

SOLAMENTE TRADIZIONALE
CON MOZZARELLA ORIGINALI
BUONA PIZZA
e fresca!
GALLO NERO
ARTIGIANALE
CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
ITALIANA
CUCINA
DELLA
IL MONDO



BUONA
e fresca!
GALLO NERO
CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
ITALIANA
CUCINA
DELLA
IL MONDO

Molto
GUSTOSO

Una
PASSIONE
ITALIANA

DELICATO
SOLAMENTE TRADIZIONALE
CON MOZZARELLA
Fatto A MANO
ORIGINALI
BUON

BUONA
E FRESCA
PZZI
dal 1999

CIBI e BEVANDE
SPEISEN und GETRÄNKE

GALLO NERO
FATTO A MANO
CON FARINA SPECIALE
PZZI
DAL 1999
Passau

Appetito!



Antipasti - Insalate

vegetarisch  / vegan  / aus dem Meer 

Bruschetta¹

Hausgemachtes, geröstetes Weißbrot | marinierte Tomatenwürfel | Knoblauch 6,90

Zuppa di Pomodoro^{1,7}

Frisch zubereitete Tomatensuppe | Mozzarella | Brot 7,90

Piccolo Tortelloni Burro e Salvia^{1,3,7}

Spinat-Ricottafüllung | Butter | Salbei | Grana Padano 8,90

Piccolo Spaghetti Aglio e Olio¹

Knoblauch | Olivenöl | Chili 7,90

Antipasto Misto^{1,7,12,15,16} auch vegetarisch möglich

Eingelegtes Grillgemüse | Caprese | Parmaschinken* | Salame piccante | Brot 10,50 / groß 15,90

La mia Focaccia

Meine Focaccia ist eine Eigenkreation aus frisch gebackenem Pizzabrot mit unterschiedlichen, größtenteils kalten Belägen. Abgerundet wird der Geschmack durch meine hausgemachte Balsamicocreme. Genießen Sie die üppig belegte Focaccia auch zu zweit oder groß als Hauptgericht!



Focaccia Gallo Nero^{1,7,12,15,17}

Frische Tomaten | Mozzarella | Parmaschinken* 10,40 / groß 14,90

Focaccia Vegetaria^{1,7,12,17}

Frische Tomaten | Mozzarella | Rucola | Grana Padano 9,90 / groß 13,90

Focaccia Mediterranea^{1,7,12,17} auch vegan möglich

Eingelegtes Grillgemüse | frische Tomaten | Rucola | Grana Padano 10,40 / groß 14,90

Focaccia Royale^{1,2,14,12,17}

Gegrillte Riesengarnele | gegrillte Calamari | frische Tomaten | Rucola 16,90 / groß 22,90



Pizza Pane¹ *Vegan*

Pizzabrot | Knoblauch | Kräuter | Olivenöl | Tomatenkleckse 5,90 / groß 6,90

Pizza Marinara¹ *Vegan*

Pizzabrot | Tomatensauce | Knoblauch 7,90

Insalata Mista *Vegan*

Gemischter Salat | hausgem. Vinaigrette^{10,12,16,17} 5,50 / groß 6,50

Insalata Gallo Nero^{1,4,7}

Tomaten | Thunfisch | Rucola | Zwiebeln | Grana Pad. | hausgem. Vinaigrette^{10,12,16,17} | Brot 7,90 / groß 12,90

Insalata Nobile^{1,14}

Gegrillte Calamari | Blattsalate | Cockailtomaten | Rucola | hausgem. Vinaigrette^{10,12,16,17} | Brot 16,50

Weinempfehlung

Zu meinen Antipasti und Focacce empfehle ich einen eleganten, leichten Weißwein, wie den *Chardonnay IGT* oder den fruchtigen Rosé *Chiaretto DOC*, der auch hervorragend zu den Salaten passt.



Insalata Rucola^{1,7}

Rucola | Cockailtomaten | Parmesan | hausgem. Vinaigrette^{10,12,16,17} | Brot 6,90 / groß 9,90

Insalata Fattoria^{1,7}

Gegrillte Rinderlendenstreifen | Blattsalate | Cockailtomaten | Rucola | Parmesan

hausgem. Vinaigrette^{10,12,16,17} | Brot 18,50

Insalata Italia^{1,3,4,18}

Gemischter Salat | Thunfisch | Ei | Zwiebeln | Oliven | hausgem. Vinaigrette^{10,12,16,17} | Brot 8,90 / groß 12,90

Insalata Chef^{1,4,7,15,16,18}

Gemischter Salat | Vorderschinken | Salami | Mozzarella | Zwiebeln | frische Champignons

Peperoni | Thunfisch | Oliven | Artischocken | hausgem. Vinaigrette^{10,12,16,17} | Brot 8,90 / groß 12,90



Pizze

vegetarisch  / vegan  / aus dem Meer 

La nostra Specialità

Für meine Pizzen [ø 32 cm] verwende ich das neapolitanische Pizzamehl Caputo und lasse den Pizzateig mindestens zwei Tage im Kühlschrank reifen, wodurch er sehr langsam geht und besonders luftig, schmackhaft und bekömmlicher wird. Sonnengereifte italienische Schälto-
maten bilden die Basis für meine Tomatensauce, der nur Oregano, Basilikum, Salz und Olivenöl
zugefügt wird. Ich belege die Pizzen ausschließlich mit hochwertigem Mozzarella.

Pizza Prosciutto^{1,7,15,16}

Tomatensauce | Mozzarella | Vorderschinken 12,90

Pizza Rucola Parma^{1,7,15}

Tomatensauce | Mozzarella | Rucola | Parmaschinken* 13,90

Pizza Parmigiana^{1,7}

Tomatensauce | Mozzarella | gegrillte Auberginen | Cocktailtomaten | Knoblauch | Grana Padano 13,90

Pizza Vastese^{1,7,15,16}

Tomatensauce | Mozzarella | Gorgonzola | Salame piccante | Knoblauch 13,90

Pizza Mare^{1,2,7,14}

Tomatensauce | Mozzarella | Meeresfrüchte | Knoblauch 13,90

Pizza Regina^{1,7,15,16}

Tomatensauce | Mozzarella | Vorderschinken | frische Champignons 13,10

Pizza Portofino^{1,2,7,14,18}

Tomatensauce | Mozzarella | Calamari | Garnelen | Knoblauch | Oliven 14,90

Alle Pizzen sind auf Wunsch auch als KLEINE PIZZA [ø 24 cm] mit 1,00 € Rabatt auf den regulären Preis erhältlich. Gerne berücksichtigen wir ÄNDERUNGSWÜNSCHE für ihre Lieblingspizza, müssen jedoch für jede Änderung einen Aufpreis berechnen, z.B. Vorderschinken statt Salami 1,50 €.

*Zu Parmaschinken: Wir verwenden hochwertigen italienischen Rohschinken nach Parma-Art



Pizza Salami^{1,7,15,16}

Tomatensauce | Mozzarella | Salami 12,90

Pizza Quattro Formaggi e Spinaci^{1,7,15,16}

Tomatensauce | Mozzarella | Gorgonzola | Fior di Latte | Grana Padano | Blattspinat 13,90

Pizza Hawaii^{1,7,15,16}

Tomatensauce | Mozzarella | Vorderschinken | Ananas 13,10

Pizza Quattro Stagioni^{1,7,15,16}

Tomatensauce | Mozzarella | Vorderschinken | Salami | Artischocken | frische Champignons 13,10

Pizza Diavola^{1,7,15,16}

Tomatensauce | Mozzarella | Salame | Zwiebeln | Chili 13,10



^{1,7,15,16} Pizza Toscana

13,10 Tomatensauce | Mozzarella | Blattspinat | Vorderschinken | Knoblauch



^{1,7} Pizza Margherita

11,90 Tomatensauce | Mozzarella



^{1,4,7,18} Pizza Sicilia

13,90 Tomatensauce | Mozzarella | Sardellen | Oliven | Kapern | Knoblauch



¹ Pizza Spinaci

13,10 Tomatensauce [ohne Käse] | Blattspinat | Cocktailtomaten | Zwiebeln | Knoblauch



¹ Pizza Melanzana

13,90 Tomatensauce [ohne Käse] | gegrillte Auberginen | Cocktailtomaten | Knoblauch | Chili

^{1,7,15,16}

Pizza Niki

13,90 Tomatensauce | Mozzarella | Vorderschinken | Gorgonzola | Ananas | Knoblauch



 auch *Vegan* möglich ^{1,7,18} **Pizza Vegetaria/Vegana**

Tomatensauce | [Mozzarella] | frische Champignons | Oliven | Blattspinat
13,90 milde Peperoni | Paprika | Zwiebeln | Artischocken | gegrillte Auberginen | Knoblauch

^{1,7,15,16,18} **Pizza Speciale**

Tomatensauce | Mozzarella | Salami | Vorderschinken | frische Champignons | Paprika | Oliven
13,90 Zwiebeln | milde Peperoni | Artischocken

^{1,7,15,16} **Pizza Bella Vista**

13,10 Tomatensauce | Mozzarella | Salami | Paprika | Zwiebeln | Knoblauch

^{1,7,15,16} **Pizza Capricciosa**

13,10 Tomatensauce | Mozzarella | Vorderschinken | frische Champignons | Paprika | milde Peperoni

Weinempfehlung

Der elegante, trockenere *Montepulciano D'Abruzzo DOC* steigert geradezu den Genuss meiner Pizzen. Mit seiner leichten, fruchtigen Art harmonisiert der *Bardolino DOC* auch hervorragend.



Pizza Taverna^{1,7,15,16}

Tomatensauce | Mozzarella | Salami | Vorderschinken | frische Champignons | milde Peperoni 13,10

Pizza Contadina^{1,4,7} 

Tomatensauce | Mozzarella | Thunfisch | Zwiebeln 13,90

Pizza Carciofini^{1,7,15,16}

Tomatensauce | Mozzarella | Artischocken | Vorderschinken | Knoblauch 13,10

Pizza Prosciutto e Gorgonzola^{1,7,15,16}

Tomatensauce | Mozzarella | Vorderschinken | Gorgonzola 13,90

Pizza Pomodorino^{1,7} 

Tomatensauce | Mozzarella | Blattspinat | Cocktailtomaten | Zwiebeln | Knoblauch | Grana Padano 13,10

Pizza Tonno e Carciofini^{1,7,15,16} 

Tomatensauce | Mozzarella | Artischocken | Thunfisch 13,90



Pasta

vegetarisch  / vegan *Vegan* / aus dem Meer 

Rigatoni Marco Polo^{1,7,15,16}

Tomaten-Sahnesauce | Zwiebeln | Pancetta (italien. Speck) | ein Schuss Wodka 13,90

Tortelloni Panna^{1,3,7,15,16}

Spinat-Ricotta-Füllung | Vorderschinken | Grana Padano | Sahnesauce 13,90

Spaghetti Amatriciana^{1,15,16}

Tomatensauce | Zwiebeln | Pancetta (italien. Speck) | Chili 13,90

Tagliatelle Boscaiola^{1,7}

Steinpilze | Grana Padano | Weißweinsauce 13,90

Spaghetti Aglio e Olio¹ *Vegan*

Knoblauch | Olivenöl | Chili 11,90

Rigatoni Arrabiata¹ *Vegan*

Tomatensauce | Knoblauch | Chili 11,90

Gnocchi Mozzarella^{1,7}

Tomatensauce | Mozzarella | überbacken 13,90

Ich erstelle meine Nudeln nicht selbst, da ich nicht über die jahrhundertlange Erfahrung guter Pastaproduzenten verfüge und mich lieber auf die Zubereitung der Saucen konzentriere. Meine Pasta beziehe ich von der namhaften Firma DE CECCO. Die im Bronzeverfahren, *trafilata in bronzo*, hergestellten Nudeln haben eine aufgeraute Oberfläche wodurch sie mehr Sauce aufnehmen können und die Sauce sämiger wird. Gerne verwende ich auch den Pastahersteller VALDIGRANO, der eine hervorragende Qualität garantiert, indem er Hartweizengrieß *grano duro* verwendet, welches zu 100 % aus italienischem Anbau gewonnen wird. Zudem werden diese Qualitätsnudeln schonend und mit niedriger Temperatur getrocknet, sodass alle Proteine erhalten bleiben.

Alle Nudelgerichte auch als kleine Portion mit 1,50 € Rabatt erhältlich.



 *Pasta con Pesce e Frutti di Mare* 

Ich koche leidenschaftlich gerne Pastagerichte mit Fisch und Meeresfrüchten. Sie führen mich zurück zu meinen Wurzeln. Meine Heimatstadt San Salvo liegt direkt am Meer und somit stand *pasta con pesce* fast täglich auf unserem Speiseplan. Ich werde regelmäßig mit Fisch aus Italien beliefert, was mich auch zu neuen Kreationen für meine Wochenkarte inspiriert!

Zu meinen Pastagerichten mit Fisch empfehle ich den trockenen, aromatisch-würzigen *Sauvignon Blanc IGT* (nur in der Flasche) aus dem Veneto.

Spaghetti Pirata^{1,2,7,12,14} [Ugo's Empfehlung]

Riesengarnele | Calamari | Garnelen | Venusmuscheln | Knoblauch | Weißweinsauce 15,90

Spaghetti Aglio e Olio e Gamberini^{1,2}

Garnelen | Knoblauch | Olivenöl | Cocktailtomaten | Chili 13,90

Gnocchi Mare e Monti^{1,2,7,15,16}

Garnelen | Pancetta (italien. Speck) | Tomaten-Sahnesauce | ein Schuss Wodka 14,90

Spaghetti Vongole^{1,12,14}

Venusmuscheln | Knoblauch | Cocktailtomaten | Olivenöl | Weißwein 13,90

Spaghetti alla Ugo^{1,2,4,14}

Seeteufel | Calamari | Garnelen | Venusmuscheln | Rucola | Knoblauch
Tomatensauce | Chili 15,90

Rigatoni Gallo Nero^{1,2,14}

Garnelen | Calamari | Knoblauch | Rucola | Tomatensauce | Chili 14,90

Tagliatelle Leonardo^{1,2,7}

Garnelen | Rucola | Sahnesauce 13,90

Spaghetti Frutti di Mare^{1,2,14}

Meeresfrüchte | Venusmuscheln | Tomatensauce | Knoblauch 13,90



Spaghetti della Casa^{1,7}

Rinderlendenstreifen | Grana Padano | Erbsen | frische Champignons | Vorderschinken
Sahnesauce 15,90

Spaghetti Carbonara^{1,3,7,15,16}

Pancetta (italien. Speck) | Ei | Grana Padano 13,90

Canneloni al Forno^{1,7,12}

Nudelrollen | Rinderhackfleisch-Füllung | Tomatensauce | Mozzarella | überbacken 14,90

Canneloni Vegetari^{1,7}

Nudelrollen | Broccoli-Ricotta-Spinat-Füllung | Tomatensauce | Blattspinat
Mozzarella | überbacken 14,90

Spaghetti Puttanesca^{1,4,18} *Vegan*

Tomatensauce | Knoblauch | Kapern | Oliven | Chili 13,10

Tortelloni Burro e Salvia^{1,3,7}

Spinat-Ricotta-Füllung | Butter | Salbei | Grana Padano 13,90

Rigatoni Quattro Formaggi^{1,7,15}

Vier Käsesorten | Sahnesauce 13,10

Rigatoni Siciliana^{1,4,7,18}

Tomatensauce | Auberginenstreifen | Knoblauch | Oliven | Kapern
Mozzarella | überbacken 14,50

Rigatoni Apulia¹ *Vegan*

Broccoli | getrocknete Tomaten | Knoblauch | Olivenöl | Tomatensauce | Chili 13,90

Weinempfehlung



Zu meinen würzigen Pastagerichten und kräftigen Saucen passt der vollmundige *Primitivo IGP* aus dem Salento mit seinen geschmeidigen Tanninen und der frischen Säure besonders gut. Als idealer Begleiter zur leichteren Pasta empfehle ich den ausgewogenen, feinen *Pinot Grigio DOC* aus Norditalien.



Carne - Pesce

Saltimbocca alla Ugo^{1,7,12,15}

Gegrillte Rinderlende [200 g] | Salbei | Parmaschinken* | Marsala-Weißweinsauce
Ofenkartoffeln | Salat^{10,12,16,17} 24,90

Tagliata al Rosmarino^{1,7} [Spezialität des Hauses]

Gegrilltes Rinderlende [300 g] in Streifen | Rucola | Cocktailtomaten | Butter | Salbei
Rosmarin | Thymian | Ofenkartoffeln | Salat^{10,12,16,17} 26,90

Costata al Pepe^{1,7}

Gegrilltes Rinderlende [300 g] | grüner Pfeffer | Cognac-Rahmsauce
Ofenkartoffeln | Salat^{10,12,16,17} 26,90

Weinempfehlung



Zu den Fleischgerichten passt sowohl der elegante und trockene *Chianti Palazzo DOC IGT* als auch der körperreiche *Barbera d'Asti DOCG* (nur in der Flasche), der mit guten Tanninen und überraschender Frucht aufwartet.

Der *Gavi DOCG* mit seiner Frische und der ausgewogenen Säure, aber auch der erfrischend leichte *Vermentino DOC* (nur in der Flasche) gehen den Fischgerichten eine sehr harmonische Verbindung ein.

Calamari alla Griglia^{1,14} [Favorit unserer Gäste]

Gegrillte Tintenfischfilets | Knoblauch | Pizzabrot | Salat^{10,12,16,17} 23,50

Calamari e Scampi alla Griglia^{1,2,14}

Gegrillte Riesengarnelen und Tintenfischfilets | Knoblauch | Pizzabrot | Salat^{10,12,16,17} 24,90

Scampi alla Griglia^{1,2}

Gegrillte Riesengarnelen | Knoblauch | Pizzabrot | Salat^{10,12,16,17} 26,50



Dolci

Dessertvariation^{1,3,6,7,8} [für 2 Personen]

Tiramisù | 2 Kugeln Profiteroles | Tartufo scuro 15,90

Limone Ripieno

Ganze Zitrone | Zitronensorbeteis 6,90

Soufflé al Cioccolato^{1,3,6,7}

Warmes Schokoküchlein 6,90

Tiramisù^{1,3,7}

Biscuit | Mascarponecreme [Trockenei] | Kaffee | Likör 7,50

Profiteroles^{1,3,7}

3 Windbeutel | Vanille-Sahnefüllung | Schokoladencreme 6,90

Royal Eistörtchen^{6,7,17}

Vanille- und Erdbeereiscreme | Schokoglasur | Erdbeersauce 5,90

Tartufo Scuro^{1,3,6,7,8}

Schokoladeneis | Zabaglioneeiscreme | Kakao | kandierte Haselnussstücke 6,90

Dolce Italiano

2 Kugeln Profiteroles
dazu ein Espresso¹⁹ oder
2 cl Marsala¹² 6,90

Affogato

Tartufo in heißem
Espresso¹⁹ 'ertränkt' oder mit
2 cl Marsala¹² übergossen..... 7,50

Warum mache ich unsere Dolci nicht selber? Ich möchte meinen Gästen nur Speisen servieren, hinter denen ich stehe. Das Zubereiten von Desserts zählt nicht zu meinen Spezialitäten, weshalb ich diesen Bereich lieber absoluten Profis überlasse. Für mich kommt da nur das mailänder Unternehmen BINDI in Frage, dessen herrliche Süßspeisen auch in gehobenen italienischen Restaurants zum Standard gehören. Ich könnte es nicht besser machen!



Allergene und kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe

... sind durch die hochgestellten Ziffern hinter den einzelnen Gerichten gekennzeichnet.
Wir haben die Kennzeichnung nach bestem Wissen und Gewissen durchgeführt, können aber eventuelle Fehler oder Änderungen bei den Zutaten nicht ausschließen.

Im Falle von konkreten Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unser Personal.

ALLERGENE

1. Glutenhaltiges Getreide: Weizen
2. Krebstiere
3. Eier
4. Fische
5. Erdnüsse
6. Sojabohnen
7. Milch [einschließlich Laktose]
8. Schalenfrüchte: Haselnüsse
9. Sellerie
10. Senf
11. Sesamsamen
12. Schwefeldioxid und Sulphite [ab 10 Milligramm pro Kilogramm oder Liter]
13. Lupinen
14. Weichtiere

KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGE INHALTSSTOFFE

15. mit Konservierungsstoff
16. mit Antioxidationsmittel, Gschmacksverstärker und Phosphat
17. mit Farbstoff
18. geschwärzt
19. koffeinhaltig
20. mit Süßungsmitteln, u.a. Aspartam [enthält eine Phenylalaninquelle]
21. chininhaltig

Alle Preise sind Inklusivpreise, u.a. gesetzlicher Mehrwertsteuer, und verstehen sich in Euro.

Druckfehler vorbehalten.