagliatelle impastate con nero di seppia, spadellate
con scampo, gamberi, capasanta, calamari e pomodorini*

Spaghetti all'astice 23

Secondi di Carne

"Cinghialeto" al forno

18

Maialino cotto in forno a legna e servito con polenta e patate al forno, piatto tradizionale del nostro ristorante

alla Griglia

Fiorentina di manzo

al hg 5

Carne selezionata con almeno 30 giorni di frollatura, tagliata al momento e cotta su braci di legna (pezzatura minima 9 hg)

Costata di manzo

al hg 4,50

Carne selezionata con almeno 30 giorni di frollatura, tagliata al momento e cotta su braci di legna (pezzatura minima 6 hg)

Filetto di manzo alla griglia

20

con patate al forno

Filetto di manzo ai porcini

24

accompagnato da polenta

Filetto di manzo al tartufo nero

25

accompagnato con salsa alla panna

Coscia di pollo arrosto

17

disossata, con patate al forno

Secondi a base di Pesce

Tagliata di tonno 18
in crosta di sesamo e pomodorini confit

Gratin di pesce 20
Filetto di branzino, scampo, gambero, capasanta e cozze gratinati al forno

Pesce all'ortolana 22
Filetto di branzino spadellato con scampo, gambero, cozze, calamari e verdure miste

Astice alla griglia 35
accompagnato da un'insalata di pomodorini e rucola

Catalana 96
Astice, scampi, gamberi, calamari, polpo, tonno e cozze cotti al vapore con frutta e verdura fresca (possibilità di mezza porzione € 50)

Contorni

<i>Insalata mista con verdure fresche</i>	5
<i>Polenta</i>	4,50
<i>Verdure grigliate</i>	8
<i>Patate fritte</i>	5
<i>Patate al forno</i>	5

Formaggi

<i>Degustazione di formaggi</i> <i>con marmellate e miele</i>	16
--	----

Bevande

Vino sfuso: Cabernet e Chardonnay

250 ml 5

500 ml 8

1 litro 14

Acqua minerale 750 ml 3

Bibite in bottiglia 3

Coca Cola 1 litro 7

Birra media bionda Theresianer 5

Birra piccola bionda Theresianer 3

Coperto 2,50

alla Gentile clientela

**si avvisa che negli alimenti e bevande preparati
e somministrati in questo esercizio, potrebbero essere
contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni**

*Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze
utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011*

***Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro,
kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati***

Crostacei e prodotti a base di crostacei

Uova e prodotti a base di uova

Pesce e prodotti a base di pesce

Arachidi e prodotti a base di arachidi

Soia e prodotti a base di soia

Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

***Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù,
noci di pecan, noci del Brasile, noci macadamia o noci Queensland,
pistacchi e i loro prodotti***

Sedano e prodotti a base di sedano

Senape e prodotti a base di senape

Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg

Lupini e prodotti a base di lupini

Molluschi e prodotti a base di molluschi

***Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che
provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi
al personale in servizio ed è possibile consultare l'apposita
documentazione che verrà fornita a richiesta.***

Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati, congelati o abbattuti.

la Direzione

la Storia del Gallo

Molti clienti ed amici spesso ci chiedono il motivo della presenza così massiccia di galli nel nostro ristorante, ecco giunta l'occasione per raccontarVi "la storia del Gallo".

Nel nostro piccolo paesino, Angone, esistono da sempre due famiglie che portano il medesimo cognome: Gabossi.

Come si sa "il paese è piccolo e la gente mormora", ad Angone la gente ha sempre mormorato che la nostra famiglia si distingue dall' altra per il fatto di avere la "cresta".

La "cresta" rappresenta tutte le caratteristiche tradizionalmente attribuite al gallo: orgoglio, coraggio, eleganza... forse un pò di superbia!

Fatto sta che nel momento in cui abbiamo dovuto scegliere un simbolo per la nostra insegna... non avremmo certo potuto optare per una pecora!!

Il resto l'hanno fatto i nostri affezionati clienti che, avendo ascoltato "la storia del Gallo", da ogni parte del mondo ci hanno portato in dono galli di tutti i tipi, uno più bello dell'altro!