# 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.

1414010007

# l’aperitivo del Galli

disponibile fino alle 20.00

## 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)

# 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)

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

€ 50
con coperto, acqua e caffè

# gli antipasti

## 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 – 10)

Abbinamento suggerito: Gewurztraminer - Cannonau - Rosato di Nebbiolo

---

# i primi

## 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

# i secondi

## 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)

Abbinamento suggerito: Pinot grigio - Sauvignon

---

## SALMON SALAD 14

Salmone marinato, arance, mandorle, datterini, olive, semi di girasole (4-8)

Abbinamento suggerito: Franciacorta Saten – Ribolla gialla

# gli hamburger

## 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 (1-7-8f-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, coleslow (cavolo e carote con salsa dedicata), crema di pecorino (1-3-7-11)

Abbinamento suggerito:Valtellina superiore - Sassella

Serviti con patate fritte **(1)

# le pinse

impasto a lunga lievitazione composto da farine di frumento, riso e soia

**MARGHERITA DOP** 9

Pomodoro San Marzano, fior di latte, olio evo, basilico (1-6-7)

---

**LIGHT** 13

Pomodoro San Marzano, fior di latte, zucchine, pomodorini gialli e rossi, stracciatella di burrata, estratto di basilico (1-6-7)

---

**SAPORE D'ESTATE** 12

Fior di latte, pomodori datterini confit, acciughe, zeste di limone, menta (1-4-6-7)

---

**BUFALINA** 14

Pomodoro San Marzano, fior di latte, mozzarella di bufala, olio evo (1-6-7)

---

**ULTIMO BACIO** 13

Fior di latte, cipolla di Tropea, spianata calabra, glassa al balsamico (1-6-7)

---

**HOT** 14

Pomodoro San Marzano, fior di latte, burrata, spianata calabra, acciughe, olive taggiasche (1-4-6-7)

---

**LA FORNARINA** 12

Crudo di Parma, rucola, pomodori datterini confit (1-6)

# i contorni

**PATATE FRITTE**** 5
(1)

---

**PATATE RUSTICHE CACIO E PEPE** 8
(1-7)

---

**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 (1-9)

---

**COTOLETTA DI POLLO** 9
con patatine fritte ** (1-3)

---

**GELATO ALLA VANIGLIA** 4
(7)

# i dolci

**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 pesche caramellate (7)

---

**CHEESECAKE VARIEGATA AL LAMPONE** 7
con cuore di lampone (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** 3

**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
(1b-7)

**TÈ CALDO O TISANA** 4

**CIOCCOLATA CALDA** 5
(7)

**COPERTO 2,50€**

# Scan the QR code to view the menu in English, German and French

# tabella allergeni

1.Cereali contenenti glutine, grano
1a cereale contenente glutine, segale
1b cereale contenente glutine, orzo
1c cereale contenente glutine, avena
1d cereale contenente glutine, farro
1e cereale contenente glutine, kamut
2.Crostacei e prodotti derivati
3.Uova e prodotti derivati
4.Pesce e prodotti derivati
5.Arachidi e prodotti derivati
6.Soia e prodotti derivati
7.Latte e prodotti derivati (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio, mandorle
8a frutta a guscio, nocciole
8b frutta a guscio, noci
8c frutta a guscio, noci di acagiù
8d frutta a guscio, noci pecan
8e frutta a guscio, noci del brasile
8f frutta a guscio, pistacchi
8g frutta a guscio, noci di macadamia o noci del queensland
9. Sedano e prodotti derivati
10. Senape e prodotti derivati
11. Semi di sesamo e prodotti derivati
12. Anidride solforosa e solfiti
13.Lupini e prodotti derivati
14. Molluschi e prodotti derivati

Nota: i processi di lavorazione della nostra cucina non garantiscono l'assenza di contaminazione crociata degli allergeni in tabella

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.