

galli&gufi

restaurant & cocktail bar



@galliegufi



@galliegufi

www.galliegufi.com



galli&gufi

restaurant & cocktail bar

“

Benvenuti al Galli & Gufi,
la nostra cucina nasce dalla passione per i
sapori autentici ed il piacere per la **convivialità**.
I piatti che vi proponiamo sono pensati per
offrirvi un'esperienza culinaria che unisce
tradizione e creatività.

Accanto ad alcuni dei piatti troverete dei
suggerimenti di vini e/o cocktail da abbinare,
che abbiamo scelto per voi con l'intento di
esaltare i sapori tramite accostamenti che
riteniamo equilibrati e a volte sorprendenti.

Naturalmente, **la vostra esperienza è unica
come i vostri gusti**: per questo mettiamo
a disposizione la nostra carta dei vini e dei
cocktail, dove potrete scegliere ciò che
secondo voi si abbina ancor meglio e si adatta
alle vostre preferenze personali.

Il nostro team è sempre a disposizione per
consigliarvi e accompagnarvi in questa
esperienza, perché ogni momento trascorso
insieme sia davvero speciale. ”

l'aperitivo del Galli

I FRITTINI 7**

Panzerotti, arancini, olive ascolane, patatine fritte (1-3-7)

ACCIUGHE DEL CANTABRICO 10

con burro olandese e crostini (1-4-7)

GUSTO EMILIANO 10

Tigelle con mortadella, crudo, pesto modenese, squacquerone (1-7)

GALLI CLASSICO 7

Selezione di salumi con pane croccante all'origano (1)

Chiedi allo staff la lista di cocktail e vini

menù degustazione

BRESAOLA E CAPRIN "VECC" (7)

LE PATOLE DI ESINO LARIO

Ravioli con impasto di patate, ripieni di carne, formaggio, un pizzico di amaretti, conditi con burro, salvia e formaggio grattugiato (1-3-7-8)

LO TZIGOINER

Fettine sottili di manzo avvolte, insieme alla pancetta, intorno ad uno spiedo di legno e cotte alla griglia. Il bastone viene poi appoggiato e servito su una "gondola", sempre di legno

MEASCIA

Torta paesana di pane e frutta secca e fresca,
accompagnata da una quenelle di gelato al rosmarino (1-3-7-8)

In accompagnamento un calice di Inferno Valtellina Superiore,
della cantina Negri

€ 50

con coperto, acqua e caffè



incipit

POLPO IN CBT 16

su crostone di pane aromatizzato, con burrata e sedano croccante (1-7-9-14)

Abbinamento suggerito: Ribolla gialla – Chardonnay di Puglia

BRESAOLA E SCIATT 12 (1-7)

Abbinamento suggerito: Rosso di Valtellina – Prosecco Rosè

LE POLPETTE 8

Polpettine vegetariane con mayo di yogurt greco (1-3-7)

Abbinamento suggerito: Vermentino – Pinot grigio

BATTUTA DI MANZO CLASSICA, AL COLTELLO 14

con aggiunta di uovo cbt e tartufo (3)

Abbinamento suggerito: Dolcetto d'Alba – Valpolicella Classico

SELEZIONE DI SALUMI 18 con il nostro gnocco fritto (1)

Abbinamento suggerito: Lambrusco – Prosecco brut

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI DELLE NOSTRE VALLI 14

con miele e marmellate (7-8-10)

Abbinamento suggerito: Gewurztraminer – Cannonau – Rosato di Nebbiolo

le fondamenta

CARNAROLI DEL LAGO 18

riso in cagnone secondo la tradizione lariana, con pesce persico **
al burro e salvia (4-7)

Abbinamento suggerito: Lugana - Langhe

GNOCCHI ALLE MELANZANE 16

con salsa ai tre pomodori, origano e burrata (1-3-7-9)

Abbinamento suggerito: Lugana - Falanghina

LINGUINE AL RAGÙ DI CORTILE 14

(1-7-9)

Abbinamento suggerito: Valpolicella classico - Chianti

RAVIOLI AGLI ASPARAGI E RICOTTA 20

con crema di datterini e gamberi marinati al lime (1-2-3-7)

Abbinamento suggerito: Chiaretto - Gewurztraminer

PACCHERI CACIO E PEPE 12

con pepe nero, bianco e di Sichuan (1-7)

Abbinamento suggerito: Sauvignon - Rosso Salento

PATOLE DI ESINO LARIO 14

al burro nocciola e salvia (1-3-7-8)

Abbinamento suggerito: Valpolicella superiore - Rosso di Valtellina

Tutti i primi piatti sono realizzati con la pasta fresca prodotta nel nostro
laboratorio utilizzando le migliori farine disponibili

il cuore

FRITTO DI CALAMARI E GAMBERI ** 20

con salsa tartara (2-3-4-14)

Abbinamento suggerito: Vermentino di Gallura - Falanghina

FILETTO DI OMBRINA IN CBT 20

con verdure croccanti alla soia e maionese agli agrumi (3-4-6)

Abbinamento suggerito: Lugana - Vermentino di Gallura

TAGLIATA DI MANZO 20

con funghi e patate arrosto

Abbinamento suggerito: Valpolicella Ripasso - Chianti - Nero d'Avola

FIORENTINA 7/etto

con patate al forno

Abbinamento suggerito: Montepulciano - Bolgheri Superiore

TZIGOINER 20

servito sul tipico spiedo Valtellinese, con verdure grigliate

Abbinamento suggerito: Lagrein - Valtellina Superiore

CAESAR SALAD 14

Pollo grigliato, bacon, scaglie di Parmigiano, iceberg,
crostini di pane, salsa Caesar (1-3-4)

Disponibile in versione veggie, con tofu (6)

Abbinamento suggerito: Pinot grigio - Sauvignon

SALMON SALAD 14

Salmone marinato, arance, mandorle, datterini, olive, semi di girasole (4-11)

Abbinamento suggerito: Franciacorta Saten - Ribolla gialla

il cuore, seconda parte

IL CLASSICO 17

Burger di manzo selezionato (200gr), bacon, insalata, cipolle caramellate, pomodoro ramato, cheddar, salsa BBQ (1-7-11)

Abbinamento suggerito: Primitivo - Negroamaro

IL CLASSICO....SMASH 14

Burger di manzo selezionato (140gr), bacon, insalata, cipolle caramellate, pomodoro ramato, cheddar, salsa BBQ (1-7-11)

Abbinamento suggerito: Primitivo - Negroamaro

DIRETTO BOLOGNA-MANDELLO 17

Burger di manzo selezionato (200gr), mortadella, burrata, crema di pistacchi (1-7-8-11)

Abbinamento suggerito: Nero d'Avola - Pinot nero

BLU....SMASH 14

Burger di manzo selezionato (140gr), gorgonzola, bacon, insalata, miele, fili di peperoncino (1-11)

Abbinamento suggerito: Montepulciano - Rosso Toscana

GUZZI 17

Burger di manzo selezionato (200gr), uovo occhio di bue, insalata, bacon, cheddar, coleslaw (cavolo e carote con salsa dedicata), crema di pecorino (1-3-7-11)

Abbinamento suggerito: Valtellina superiore - Sassella

Serviti con patate fritte ** (1)

i complementi

PATATE FRITTE** 5

(1)

PATATE RUSTICHE CACIO E PEPE 8

(1-7-8)

PATATE AL FORNO 5

VERDURE GRIGLIATE 5

per i piccoli ospiti

fino ai 10 anni, bibita compresa

PASTA FRESCA 7

in bianco o al pomodoro (1-3-7-9)

COTOLETTA DI POLLO 9

con patatine fritte ** (1-3-8)

GELATO 4

(7)

gran finale

LA MATTONELLA 8

Tiramisù alla vecchia maniera (1-3-7)

OMAGGIO AL CIOCCOLATO 8

mousse al cioccolato bianco e mandorle, quenelle di gelato al cioccolato bianco e cacao, caramello e pasta kataifi, tartufino al caffè e cacao, crumble (1-7-8)

PANNA COTTA 7

con frutti di bosco (7)

CHEESECAKE 8

con cuore di fragola (1-7)

TORTA PERE E CIOCCOLATO 7

con gelato alla vaniglia (1-3-7)

ANANAS MARINATO 7

con gelato al limone

GELATO IN COPPA 6

crema, mandorle pralinate e caramello (7-8)

SORBETTO AL LIMONE O AL BRAULIO 5 (7)

bevande

ACQUA MICROFILTRATA 0,70L 2,5

BIBITE 0,33L 4

SUCCHI DI FRUTTA 3

caffetteria

CAFFÈ 2

liscio, decaffeinato, macchiato (7)

CAFFÈ 2,5

corretto, doppio, americano (7)

CAPPUCCINO E LATTE MACCHIATO 3
(7)

ORZO E GINSENG 3
(1-7)

TÈ CALDO O TISANA 4

CIOCCOLATA CALDA 5
(7)

COPERTO 2,50€

for english menu please
scan the qr code



tabella allergeni

- | | |
|----------------------------------|--|
| 1. Cereali contenenti glutine | 8. Frutta a guscio |
| 2. Crostacei e prodotti derivati | 9. Sedano e prodotti derivati |
| 3. Uova e prodotti derivati | 10. Senape e prodotti derivati |
| 4. Pesce e prodotti derivati | 11. Semi di sesamo e prodotti derivati |
| 5. Arachidi e prodotti derivati | 12. Anidride solforosa e solfiti |
| 6. Soia e prodotti derivati | 13. Lupini e prodotti derivati |
| 7. Latte e prodotti derivati | 14. Molluschi e prodotti derivati |

Tutti i prodotti con “*” sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura e conseguente congelamento presso la nostra cucina, al fine di garantire la qualità e la sicurezza, conformemente alla normativa vigente (Reg.CE 852/04 e s.m.i. e DGG 3742 della Regione Lombardia e s.m.i.)

“***”= Prodotto surgelato all’origine e somministrato senza modifica delle caratteristiche qualitative, previa rigenerazione.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg.CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3 e s.m.i.